



**BOSCH**



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

# Stojeći štednjak

**HKA090150**

**[hr]** Upute za uporabu

Stojeći štednjak



# Kazalo

 <b>Namjenska uporaba</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Vrata uređaja</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .	<b>4</b>	Skidanje i vješanje vrata pećnice . . . . .	19
Halogena žarulja . . . . .	5	Demontaža i montaža ploča vrata . . . . .	19
 <b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>6</b>	Dodatna sigurnost vrata . . . . .	20
Ploča za kuhanje . . . . .	6	 <b>Što učiniti kod smetnji?</b> . . . . .	<b>20</b>
Štete na pećnici . . . . .	6	Tabela smetnji . . . . .	20
Oštećenja na postolju s ladicom . . . . .	6	Zamjena stropne žarulje u pećnici . . . . .	21
 <b>Zaštita okoliša</b> . . . . .	<b>7</b>	 <b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>21</b>
Ušteda energije . . . . .	7	E-broj i FD-broj . . . . .	21
Štednja energije na kuhalištu . . . . .	7	 <b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b> . . . . .	<b>22</b>
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . .	7	Opće napomene . . . . .	22
 <b>Postavljanje i priključivanje</b> . . . . .	<b>8</b>	Kolači i pecivo . . . . .	22
Električni priključak . . . . .	8	Nabujci i gratinirana jela . . . . .	26
Vodoravno postavljanje pećnice . . . . .	8	Perad, meso i riba . . . . .	26
Susjedni elementi . . . . .	8	Povrće i prilozi . . . . .	29
Pričvršćenje na zidu . . . . .	8	Jogurt . . . . .	29
Mjere koje treba poštivati tijekom transporta . . . . .	8	Akrlamid u namirnicama . . . . .	29
 <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .	<b>9</b>	Sušenje . . . . .	30
Općenito . . . . .	9	Ukuhavanje . . . . .	30
Područje za kuhanje . . . . .	9	Dizanje tijesta . . . . .	31
Upravljačka ploča . . . . .	10	Odmrzavanje . . . . .	31
Pećnica . . . . .	11	Probna jela . . . . .	32
 <b>Pribor</b> . . . . .	<b>11</b>		
Isporučeni pribor . . . . .	11		
Umetanje pribora . . . . .	11		
Poseban pribor . . . . .	12		
 <b>Prije prvog korištenja</b> . . . . .	<b>13</b>		
Čišćenje pećnice i pribora . . . . .	13		
 <b>Namještanje pećnice</b> . . . . .	<b>13</b>		
Podešavanje obavljajte ovako . . . . .	13		
Veliko dvokružno kuhalište . . . . .	13		
Tablica kuhanja . . . . .	13		
 <b>Upravljanje uređajem</b> . . . . .	<b>15</b>		
Uključivanje i isključivanje uređaja . . . . .	15		
Namještanje vrste grijanja i temperature . . . . .	15		
Brzo zagrijavanje . . . . .	15		
 <b>Čišćenje</b> . . . . .	<b>16</b>		
Sredstva za čišćenje . . . . .	16		
Držanje uređaja čistim . . . . .	17		
 <b>Okvir vodilica</b> . . . . .	<b>18</b>		
Skidanje i vješanje postolja . . . . .	18		

---

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i u internetskoj trgovini:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Namjenska uporaba

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

Slike koje se nalaze u ovim uputama služe samo za orijentaciju.

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 namijenjen je za uporabu u privatnim kućanstvima te unutar kuće. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuhanja potrebno je nadzirati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je neprestano nadzirati. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

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

Ovaj uređaj nije primjeren za rad s eksternim alarmnim satom ili daljinskim upravljačem.

Nemojte koristiti neprimjerene zaštitne naprave ili rešetku za zaštitu djece. Mogle bi uzrokovati nezgode.

