



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



**Pećnica
HB..37...**



BOSCH

[hr] Upute za uporabu

Kazalo

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
|  Namjenska uporaba | 4 |  Okvir vodilica | 20 |
|  Važne sigurnosne napomene | 5 | Vađenje i stavljanje okvira vodilica | 20 |
| Općenito | 5 | Vađenje i stavljanje izvlačnih vodilica | 20 |
| Halogena žarulja | 5 |  Vrata uređaja | 22 |
|  Uzroci oštećenja | 6 | Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice. | 22 |
| Općenito | 6 |  Što učiniti kod smetnji? | 23 |
|  Zaštita okoliša | 7 | Samostalno otklanjanje smetnji | 23 |
| Ušteda energije | 7 | Zamjena stropne žarulje u pećnici | 23 |
| Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje | 7 |  Servisna služba | 24 |
|  Upoznavanje Vašeg uređaja | 8 | Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) | 24 |
| Upravljačka ploča | 8 |  Programi | 25 |
| Tipke i zaslon | 8 | Posuđe | 25 |
| Vrste grijanja i funkcije | 9 | Priprema jela | 25 |
| Temperatura | 10 | Programi | 26 |
| Pećnica | 10 | Namještanje programa | 27 |
|  Pribor | 11 |  Testirano za vas u našem studiju za kuhanje | 28 |
| Pribor za regulaciju | 11 | Opće napomene | 28 |
| Umetanje pribora | 11 | Kolači i pecivo | 29 |
| Poseban pribor | 12 | Nabujci i gratinirana jela | 32 |
|  Prije prvog korištenja | 13 | Perad, meso i riba | 32 |
| Prvo stavljanje u rad | 13 | Povrće i prilozi | 35 |
| Čišćenje pećnice i pribora | 13 | Slastice | 35 |
|  Upravljanje uređajem | 13 | Akrlamid u namirnicama | 36 |
| Uključivanje i isključivanje uređaja | 13 | Sušenje | 36 |
| Namještanje vrste grijanja i temperature | 13 | Ukuhavanje | 37 |
| Brzo zagrijavanje | 14 | Dizanje tijesta | 38 |
|  Vremenske funkcije | 14 | Odmrzavanje | 38 |
| Namještanje trajanja | 14 | Održavanje topline | 38 |
| Namještanje kraja | 15 | Probna jela | 39 |
| Namještanje alarmnog sata | 16 | | |
| Namještanje vremena na satu | 16 | | |
|  Zaštita za djecu | 17 | | |
| Aktiviranje i deaktiviranje | 17 | | |
|  Osnovne postavke | 17 | | |
| Popis osnovnih postavki | 17 | | |
| Promjena osnovnih postavki | 17 | | |
|  Čišćenje | 18 | | |
| Primjerena sredstva za čišćenje | 18 | | |
| Površine pećnice | 19 | | |
| Držanje uređaja čistim | 19 | | |

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**

Za informacije o proizvodu i pitanja glede primjene i rukovanja savjetovat će vas naš **Bosch info tim** na **tel.: 089 69 339 339** (pon-pet: 8.00-18.00 h) Vrijedi samo za Njemačku.



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 11

⚠ Važne sigurnosne napomene

Općenito

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od 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 opekline!

Žarulje u pećnici postaju jako vruće. Još neko vrijeme nakon isključivanja postoji opasnost od opekline. 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.

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

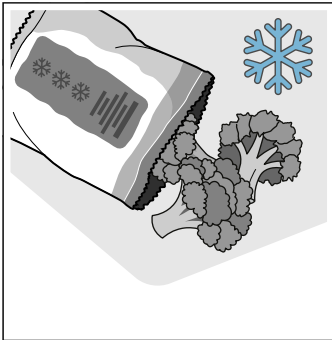
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlaga u pećnici: Vlaga može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja. Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista. → "Čišćenje" na strani 18
- 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 izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Zaštita okoliša

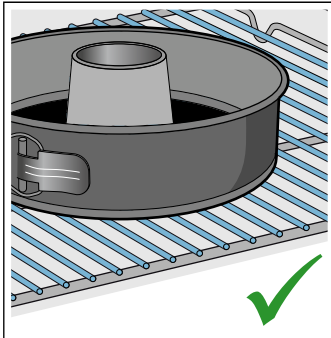
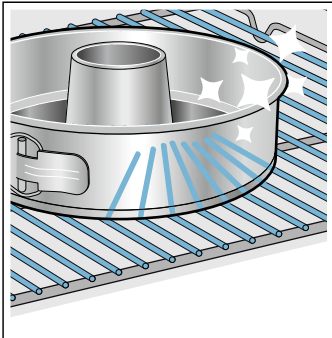
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

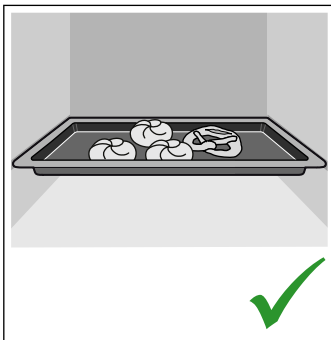
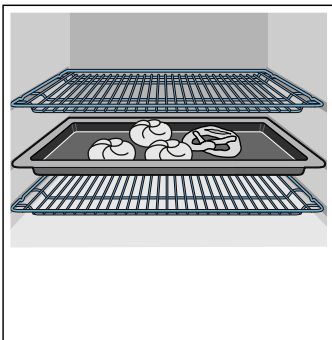
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



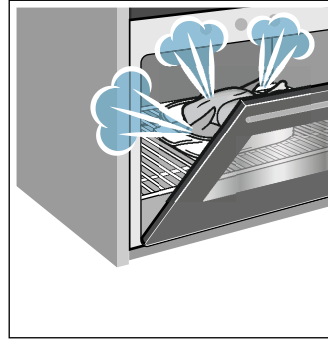
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



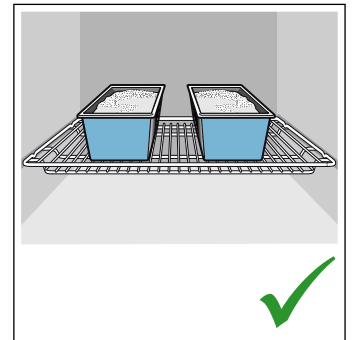
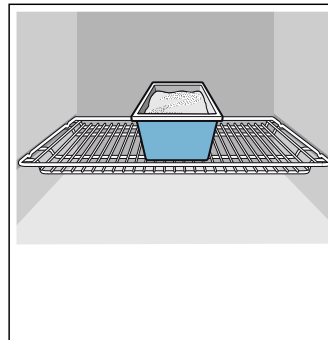
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.



- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite 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 važeću u cijeloj EU.

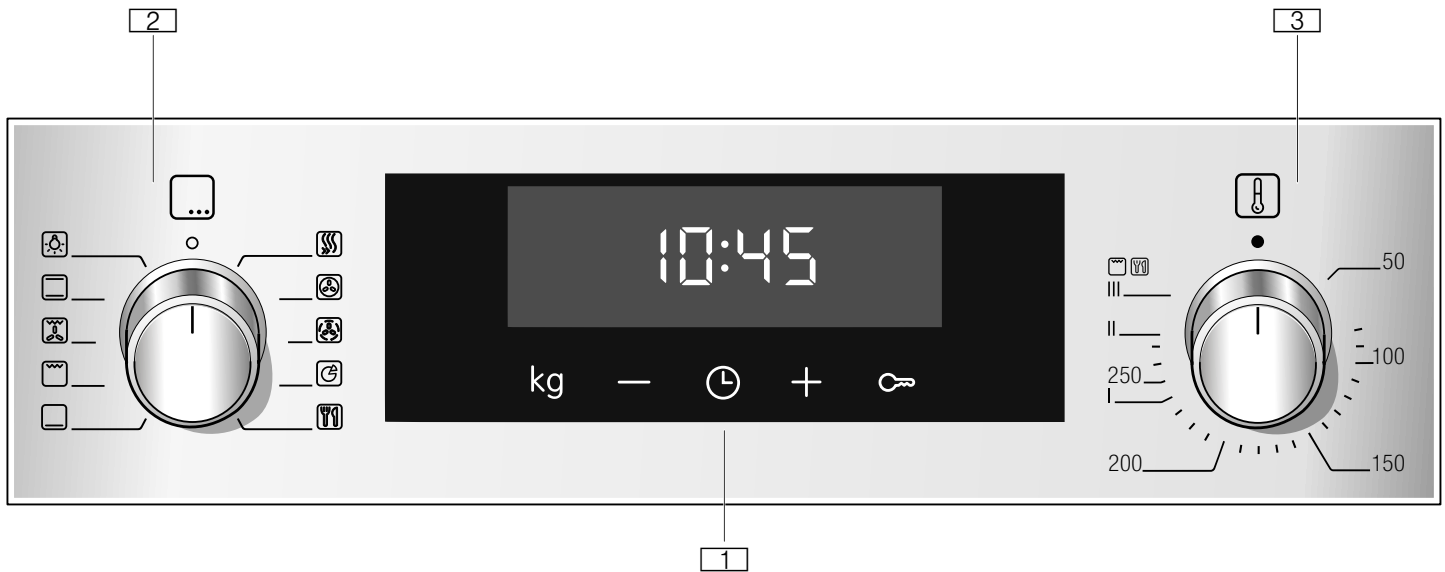
Upoznavanje Vašeg uređaja

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.

Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja. Ovdje vidite pregled upravljačke ploče i raspored upravljačkih elemenata.