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

### Upozorenje – Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.
- Vruće ulje i mast mogu se zapaliti jako brzo. Vruće ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Požar nikada ne gasite vodom. Isključite kuhalište. Plamen pažljivo gasite s poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj postaje jako vruć, zapaljivi materijali bi lako mogli uhvatiti vatru. Ne čuvajte i ne koristite zapaljive predmete ( npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) ispod ili u blizini pećnice. Ne čuvajte zapaljive predmete u ili na pećnici.
- Površine postolja s ladicom mogu postati jako vruće. U ladici čuvajte samo pribor za pećnicu. Zapaljive i gorive predmete ne smijete čuvati u postolju s ladicom.

### 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.
- Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući . Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Tijekom rada postaju površine uređaja vruće. Ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od uređaja.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.

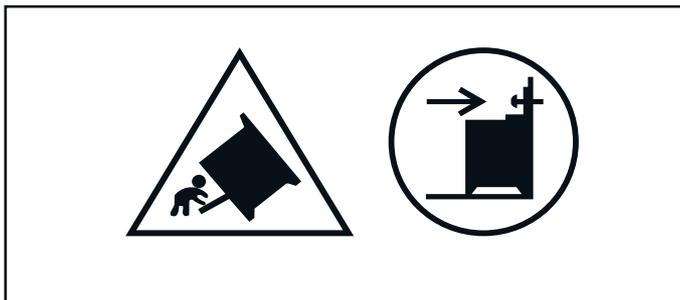
### **⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!**

- 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.
- Posude može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.
- Ako je uređaj postavljen nepričvršćen na postolju ili stalku, mogao bi skliznuti s postolja odn stalka. Uređaj mora biti čvrsto povezan s postoljem.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sudaranje s otvorenim vratima uređaja može prouzročiti ozljede. Vrata uređaja moraju biti zatvorena za vrijeme i nakon rada uređaja.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od prevrtanja!**



**Upozorenje:** Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, valja montirati zaštitu od prevrtanja. Molimo pročitajte upute za montažu.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite 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.
- Pukotine ili oštećenja na staklokeramičkoj ploči mogu uzrokovati strujne udare. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

### **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

### Ploča za kuhanje

#### Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgresti staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
Strugač za staklo	Sol, šećer i pijesak	Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgresti staklo-keramičku ploču	Provjerite vaše posude.
Promjene boja	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
	Otarine s lonca (npr. aluminij)	Podignite lonce i tave kada ih pomičete.
Oštećenje površine	Šećer, jako zašećerena jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.

- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.
- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

#### Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

### Štete na pećnici

#### Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posude na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- 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. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve. → "Čišćenje" na strani 16
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posude ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.
- Roštiljanje: Lim za pečenje ili univerzalnu tavu nemojte staviti na višu razinu od razine 3 kod roštiljanja. Zbog velike topline može se deformirati i oštetiti emajl prilikom vađenja. Roštiljajte na razini 4 i 5 samo izravno na rešetki.

### Oštećenja na postolju s ladicom

#### Oprez!

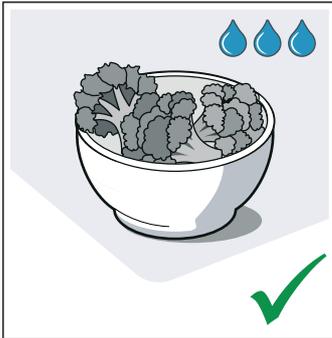
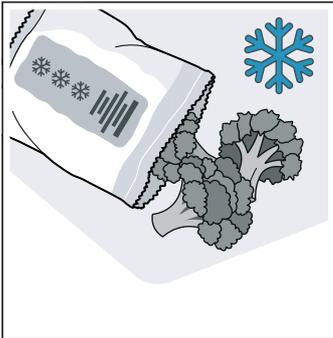
Ne stavljajte teške predmete u postolje s ladicom. Ladica bi se mogla oštetiti.