1 Tipke i zaslon

Tipke su polja osjetljiva na dodir ispod kojih se nalaze senzori. Samo dodirnite simbol za odabir funkcije.

Na zaslonu se prikazuju simboli aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

2 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja ili druge funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja okretati ulijevo ili udesno.

3 Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu za vrstu grijanja ili birate postavku za druge funkcije.

Birač temperature možete iz nultog položaja okretati samo udesno do kraja. Ne dalje.

Napomena: . Kod nekih se uređaja gumbi mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite gumb u nultom položaju.

Tipke i zaslon

Pomoću tipki možete namjestiti različite dodatne funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu ćete vidjeti vrijednosti.

| Simbol | Značenje | |
|--------|--------------------|--|
| 🕒 | Vremenske funkcije | Odabir vremena 🕒, alarma 🕒, trajanja 🕒 i kraja 🕒 višestrukim dodiranjem. |
| - | Minus | Smanjenje namještenih vrijednosti. |
| + | Plus | Povećanje namještenih vrijednosti. |
| kg | Težina | Odabir težine kod programa. |
| 🔒 | Zaštita za djecu | Blokiranje i deblokiranje funkcija pećnice na upravljačkoj ploči. |

Zaslon








Vrijednost, koja je upravo podesiva ili istječe, na zaslonu je u prvom planu.

Za korištenje pojedinačnih vremenskih funkcija nekoliko puta dodirnite tipku 🕒. Koja je vrijednost upravo u prvom planu, pokazuje vam crvena crtica iznad ili ispod odgovarajućeg simbola.

Vrste grijanja i funkcije




Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja i druge funkcije.

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

| Vrsta grijanja | Korištenje |
|--|--|
|  3D-vrući zrak | Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. |
|  Blagi vrući zrak | Inteligentna vrsta grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj 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. Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti. |
|  Stupanj za pizzu | Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice. |
|  Donje zagrijavanje | Za kuhanje u vodenoj kupelji ili za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane. |
|  Roštilj, velika površina | Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje. |
|  Roštilj i ventilator | Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela. |
|  Gornje i donje zagrijavanje | Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. |

Ostale funkcije

Vaša nova pećnica nudi brojne druge funkcije koje ćemo vam ovdje ukratko objasniti.

| Funkcija | Korištenje |
|--|--|
|  Brzo zagrijavanje | Brzo zagrijavanje pećnice, bez pribora. |
|  Svjetlo u pećnici | Uključivanje svjetla u pećnici, bez funkcije. Olakšava vam npr. čišćenje pećnice. |
|  Programi | Za brojna jela su već u uređaju programirane odgovarajuće namještene vrijednosti. → "Programi" na strani 25 |

Temperatura

Temperaturu u pećnici namještate pomoću birača temperature. Osim toga se time biraju stupnjevi za druge funkcije.

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

| Položaj | Značenje |
|-----------------------|--|
| ● | Nulti položaj Uređaj ne grije. |
| 50-275 | Raspon temperature Podesiva temperatura u pećnici u °C. |
| 1, 2, 3 I, II, III | Stupnjevi roštiljanja Podesivi stupnjevi za roštilj, velika površina ☐ i mala površina ☐ (ovisno o tipu uređaja). Stupanj 1 = slabi Stupanj 2 = srednji Stupanj 3 = jaki |
| ☐ | Programi Položaj funkcije programa. |

Prikaz temperature

Linija ispod zaslona popunjava se crveno u tri koraka s lijeva na desno što se pećnica više zagrijava.

Kada zagrijevate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se sva tri polja popune crveno.

Tijekom faza zagrijavanja pećnice linija se smanjuje za jedan korak.



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

Pećnica

Različite 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 nastavlja.

Svjetlo u pećnici

Kod većine vrsta grijanja i funkcija je svjetlo u pećnici uključeno za vrijeme rada. Po završetku rada isključuje se pomoću birača funkcija.

Uz pomoć položaja svjetlo u pećnici na biraču funkcija možete uključiti svjetlo bez grijanja. To će vam pomoći npr. prilikom čišćenja uređaja.

Rashladni ventilator

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

Oprez!

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

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

Pribor

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

Pribor za regulaciju

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

| | |
|--|--|
|  | <p>Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.</p> |
|  | <p>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.</p> |
|  | <p>Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.</p> |

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

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

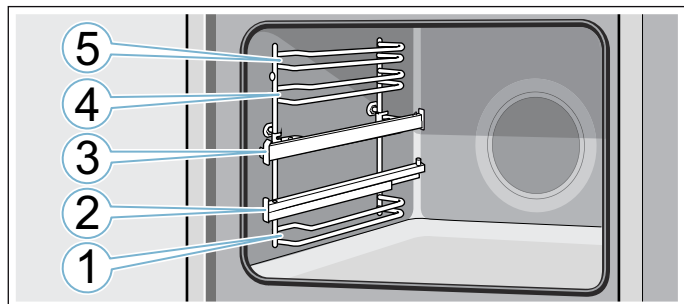
Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

Umetanje pribora

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

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

Ovisno o tipu uređaja vaša pećnica ima jednu ili nekoliko izvlačnih vodilica ili jednu ili dvije izvlačne vodilice sa spojnicom. Izvlačne vodilice fiksno su montirane i ne mogu se skinuti. Izvlačne vodilice sa spojnicom možete po potrebi postaviti na još prazne razine.

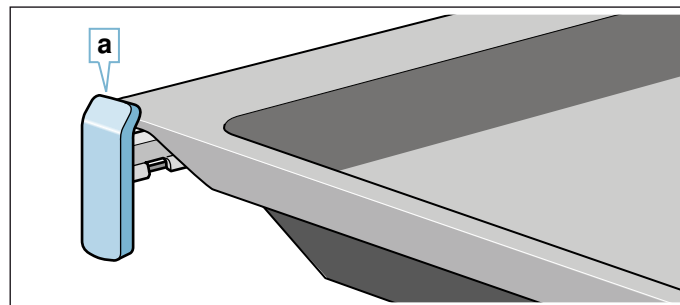


Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava




Izvlačne vodilice se uglavljaju 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.

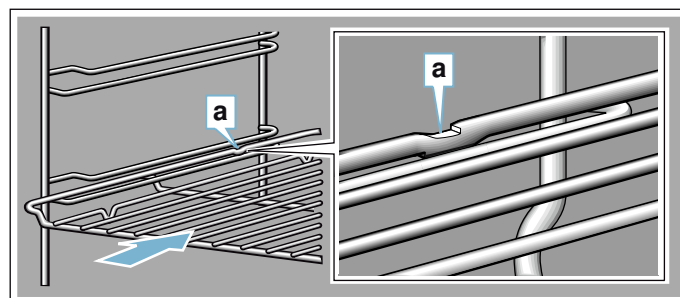
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.
- Iz pećnice izvadite pribor kojeg nećete koristiti tijekom rada.
- Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica iz pećnice. → *Stranica 20*

Funkcija uglavljivanja

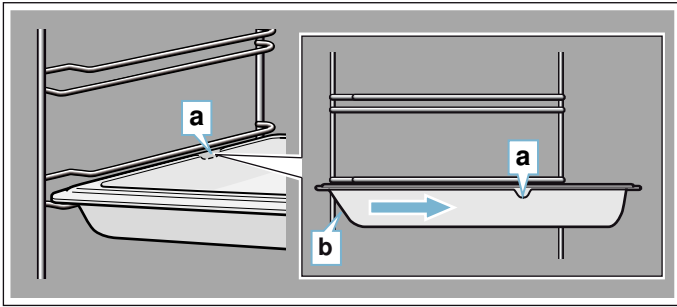
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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



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

Primjer na slici: univerzalna tava

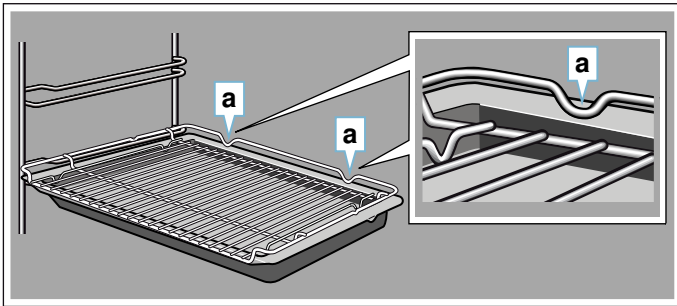


Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



Poseban pribor

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

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

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 24

Poseban pribor

Rešetka

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

Lim za pečenje

Za kolače na limu i sitna peciva.

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.

Rešetka za umetanje

Za meso, perad i ribu.

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

Univerzalna tava sa slojem protiv prijanjanja

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja.

Pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.

Lim za pečenje sa slojem protiv prijanjanja

Za kolače na limu i sitna peciva.

Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.

Dvije univerzalne tave, uske

Za sočne kolače, pecivo i duboko smrznuta jela.

Univerzalne tave ne koristite s izvlačnim vodilicama sa spojnicom i ne stavlajte na rešetku.

Profesionalna tava

Za pripremu velikih količina hrane. Idealno prikladna npr. i za musaku.

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

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

Kamen za pečenje

Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom.

Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.

Staklena posuda za pečenje

Za pirjana jela i nabujke.

Staklena zdjela

Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.

Staklena tava

Za nabujke, jela od povrća i pecivo.

Izvlačna vodilica sa spojnicom

Izvlačne vodilice možete koristiti na svakoj razini. Možete postaviti toliko vodilica koliko ima slobodnih razina.

Jednostruki izvlačni sustav

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

Dvostruki izvlačni sustav

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

Trostruki izvlačni sustav

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

Prije prvog korištenja

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


Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja uređaja na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu. Namjestite trenutno vrijeme na satu.

Namještanje vremena na satu

Pazite da je birač funkcija u nultom položaju.

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

1. Pritiskom na tipku **-** ili **+** namjestite vrijeme na satu.
2. Za potvrdu dodirnite tipku .

Na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme na satu.

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 poglavlju. → "Upravljanje uređajem" na strani 13

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

Isključite uređaj nakon navedenog trajanja.

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.

Uključivanje i isključivanje uređaja

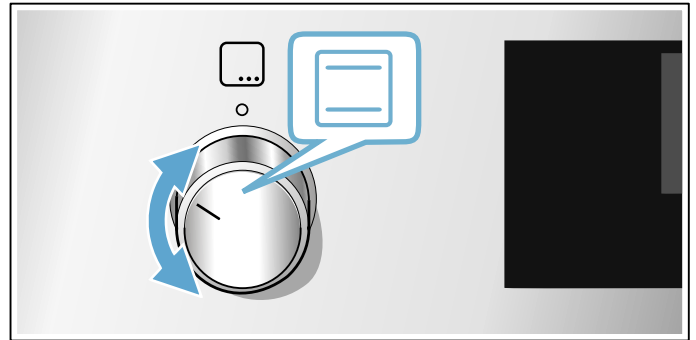
Uređaj uključujete i isključujete pomoću birača funkcija. Čim ga okrenete u neki položaj iz nultog položaja, uređaj je uključen. Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj.

Namještanje vrste grijanja i temperature

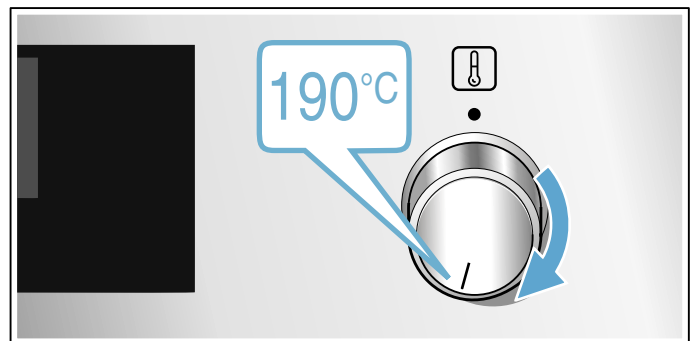
Pomoću birača funkcija i temperature sasvim jednostavno namješate uređaj. Koja je vrsta grijanja za koje jelo najbolje prikladna, pogledajte na početku uputa za uporabu.

Primjer na slici: Gornje i donje zagrijavanje  na 190 °C.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem.

Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Napomena: Na uređaju možete također namjestiti trajanje i kraj rada. → "Vremenske funkcije" na strani 14

Promjena

Vrstu grijanja i temperaturu možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete skratiti vrijeme zagrijavanja.

Zatim najbolje koristite:

- 3D-vrući zrak
- Gornje i donje zagrijavanje

Brzo zagrijavanje koristite kod namještenih temperatura iznad 100 °C.

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

1. Birač funkcija stavite na .
2. Biračem temperature namjestite temperaturu. Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal. Stavite jelo u pećnicu.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

| Vremenska funkcija | Korištenje |
|--------------------|--|
| Trajanje | Nakon isteka namještenog trajanja uređaj automatski završava s radom. |
| Kraj | Unesite trajanje i željeno vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme. |
| Alarmni sat | Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Radi neovisno o radu uređaja i ostalih vremenskih funkcija te ne utječe na uređaj. |
| Vrijeme na satu | Sve dok se nijedna druga funkcija ne prikazuje u prvom planu, na zaslonu uređaja prikazuje se vrijeme na satu. |

Tek nakon namještanja neke vrste grijanja možete pozvati trajanje pritiskom na tipku . Nakon namještanja trajanja može se pozvati vrijeme kraja. Alarmni sat možete namjestiti u svakom trenutku.

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

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal. → "Osnovne postavke" na strani 17

Namještanje trajanja

Za svoje jelo možete namjestiti trajanje pečenja na uređaju. Na taj se način trajanje pečenja neće neželjeno prekoračiti, a vi ne morate prekinuti druge poslove za završetak rada.

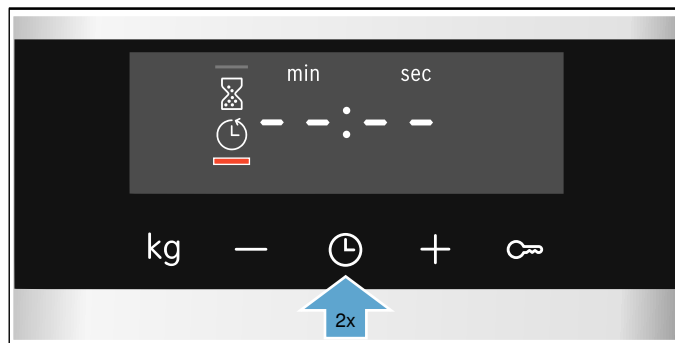
Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Trajanje možete namjestiti do jednog sata u koracima od minute, a zatim u koracima od 5 minuta.

Ovisno koju tipku najprije dodirnete, trajanje započinje kod neke druge predložene vrijednosti: 10 minuta kod tipke i 30 minuta kod tipke .

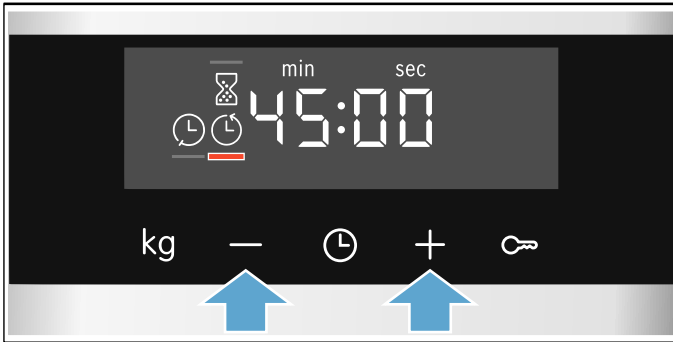
Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj.
2. Dva puta dodirnite tipku .

Na zaslonu je označeno trajanje .



3. Pritiskom na tipku **-** ili **+** namjestite trajanje.



Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kod nekih se uređaja vidi odbrojavanje trajanja u pozadini. Pritiskom na tipku **⌚** možete zatražiti prikaz trajanja.

Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu je trajanje na nuli.

Čim se zvučni signal prestane javljati, možete ponovno namjestiti trajanje pritiskom na tipku **+**.

Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Promjena i prekid

Pritiskom na tipku **-** ili **+** možete promijeniti trajanje u svako vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid vratite trajanje skroz na nulu pritiskom na tipku **-**. Uređaj i dalje grije bez trajanja.

Traženje prikaza vremenskih funkcija

Ako su namještene vremenske funkcije, na zaslonu svijetle odgovarajući simboli. Označen je simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.

Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija tipku **⌚** dodirnite nekoliko puta sve dok se ne označi željeni simbol.

Namještanje kraja

Možete pomaknuti vrijeme u koje treba završiti trajanje. Možete, na primjer, ujutro staviti vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

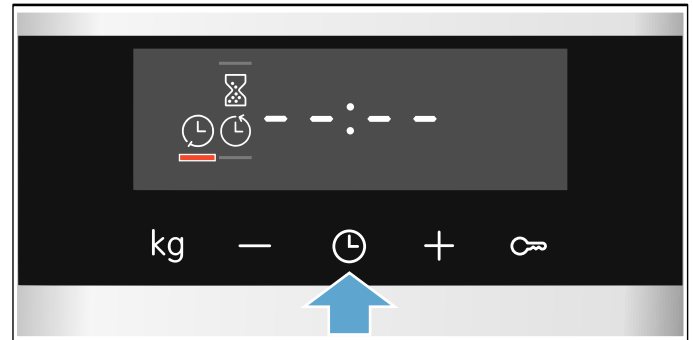
Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Nemojte više namjestiti kraj ako je rad uređaja već pokrenut. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

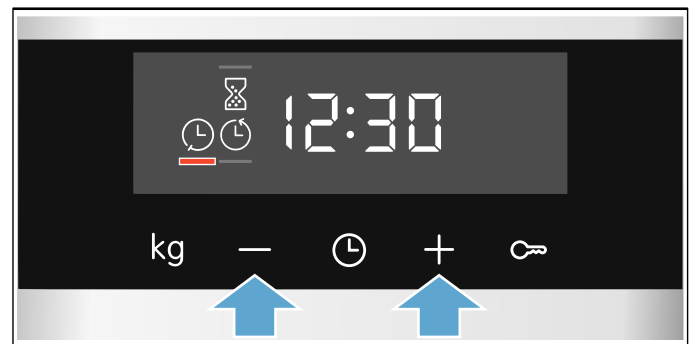
Kraj trajanja možete pomaknuti najviše za 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: 10:30 je sati, namješteno trajanje je 45 minuta i jelo treba biti gotovo u 12:30 sati.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj.
2. Dva puta dodirnite tipku **⌚** i pritiskom na tipku **-** ili **+** namjestite trajanje.
3. Ponovno jednom dodirnite tipku **⌚**. Na zaslonu je označeno vrijeme kraja **⌚**.



4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** pomaknite kraj na kasniji trenutak.



Nakon nekoliko sekundi uređaj preuzima postavke. Na zaslonu stoji vrijeme kraja. Kada uređaj počinje s radom, vidi se odbrojavanje trajanja.