## Zaštita okoliša

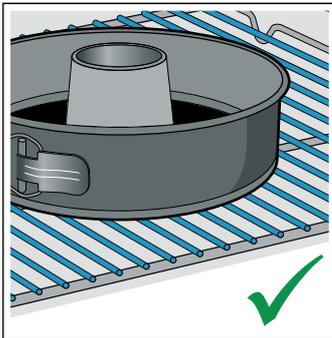
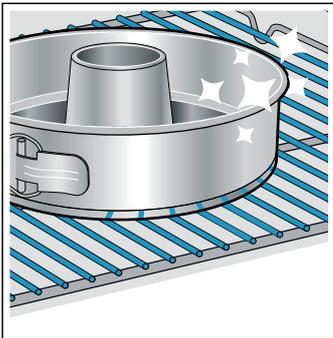
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

### Ušteda energije

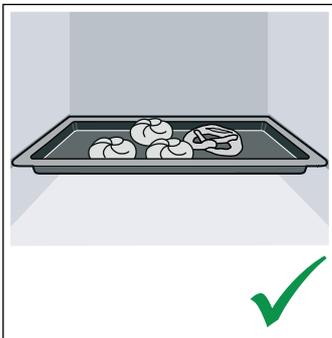
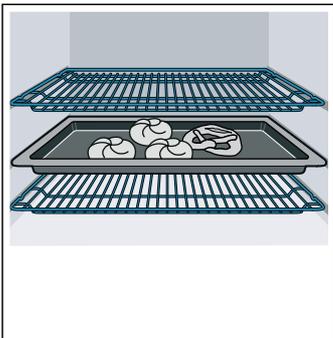
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



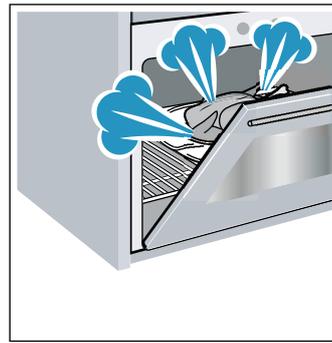
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



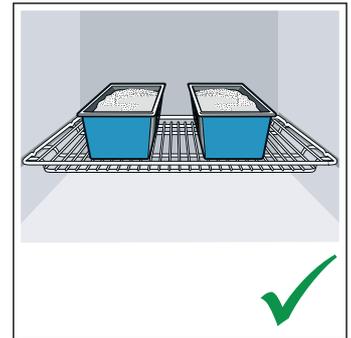
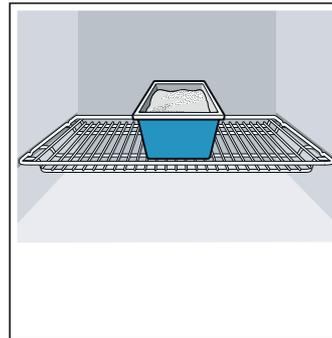
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- 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.

### Štednja energije na kuhalištu

- Koristite lonce i tave s debelim, ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.
- Promjer dna lonca ili tave treba odgovarati veličini kuhališta. Suviše mali lonci naročito doprinose gubicima energije na kuhalištu. Poštujte: Proizvođači posuda najčešće navode gornji promjer lonca. Najčešće je veći od promjera dna lonca.
- Za manje količine koristite mali lonac. Za veliki, tek djelomično napunjeni lonac je potrebno puno energije.
- Lonce uvijek zatvarajte s odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite četiri puta više energije.
- Kuhajte s malo vode. To štedi energiju. Pri kuhanju će povrće sačuvati vitamine i minerale.
- Pravovremeno prebacite na niži stupanj kuhanja.
- Iskoristite preostalu toplinu. Kod dužeg vremena kuhanja isključite kuhalište već 5-10 minuta prije kraja kuhanja.

### 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.

## Postavljanje i priključivanje

Uređaj ne ugrađujte iza dekorativnih vrata ili vrata elementa. Postoji opasnost od pregrijavanja.

### Električni priključak

Uređaj smije priključiti samo ovlašteno stručno osoblje. Obavezno se treba pridržavati propisa nadležnog distributera električne energije.

Ako se uređaj neispravno priključi, u slučaju štete gubi se pravo na jamstvo.

#### Oprez!

Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili neka druga kvalificirana osoba.

#### Upozorenje – Opasnost po život!

U slučaju kontakta s dijelovima pod naponom postoji opasnost od strujnog udara.