Kod nekih se uređaja vidi odbrojavanje trajanja u pozadini. Pritiskom na tipku **⌚** možete zatražiti prikaz trajanja.

Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu je trajanje na nuli.

Čim se zvučni signal prestane javljati, možete ponovno namjestiti trajanje pritiskom na tipku **+**.

Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.


Promjena i prekid

Pritiskom na tipku **-** ili **+** možete promijeniti vrijeme kraja. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Vrijeme kraja ne može se više promijeniti ako trajanje već teče. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Za prekid vratite vrijeme kraja na aktualno vrijeme plus trajanje pritiskom na tipku **-**. Uređaj počinje s grijanjem i vidi se odbrojavanje trajanja.

Traženje prikaza vremenskih funkcija

Ako su namještene vremenske funkcije, na zaslonu svijetle odgovarajući simboli. Označen je simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.



Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija tipku  dodirnite nekoliko puta sve dok se ne označi željeni simbol.





Namještanje alarmnog sata

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 alarmnom satu ili namješteno trajanje.

Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Vrijeme na alarmnom satu može se namjestiti do 10 minuta u koracima od 30 sekundi. Što je vrijednost veća, to su dulji vremenski koraci.

Ovisno koju tipku najprije dodirnete, vrijeme na alarmnom satu započinje kod neke druge predložene vrijednosti:

5 minuta kod tipke  i 10 minuta kod tipke .

1. Dodirnite tipku  sve dok se ne označi simbol alarmnog sata .
2. Tipkom  ili  namjestite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi započinje vrijeme alarma.



Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad uređaja, koristite trajanje. Na taj se način uređaj isključuje automatski.


Isteklo vrijeme na alarmnom satu

Javlja se zvučni signal. Na zaslonu je vrijeme alarma na nuli.

Bilo kojom tipkom isključite alarmni sat.


Promjena i prekid

Pritiskom na tipku  ili  možete promijeniti vrijeme alarma u svako vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid vratite vrijeme alarma skroz na nulu pritiskom na tipku . Alarmni sat je isključen.

Traženje prikaza vremenskih funkcija




Ako su namještene vremenske funkcije, na zaslonu svijetle odgovarajući simboli. Označen je simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.

Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija tipku  dodirnite nekoliko puta sve dok se ne označi željeni simbol.

Namještanje vremena na satu

Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje na zaslonu treperi vrijeme na satu. Namjestite vrijeme na satu.




Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

1. Dodirnite tipku .
Vrijeme na satu prestaje treperiti.
2. Pritiskom na tipku  ili  namjestite vrijeme na satu. Nakon nekoliko sekundi uređaj preuzima vrijeme na satu.

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti hoće li se na zaslonu prikazivati vrijeme na satu.
→ "Osnovne postavke" na strani 17

Promjena vremena na satu

Po potrebi možete ponovno promijeniti vrijeme na satu, npr. s ljetnog na zimsko vrijeme.

U tu svrhu kod isključenog uređaja dodirujte tipku  sve dok se ne označi simbol za vrijeme na satu te promijenite vrijeme na satu pritiskom na tipku  ili .

Zaštita za djecu


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

Napomene


- U osnovnim postavkama možete promijeniti može li se funkcija zaštite za djecu namjestiti ili ne. → "Osnovne postavke" na strani 17
- Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe zaštita za djecu na pećnici.
- Nakon nestanka struje zaštita za djecu nije više aktivirana.


Aktiviranje i deaktiviranje

Za aktiviranje zaštite za djecu birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde.

Na zaslonu se pojavljuje simbol. Zaštita za djecu je aktivirana.

Napomena: Kada je vrijeme alarma  namješteno, vidi se odbrojavanje. Sve dok je aktivna zaštita za djecu, ne možete promijeniti vrijeme alarma.





Za deaktiviranje ponovno pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde sve dok se simbol na zaslonu ne ugasi.

Osnovne postavke

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

Popis osnovnih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve osnovne postavke.





| Osnovna postavka | Izbor |
|--|---|
| c 1 Prikaz vremena na satu |  = zatamnjenje vremena na satu 1 = prikaz vremena na satu* |
| c 2 Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma | 1 = cca. 10 sekundi 2 = cca. 30 sekundi* 3 = cca. 2 minute |
| c 3 Zvuk tipku pri dodiru tipke |  = isključeno 1 = uključeno* |
| c 4 Vrijeme nastavka ventilacije | 1 = kratko 2 = srednje 3 = dugo* 4 = vrlo dugo |
| c 5 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke | 1 = cca. 3 sekunde* 2 = cca. 6 sekundi 3 = cca. 10 sekundi |
| c 6 Moguće aktiviranje zaštite za djecu |  = ne 1 = da* |
| c 7 Tvrdća vode** |  = omekšana 1 = meka (do 1,3 mmol/l) 2 = umjereno tvrda (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = tvrda (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jako tvrda* (preko 3,8 mmol/l) |

* Tvornička postavka (tvorničke postavke mogu odstupati ovisno o tipu uređaja)

** Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

Promjena osnovnih postavki

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

- Pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde. Na zaslonu se pojavljuje prva osnovna postavka, npr. **c 1 1**.
- Po potrebi postavku promijenite pritiskom na tipku **-** ili **+**.
- Potvrdite pritiskom na tipku . Na zaslonu se pojavljuje sljedeća osnovna postavka.
- Tipkom  prođite kroz sve osnovne postavke i po potrebi promijenite pritiskom na tipku **-** ili **+**.
- Na kraju za potvrdu pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde. Pohranjene su sve osnovne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

Napomena: Nakon nestanka struje osnovne se postavke ponovno vraćaju na tvorničke postavke.

Čišćenje

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

Primjerena sredstva za čišćenje

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

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

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

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

Uređaj iznutra

| | |
|--|---|
| Emajlirane površine i samočišćeće površine | Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice. |
| Stakleni poklopac svjetla u pećnici | Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice. |
| Brtva na vratima Ne skidajte brtvu! | Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte. |
| Poklopac vrata | od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastike: 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. |

Napomene

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

Površine pećnice

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

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

Čišćenje emajliranih površina

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

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

Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.

Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

Čišćenje samočišćućih površina

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

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

Namještanje

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

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

Keramički sloj se regenerira.

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

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

Oprez!

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

Držanje uređaja čistim

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

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Okvir vodilica

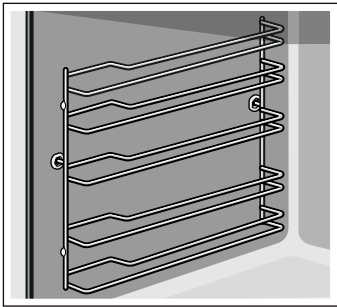
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

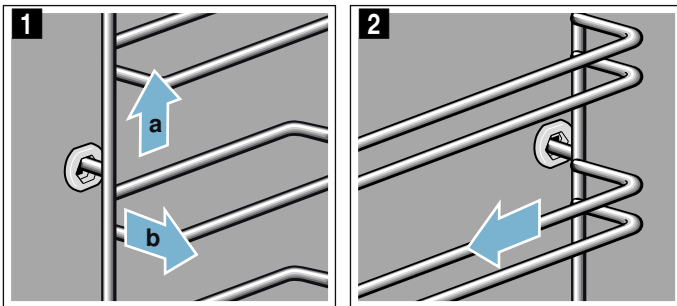
Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

Vađenje okvira vodilica



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



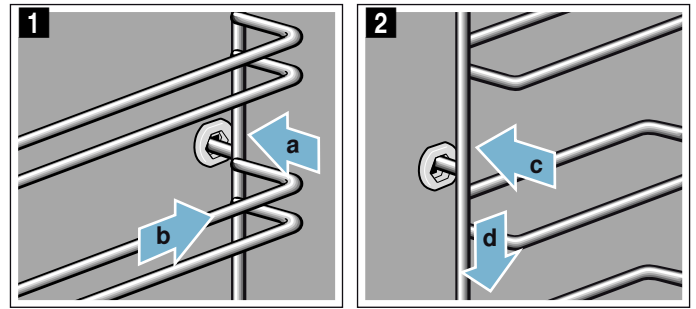
Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

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

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

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



Vađenje i stavljanje izvlačnih vodilica

Ovisno o tipu uređaja morate kod uređaja s okvirima vodilica promijeniti osnovne postavke na "Teleskopska izvlačna vodilica: da". Molimo pogledajte u poglavlju "Osnovne postavke". → *Stranica 17*

Po potrebi možete na sve razine staviti jednu izvlačnu vodilicu.

Ako je vaš uređaj opremljen ekolizom, izvadite čitavi okvir vodilica iz pećnice za vađenje i stavljanje izvlačnih vodilica. Sloj ekolize bi se mogao oštetiti.

Ako je vaš uređaj opremljen pirolizom/samočišćenjem, prije čišćenja izvadite izvlačne vodilice iz pećnice. Izvlačne vodilice nisu prikladne za pirolizu.

Napomene

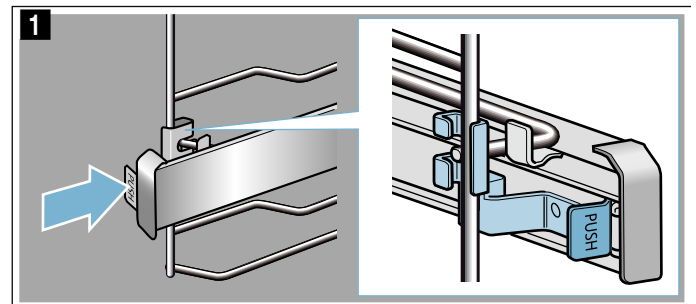
- Izvlačne vodilice koristite samo s univerzalnom tavom, limom za pečenje, rešetkom i priborom koji se stavlja na rešetku. Ostali pribor nije prikladan.
- Izvlačne vodilice nisu prikladne za uređaje s mikrovalovima.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

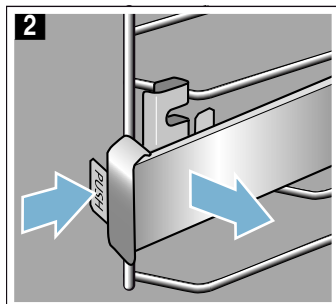
Okviri vodilica postaju jako vrući. Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica. Uvijek pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Vađenje izvlačnih vodilica

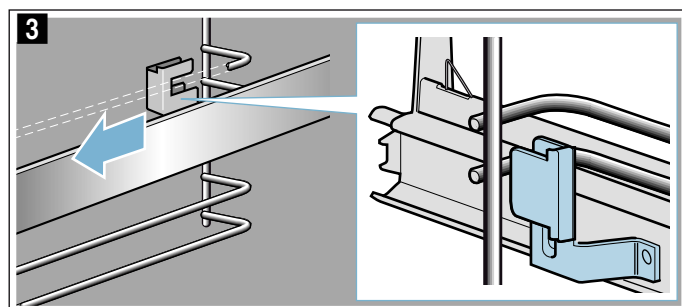
1. Iza vodilice pritisnite "PUSH" i pomaknite vodilicu prema natrag (slika **1**).



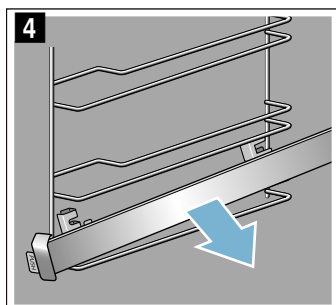
2. Držite pritisnut "PUSH" i zakrenite vodilicu prema van (slika 2).



3. Vodilicu izvlačite prema naprijed sve dok je ne izvučete iz stražnjeg držača (slika 3).



4. Izvadite izvlačnu vodilicu (slika 4)

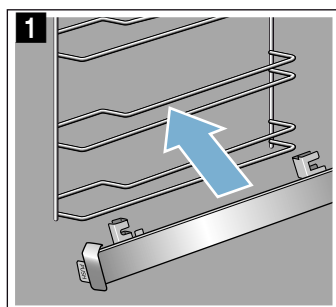


Izvlačne vodilice čistite sredstvom za pranje posuda i spužvicom za pranje. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

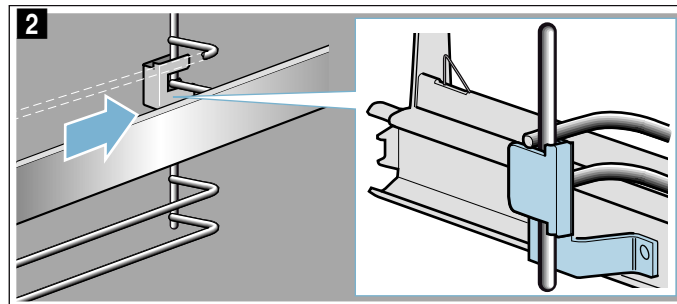
Stavljanje izvlačnih vodilica

Vodilice pristaju samo s desne ili lijeve strane. Prilikom stavljanja pazite na to da se mogu izvući prema naprijed.

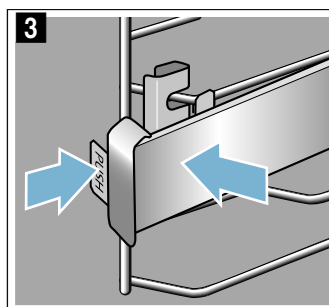
1. Vodilica mora nasjesti između dvije šipke (slika 1).



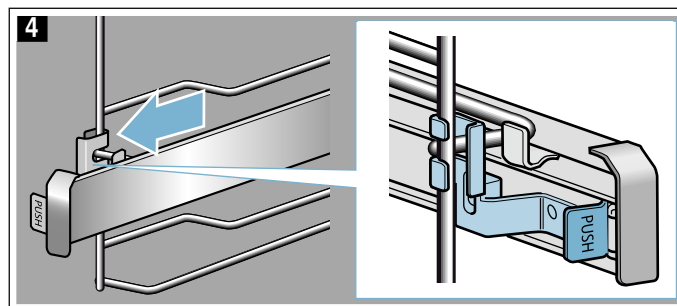
2. Stražnji držač uvucite između donje i gornje šipke (slika 2).



3. Pritisnite "PUSH" i zakrenite vodilicu prema unutra tako da se držač nalazi između obje šipke (slika 3).



4. Otpustite "PUSH", držač će uskočiti u ležište (slika 4). Zatim vodilicu izvucite do graničnika i ponovno je stavite.



Vrata uređaja

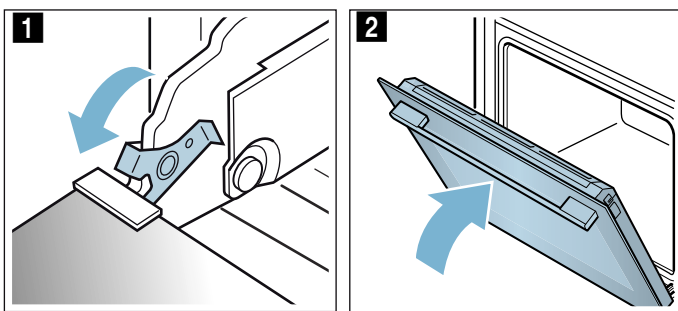
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako možete očistiti vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

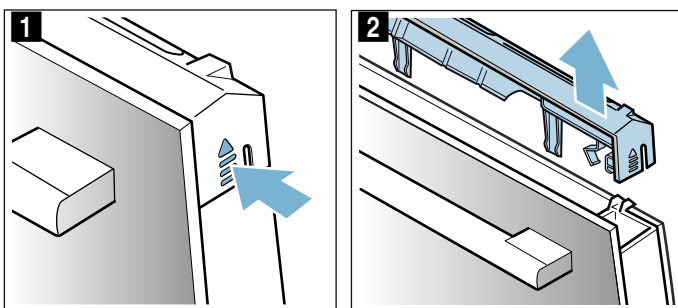
Pričvršćivanje vrata uređaja

1. Otvorite vrata uređaja do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika (Slika 2).

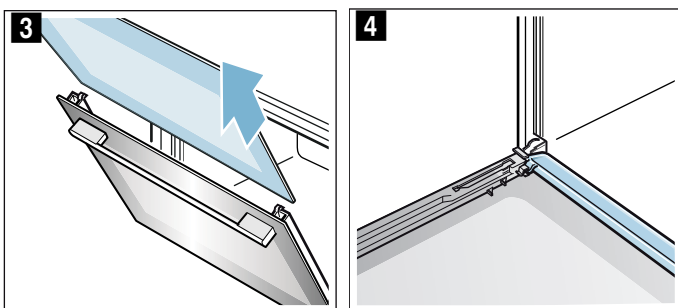


Skidanje stakla

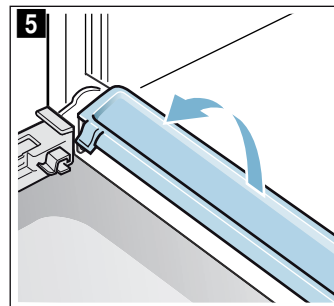
1. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
2. Skinite poklopac (Slika 2).



3. Izvucite staklo (Slika 3) i oprezno ga odložite na ravnu površinu.
4. Po potrebi možete izvući kanal za skupljanje kondenzata kako biste ga očistili. U tu svrhu vrata uređaja rasklopite do kraja (Slika 4).



5. Kanal za skupljanje kondenzata preklonite prema gore i izvucite (Slika 5).



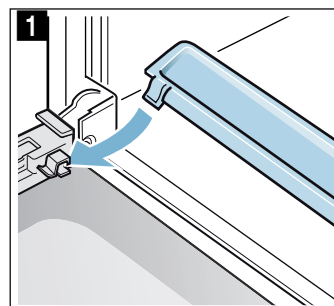
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom. Kanal za skupljanje kondenzata obrišite krpom i vrućom sapunicom.

⚠ Upozorenje **Opasnost od ozljeda!**

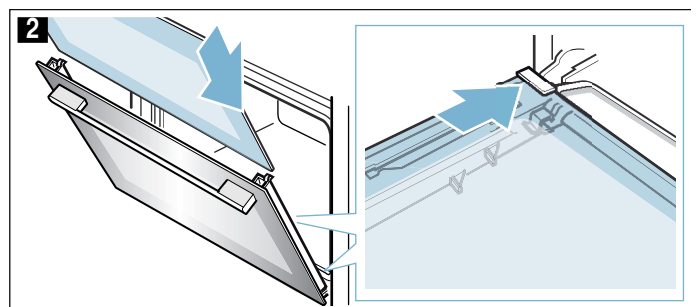
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Postavljanje stakla

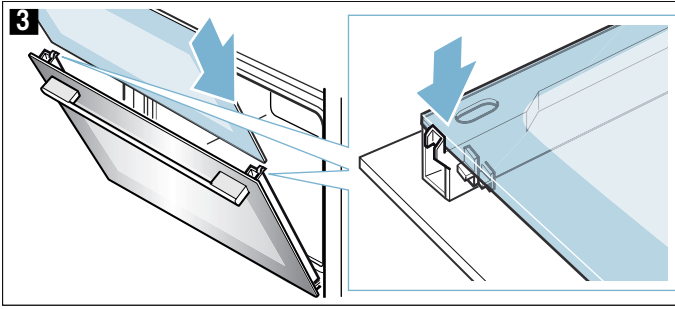
1. Vrata uređaja otvorite do kraja i ponovno umetnite kanal za skupljanje kondenzata. U tu svrhu kanal okomito utaknite i okrenite prema dolje (Slika 1).



2. Zatvorite vrata uređaja do graničnika.
3. Umetnite staklo i pazite da je staklo dolje u držaču (Slika 2).



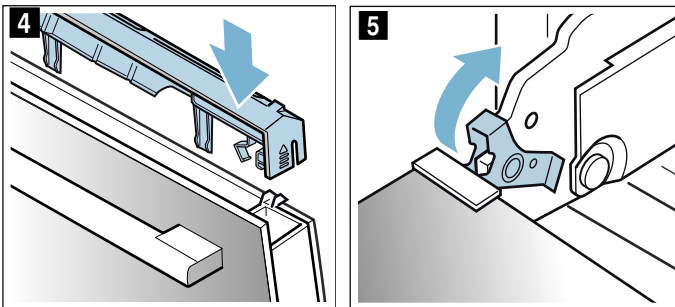
4. Staklo pritisnite s gornje strane (Slika 3).



5. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglavi (Slika 4).

6. Ponovno otvorite vrata uređaja do kraja.

7. Zaklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 5).



8. 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.

Samostalno otklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami lako otkloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu naći ćete puno savjeta i napomena za pripremu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 28

| Smetnja | Mogući uzrok | Pomoć/upute |
|---|---------------------------------|--|
| Uređaj ne radi. | Osigurač je неисправan. | Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima. |
| | Nestanak struje | Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji. |
| Na zaslonu treperi vrijeme na satu. | Nestanak struje. | Ponovno namjestite vrijeme na satu. |
| Uređaj se ne može namjestiti. Na zaslonu svijetli simbol ključa ili SAFE . | Zaštita za djecu je aktivirana. | Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde. |

⚠ 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 неисправan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

Poruke pogrešaka na zaslonu

Ako se na zaslonu prikazuje poruka pogreške sa slovom "E", npr. **E05-32**, dodirnite tipku . Poruka pogreške se resetira. Po potrebi ponovno namjestite vrijeme na satu.

Ako se smetnja jednom pojavila, uređaj ponovno možete koristiti na uobičajen način. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu i pritom navedite točnu poruku pogreške i E-br. vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

Zamjena stropne žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 25 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.

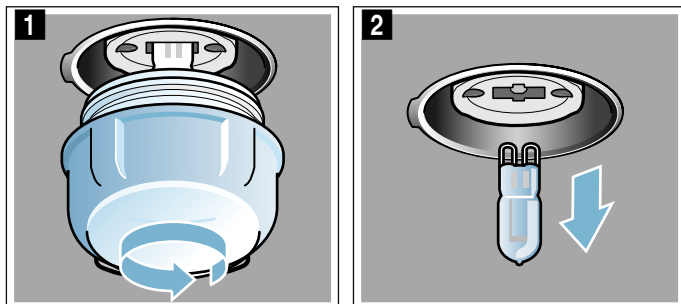
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

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



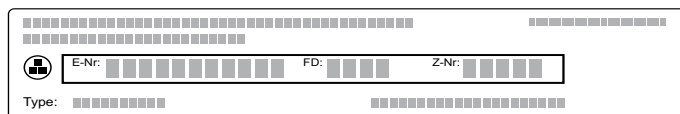
4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. Ovisno o tipu uređaja stakleni poklopac je opremljen brtvenim prstenom. Prije pričvršćivanja ponovno stavite brtveni prsten.
5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

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. Ako vaš uređaj ima funkciju pare, onda ćete označnu pločicu naći desno iza ploče.



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.

Nalog za popravak te savjetovanje u slučaju smetnji

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno pripremati jela. Odaberite neki program i uređaj će preuzeti optimalne postavke.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća. Ostavite pećnicu da se ohladi i tek onda pokrenite program.

Posuđe

Pridržavajte se napomena proizvođača posuđa.

Prikladno posuđe:

Upotrebljavajte posuđe otporno na toplinu do 300 °C.

Najbolje je prikladno stakleno posuđe ili posuđe od staklokeramike. Roštilj može djelovati kroz stakleni poklopac, a pečenje će dobiti lijepu hrskavu koricu.

Posuđe za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Sjajna površina jako reflektira toplinsko zračenje. Jelo će manje potamnjati i meso će biti slabije pečeno. Ako koristite posudu za pečenje od plemenitog čelika, skinite poklopac nakon završetka programa. Prepecite meso na stupnju roštiljanja 3 još 8 do 10 minuta.

Ako koristite posudu za pečenje od emajliranog čelika, željeznog lijeva ili aluminijskog tlačnog lijeva, jelo jače potamni s donje strane. Dodajte nešto malo više tekućine.

Savjet: Ako je umak od pečenja presvjetao ili pretaman, sljedeći put dodajte manje odn. više tekućine.

Neprikladno posuđe:

Neprikladno je posuđe od svijetlog sjajnog aluminijskog, od nepocakljene gline i plastično posuđe ili posuđe s plastičnim ručkama.

Velicina posuđa:

Pečenje treba pokrivati oko dvije trećine dna posude. Tako ćete dobiti lijepi temeljac od pečenja.

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

Priprema jela

Upotrebljavajte svježe namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka.

Savjet: Jako nemasno meso ostaje sočnije ako ga prekrijete slaninom.

Izvažite hranu. Težina vam je potrebna za namještanje programa. Uvijek namjestite sljedeću najveću težinu.

Stavite posudu na rešetku. Uvijek stavite posudu u hladnu pećnicu.

Programi

Kada je pečenje gotovo, možete ga ostaviti da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se sok od pečenja može bolje rasporediti.

Težina se može namjestiti u rasponu između 0,5 kg i 2,5 kg.


Napomena: . Raspon težine je ograničen. Za jako velika jela često nije nemate odgovarajuću posudu, a rezultat pečenja ne bi više bio zadovoljavajući.

| Program | Namirnice | Posude | Dodavanje tekućine | Razina | Težina za namještanje | Napomene |
|---|--|--|---|--------|-----------------------------|--|
| 01 Pile, nepunjeno | spremno za pečenje, začinjeno | Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem | ne | 2 | Težina pileta | stavite u posudu s prsima okrenutim prema gore |
| 02 Pureća prsa | po komad, začinjeno | Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem | Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća | 2 | Težina purećih prsa | Meso nemojte prethodno zapeći |
| 03 Varivo s povrćem | vegetarijansko | visoka posuda za pečenje s poklopcem | prema receptu | 2 | Ukupna težina | Povrće s duljim vremenom kuhanja (npr. mrkve) izrežite na manje komade nego povrće s kratkim vremenom kuhanja (npr. rajčice) |
| 04 Gulaš | Govedina ili svinjetina izrezana na kockice s povrćem | visoka posuda za pečenje s poklopcem | prema receptu | 2 | Ukupna težina | Meso stavite na dno posude i prekrijte povrćem. Meso nemojte prethodno zapeći. |
| 05 Pečenje od mljevenog mesa, svježe | Mljeveno meso od govedine, svinjetine ili janjetine | Posuda za pečenje s poklopcem | ne | 2 | Težina pečenja | - |
| 06 Pirjano govede pečenje | npr. ribeye odrezak, lopatica, orah ili pirjana govedina na kiselo | Posuda za pečenje s poklopcem | Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso nemojte prethodno zapeći |
| 07 Juneća rolada | punjena povrćem ili mesom | Posuda za pečenje s poklopcem | Rolade prekrijte skoro potpuno, npr. juhom ili vodom | 2 | Težina svih punjenih rolada | Meso nemojte prethodno zapeći |
| 08 Janjeći but, dobro pečen | bez kosti, začinjeno | Posuda za pečenje s poklopcem | Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso nemojte prethodno zapeći |
| 09 Teleće pečenje, nemasno | npr. file ili orah | Posuda za pečenje s poklopcem | Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso nemojte prethodno zapeći |
| 10 Pečena svinjska vratina | bez kosti, začinjena | Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem | Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso nemojte prethodno zapeći |

Namještanje programa

Uređaj odabire optimalnu vrstu grijanja i namješta vrijeme i temperaturu. Samo morate namjestiti težinu.

Težina se može namjestiti samo u predviđenom rasponu težine.

1. Birač funkcija i birač temperature stavite na programe .
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite željeni program.
3. Dodirnite tipku **kg**.
4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite težinu vašeg jela.

Nakon preuzimanja težine na zaslonu se pojavljuje izračunato trajanje. Po potrebi se možete vratiti na program pritiskom na tipku **kg**.

Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kada je program završen, javlja se zvučni signal. Na zaslonu je trajanje na nuli.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Trajanje programa

Uređaj automatski izračunava trajanje namještenog programa. Trajanje se prikazuje nakon što ste namjestili težinu odabranog programa.

Ne možete promijeniti trajanje nekog programa.


Naknadno pečenje

Čim je program završen i prestane se javljati zvučni signal, možete ponovno namjestiti trajanje pritiskom na tipku **+**. Uređaj i dalje grije s postavkama programa.

Napomena: Po želji možete često dodatno peći.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Pomicanje vremena kraja

Kod nekih programa možete pomaknuti vrijeme kraja. Prije pokretanja dodirujte tipku  sve dok se na zaslonu ne označi simbol kraja. Pritiskom na tipku **+** pomaknite kraj na kasniji trenutak.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti broj programa i težinu.

Vrijeme kraja može se promijeniti sve dok je uređaj u poziciji čekanja.

Ako želite prekinuti program, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

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 posuđu i pripremanju jela.

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

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

Opće napomene

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i trajanje ovise o količini i receptu. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije pokušajte s nižim vrijednostima. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jela bi bila samo izvana pečena, ali unutra nisu pečena.

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 pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije naći ćete pod savjetima 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.

Vrsta grijanja vrući zrak eco

Kada koristite vrstu grijanja vrući zrak eco, umetnite jela u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

- visoki kolači odn. kalup na rešetki: razina 2
- plosnati kolači odn. na limu za pečenje: razina 3

Pečenje na više razina

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

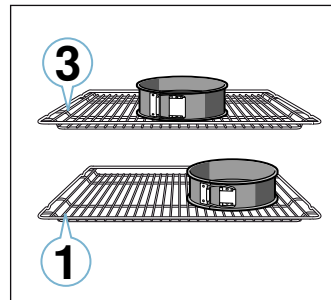
Pečenje na dvije razine:

- 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

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



Pribor

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnici i načinima rada.

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu. → "Pribor" na strani 11

Papir za pečenje

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

Kolači i pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Kalupi za pečenje

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

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

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

Kolači u kalupima

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|---|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Kolač od miješanog tijesta, jednostavni | Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup | 2 | | 140-150 | 75-90 |
| Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine | Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup | 3+1 | | 140-150 | 70-85 |
| Kolač od miješanog tijesta, fini | Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| 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 | 55-80 |
| Tart | Kalup za tart | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Kolač od dizanog tijesta | Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 25-35 |
| Kuglof | Kalup za kuglof | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Biskvitna torta, 3 jaja | Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm | 2 | | 160-170 | 30-35 |
| Biskvitna torta, 6 jaja | Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm | 2 | | 150-160* | 30-40 |

* prethodno zagrijati

Kolači na limu

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|-----------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Kolač od miješanog tijesta s nadjevom | Lim za pečenje | 3 | | 160-180 | 20-45 |
| Kolač od miješanog tijesta, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 140-160 | 30-55 |
| Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom | Lim za pečenje | 2 | | 170-190 | 30-45 |
| 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 | 2 | | 160-180 | 55-95 |
| Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom | Lim za pečenje | 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 | 30-55 |
| Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 150-170 | 40-65 |
| Pletenica od dizanog tijesta | Lim za pečenje | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Biskvitna rolada | Lim za pečenje | 3 | | 180-200* | 10-15 |
| Savijača, slatka | Univerzalna tava | 2 | | 190-200 | 45-60 |
| Savijača, zamrznuta | Univerzalna tava | 3 | | 200-220* | 35-45 |

* prethodno zagrijati

Duboko smrznuti proizvodi

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

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

Kruh i pecivo

Opres!

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

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.

Čajni kolačići

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|--------------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Muffini | Lim za pečenje muffina | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Muffini, 2 razine | Lim za pečenje muffina | 3+1 | | 160-170* | 20-45 |
| Sitno pecivo od dizanog tijesta | Lim za pečenje | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Pecivo od lisnatog tijesta | Lim za pečenje | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 170-190* | 25-45 |
| Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 170-190* | 25-45 |
| Pecivo od paljenog tijesta | Lim za pečenje | 3 | | 190-210 | 35-50 |
| Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |

* prethodno zagrijati

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

Keksi

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--------------------------|--------------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Štrcano pecivo | Lim za pečenje | 3 | | 140-150** | 25-40 |
| Štrcano pecivo, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 140-150** | 25-35 |
| Štrcano pecivo, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 130-140** | 40-55 |
| Keksi | Lim za pečenje | 3 | | 140-160 | 15-25 |
| Keksi, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 140-160 | 15-25 |
| Keksi, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 140-160 | 15-25 |
| Puslice | Lim za pečenje | 3 | | 80-90* | 120-150 |
| Puslice, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 90-100* | 100-150 |
| Makroni | Lim za pečenje | 3 | | 90-110 | 20-30 |
| Makroni, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 90-110 | 20-35 |
| Makroni, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 90-110 | 30-40 |

* prethodno zagrijati

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

Kruh i pecivo

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|---------------------------------------|--------|----------------|-------|------------------|---------------------|
| Kruh, 750 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu) | Univerzalna tava ili pravokutni kalup | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Kruh, 1000 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu) | Univerzalna tava ili pravokutni kalup | 2 | | - | 200-220 | 35-50 |
| Kruh, 1500 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu) | Univerzalna tava ili pravokutni kalup | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Lepinja | Univerzalna tava | 3 | | - | 240-250 | 20-25 |
| Pecivo, slatko, svježe | Lim za pečenje | 3 | | - | 150-160* | 25-35 |
| Pecivo, slatko, svježe, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | - | 150-170* | 15-25 |
| Pecivo, slatko | Lim za pečenje | 3 | | - | 180-200 | 20-30 |
| Zapečeni tost, 4 komada | Rešetka | 3 | | - | 200-220 | 15-20 |
| Zapečeni tost, 12 komada | Rešetka | 3 | | - | 220-240 | 15-25 |

* prethodno zagrijati

Pizza, quiche i pikantni kolači

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|-----------------------------------|--------|---|------------------|---------------------|
| Pizza, svježa | Lim za pečenje | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizza, svježa, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 |  | 190-210 | 30-40 |
| Pizza, svježa s tankim tijestom | Lim za pizzu | 2 |  | 250-270* | 25-35 |
| Pizza, hladena | Rešetka | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Pizza, zamrznuta s tankim tijestom 1 komad | Rešetka | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pizza, zamrznuta s tankim tijestom 2 komada | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza, zamrznuta s debelim tijestom 1 komad | Rešetka | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| Pizza, zamrznuta s debelim tijestom 2 komada | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 190-210 | 30-40 |
| Mini pizze | Univerzalna tava | 3 |  | 180-200 | 15-20 |
| Pikantni kolači u kalupu | Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm | 2 |  | 170-190 | 50-60 |
| Quiche | Kalup za tart | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Punjeni jastučići | Kalup za nabujke | 2 |  | 170-190 | 65-75 |
| Empanada | Univerzalna tava | 3 |  | 180-190 | 30-40 |
| Burek | Univerzalna tava | 1 |  | 180-200 | 40-50 |

* prethodno zagrijati

Savjeti za pečenje

| | |
|---|---|
| Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen. | Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo za 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 navedenih sastojaka 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 pravokutnom kalupu je straga tamniji. | Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor. |
| Kolač je pretaman. | Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja. |
| Keksi su neravnomjerno ispečeni. | Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine. |
| Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu. | Za pečenje na više razina uvijek odaberite 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 prije 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. |

Nabujci i gratinirana jela

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

Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuđa i o visini nabujka.





Za nabujke i gratinirana jela koristite široko, plitko posuđe. U uskim, visokim posudama jela se trebaju dulje peći i budu tamnija na površini.

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|------------------|--------|---|------------------|---------------------|
| Nabujak, pikantni, kuhani sastojci | Kalup za nabujke | 2 |  | 200-220 | 30-60 |
| Nabujak, slatki | Kalup za nabujke | 2 |  | 170-190 | 40-60 |
| Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm | Kalup za nabujke | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine | Kalup za nabujke | 3+1 |  | 150-160 | 65-80 |

Perad, meso i riba

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

Pečenje na rešetki

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

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

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

Pečenje u posuđu

Upozorenje – Opasnost od ozljeda zbog napuknutog stakla!

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

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Perad meso i riba sporije se 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 peradi, mesa i ribe koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

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

Perad, meso i riba 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. Prikuplja se mast koja kaplje.

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

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

Meso posolite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

Napomene

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

Termometar za pečenje mesa

Ovisno o opremi vaš uređaj ima termometar za pečenje mesa. Termometar za pečenje mesa omogućuje vam da na vrijeme ispečete meso. Pročitajte važne napomene za uporabu termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute za ubadanje termometra za pečenje mesa, podatke o mogućim vrstama grijanja i još druge informacije.

Preporučene namještene vrijednosti

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje nenačinjene peradi spremne za pečenje, mesa ili ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu.

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

Što je perad, meso ili riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Perad

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.

Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.

Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.

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

Meso

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

Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posuđu dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko $\frac{1}{2}$ cm.

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

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

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

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

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

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

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

Riba

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

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

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

Perad

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--------------------------------------|------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Pile, 1,3 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Mali komadi piletine, po 250 g | Rešetka | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Pileći štapići, nuggets, zamrznuti | Univerzalna tava | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Patka, 2 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 90-110 |
| Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g | Rešetka | 3 | | 210-230 | 35-40 |
| | | | | 3 | 3-5 |
| Guska, 3 kg | Rešetka | 2 | | 140 | 130-140 |
| | | | | 160 | 50-60 |
| Gušnji bataci, po 350 g | Rešetka | 2 | | 150-160 | 150-160 |
| Mlada purica, 2,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 75-90 |
| Pureća prsa, bez kosti, 1 kg | Zatvoreno posuđe | 2 | | 240-260 | 80-100 |
| Pureći zabatak, s kostima, 1 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |

* prethodno zagrijati 5 min

Meso

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|-----------------|--------|----------------|-------|------------------|---------------------|
| Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 160-170 | 150-160 |
| Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 180-190 | 160-180 |
| Pečeni svinjski file, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 190-200 | 100-110*** |
| Svinjski odresci, debljine 2 cm | Rešetka | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Goveđi file, srednje pečeni, 1 kg | Otvoreno posuđe | 3 | | - | 210-220 | 40-50** |
| Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 200-220 | 140-160 |
| Rostbif, srednje pečeni, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 3 | | - | 200-220 | 60-70 |
| Burger, visine 3-4 cm | Rešetka | 4 | | - | 3 | 25-30 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 160-180 | 115-130 |
| Teleća koljenica, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 200-220 | 110-125 |
| Janjeći but bez kosti, srednje pečeni, 1,5 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 170-190 | 70-80*** |
| Janjeći hrbat s kostima, srednje pečeni, 1,5 kg | Rešetka | 2 | | - | 180-190 | 45-55*** |
| Kobasice za roštilj | Rešetka | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg | Otvoreno posuđe | 2 | | - | 170-180 | 65-75 |

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 2

*** ne okretati

Riba

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva | Rešetka | 2 | | 160-180 | 20-30 |
| Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos | Rešetka | 2 | | 170-190 | 30-40 |
| Ribljí file, kotlet, na žaru, debljine 2-3 cm | Rešetka | 4 | | 3 | 12-22** |
| Ribljí file, pirjani, naravni, debljine 2-3 cm | Zatvoreno posuđe | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva | Zatvoreno posuđe | 2 | | 170-190 | 40-50 |
| Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos | Zatvoreno posuđe | 2 | | 190-210 | 50-60 |

* prethodno zagrijati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 2





Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

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

Povrće i prilazi

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

Pridržavajte se podataka u tablici.

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|-----------------------------------|--------|---|------------------|---------------------|
| Povrće na žaru | Univerzalna tava | 5 |  | 3 | 10-15 |
| Pečeni krumpir, prepolovljen | Univerzalna tava | 3 |  | 160-180 | 45-60 |
| Proizvodi od krumpira, zamrznuti npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir | Univerzalna tava | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pomfrit, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 |  | 190-210 | 30-40 |

Slastice

U svojem uređaju možete sami pripremati soufflé i jogurt.

Soufflé



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


Jogurt

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

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje |
|-------------------------------|-------------------|-------------|---|------------------|----------|
| Jogurt | Kalupi za porcije | Dno pećnice |  | -* | 8-9h |
| Soufflé u kalupima za porcije | Kalupi za porcije | 2 |  | 160-180 | 35-45 |

* zagrijati s  do 100 °C

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje ponajviše kod proizvoda od žitarica i krumpira poput čipsa, prženih krumpirića tosta, peciva, kruha ili finih kolača (keksa, medenjaka, spekulaas keksa) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

| | |
|--------------------------------|---|
| Općenito | <ul style="list-style-type: none"> ■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. ■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida. |
| Pečenje | <p>S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.</p> |
| Keksi | <p>S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.</p> |
| Pommes frites pečeni u pećnici | Ravnomjerno i u jednom sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite otprilike 400-600 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili i kako bi bili hrskavi. |

Sušenje

S vrućim zrakom možete izvrsno sušiti. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

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

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

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

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





Za sušenje koristite sljedeće razine:

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

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

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.

| Voće, povrće i začinsko bilje | Pribor | Vrsta gri- janja | Temperatu- ra u °C | Trajanje u satima |
|--|-------------|---|-----------------------|----------------------|
| Koštunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g) | 1-2 rešetke |  | 80 | 4-8 |
| Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano | 1-2 rešetke |  | 80 | 4-7 |
| Gljive narezane na ploškice | 1-2 rešetke |  | 80 | 5-8 |
| Začinsko bilje, očišćeno | 1-2 rešetke |  | 60 | 2-5 |

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhavati voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

Staklenke

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

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

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čisti. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Staklenke stavite u univerzalnu tavu 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 se u kratkim razmacima pojavljuju mjehurići. Uređaj isključite čim se u svim staklenkama pojave mjehurići. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće: Nakon nekog vremena se u kratkim razmacima pojavljuju mjehurići. Čim se u svim staklenkama pojave mjehurići, temperaturu snizite na 120 °C i staklenke ostavite u zatvorenoj pećnici da se i dalje pojavljuju mjehurići kako je navedeno u tablici. Nakon tog vremena isključite uređaj i iskoristite akumuliranu toplinu još nekoliko minuta kako je navedeno u tablici.

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

Navedena vremena u tablici služe samo za orijentaciju 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 prebacivanja odn. isključivanja provjerite pojavljuju li se mjehurići u pravilnim razmacima. Mjehurići se pojavljuju nakon 30-60 minuta.

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--------------------------------------|----------------------|--------|---|-------|------------------|-------------------------|
| Povrće, npr. mrkve | Staklenke od 1 litre | 1 |  | 1. | 160-170 | do pjenjenja: 30-40 |
| | | | | 2. | 120 | od pjenjenja: 30-40 |
| | | | | 3. | - | Akumulirana toplina: 30 |
| Povrće, npr. krastavci | Staklenke od 1 litre | 1 |  | 1. | 160-170 | do pjenjenja: 30-40 |
| | | | | 2. | - | Akumulirana toplina: 30 |
| Koštičavo voće, npr. trešnje, šljive | Staklenke od 1 litre | 1 |  | 1. | 160-170 | do pjenjenja: 30-40 |
| | | | | 2. | - | Akumulirana toplina: 35 |
| Košunjavo voće, npr. jabuke, jagode | Staklenke od 1 litre | 1 |  | 1. | 160-170 | do pjenjenja: 30-40 |
| | | | | 2. | - | Akumulirana toplina: 25 |

Dizanje tijesta

Vaše se tijesto znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

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

Vrijeme dizanja tijesta

Tijesto stavite u zdjelu otpornu na toplinu, a potom na rešetku. Namjestite kako je navedeno u tablici.

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





Za vrijeme rada uređaja nastaje kondenzat i staklo na vratima se zamagli. Nakon dizanja tijesta obrišite pećnicu. Ostatke kamenca otopite s malo octa i obrišite čistom vodom.

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|-------------------------------|---------------------------------------|--------|---|-------|------------------|---------------------|
| Dizano tijesto, lagano | Zdjela | 2 |  | 1. | -* | 25-30 |
| | Univerzalna tava ili pravokutni kalup | 2 |  | 2. | -* | 10-20 |
| Dizano tijesto, teško i masno | Zdjela | 2 |  | 1. | -* | 60-75 |
| | Univerzalna tava ili pravokutni kalup | 2 |  | 2. | -* | 45-60 |

* zagrijati s  do 50 °C

Odmrzavanje

Prikladno za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku. Nije prikladno za torte s kremom ili šlagom.

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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




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

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

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

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|----------------|-----------------|--------|---|------------------|---------------------|
| Kruh, općenito | Lim za pečenje | 2 |  | 50 | 40-70 |
| 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 gornjim i donjim zagrijavanjem na 70 °C. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

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

Probna jela

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

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:

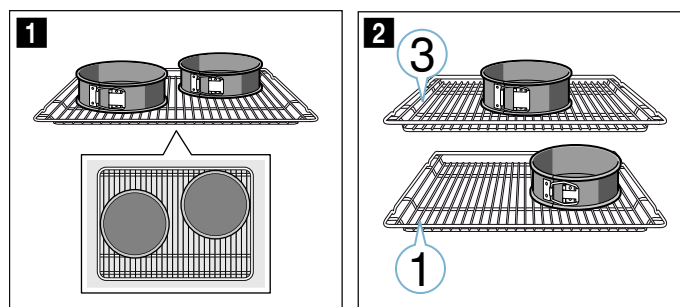
- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

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

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

- na jednoj razini (slika **1**)
- na dvije razine (slika **2**)



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.

Roštiljanje

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

Pečenje

| Jelo | Pribor / posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Štrcano pecivo | Lim za pečenje | 3 | | 140-150* | 25-40 |
| Štrcano pecivo | Lim za pečenje | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Štrcano pecivo, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 140-150* | 25-35 |
| Štrcano pecivo, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 130-140* | 40-55 |
| Sitni kolači | Lim za pečenje | 3 | | 150-160* | 20-30 |
| Sitni kolači | Lim za pečenje | 3 | | 150 | 25-35 |
| Sitni kolači, 2 razine | Univerzalna tava + lim za pečenje | 3+1 | | 140-150* | 30-40 |
| Sitni kolači, 3 razine | Limovi za pečenje + univerzalna tava | 5+3+1 | | 140-150* | 30-40 |
| Vodeni biskvit | Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm | 2 | | 160-170** | 25-35 |
| Vodeni biskvit | Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm | 2 | | 160-170 | 30-35 |
| Vodeni biskvit, 2 razine | 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø26cm | 3+1 | | 150-160** | 35-50 |
| Pokriveni kolač od jabuka | 2 crna limena kalupa Ø20cm | 2 | | 160-170 | 60-80 |
| Pokriveni kolač od jabuka | 2 crna limena kalupa Ø20cm | 1 | | 190-210 | 70-80 |
| Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine | 2 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

| Jelo | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|------------------------------------|---------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Tost prepeći | Rešetka | 5 | | 3 | 0,5-1,5* |
| Pljeskavica od govedine, 12 komada | Rešetka | 4 | | 3 | 25-30** |

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

** okrenuti nakon 2/3 vremena



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001332065
970626