- Mrežni utikač dodirujte samo suhim rukama.
- Mrežni vod uvijek povlačite za utikač, a nikada za vod jer bi se u suprotnom mogao oštetiti.
- Mrežni utikač nikada ne izvlačite tijekom rada.

Poštujte sljedeće napomene i uvjerite se da:

#### Napomene

- mrežni utikač i utičnica međusobno odgovaraju.
- je presjek voda dostatan.
- je sustav za uzemljenje propisno instaliran.
- promjenu mrežnog voda (ukoliko je potrebno) smije vršiti samo ovlašten električar. Zamjenski mrežni vod moguće je nabaviti u servisnoj službi.
- se ne smiju koristiti višestruke utičnice/spojnice i produžni kabeli.
- u slučaju korištenja zaštitne strujne sklopke koristite samo onu vrstu koja ima ovu oznaku . Samo ovaj znak jamči ispunjavanje trenutno važećih propisa.
- utikač mora uvijek biti dostupan.
- da mrežni vod nije savijen, prignječen, promijenjen ili prerezan.
- da mrežni vod ne dolazi u dodir s izvorima topline.

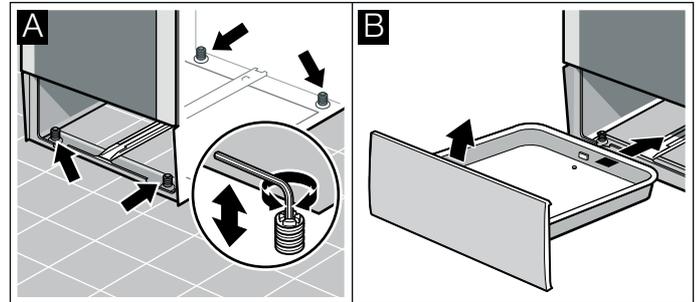
#### Za instalatera

- Kod instalacije mora biti prisutan svepolni uređaj za razdvajanje s otvorom za kontakt od najmanje 3 mm. Kod priključivanja preko utikača to nije potrebno, ukoliko je utikač dostupan za korisnika.
- Električna sigurnost: Pećnica je uređaj klase zaštite I i smije se pokretati samo s priključenim zaštitnim vodičem.
- Za priključivanje uređaja valja koristiti vod tipa H 05 VV-F ili istovrijedan vod.

### Vodoravno postavljanje pećnice

Pećnicu postavite izravno na pod.

1. Izvucite postolje s ladicom te ga podignite prema gore .  
Na postolju iznutra su s prednje i stražnje strane nogice za regulaciju visine.
2. Nogice za regulaciju visine okrećite po potrebi pomoću šesterobridnog ključa prema gore ili prema dolje, sve dok pećnica ne bude u vodoravnom položaju (slika A).
3. Ponovno umetnite postolje s ladicom (slika B).



### Susjedni elementi

Susjedni elementi ne smiju biti od zapaljivih materijala. Granične fronte elemenata moraju biti otporne na temperaturu do najmanje 90°C.

### Pričvršćenje na zidu

Kako se pećnica ne bi prevrnula, morate je pričvrstiti na zid pomoću priloženih kutnika. Molimo pazite na upute za montažu za pričvršćenje na zid.

### Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

Sve pomične dijelove u i na uređaju pričvrstite ljepljivom trakom, koja se može odstraniti a da pritom ne ostavlja tragove. Sve dijelove pribora (npr. pliticu za pečenje) umetnite s tankim kartonom na rubovima u odgovarajući pretinac, kako biste spriječili oštećenje uređaja. Karton ili sličan materijal postavite između prednje i stražnje strane, kako biste spriječili udaranje o unutrašnju stranu staklenih vrata. Vrata i gornji poklopac, ukoliko postoji, pričvrstite ljepljivom trakom na stranama uređaja.

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

### Ukoliko više nemate originalno pakiranje

zapakirajte uređaj u zaštitno pakiranje, kako biste pružili dovoljnu zaštitu od raznih oštećenja koja bi mogla nastati prilikom transporta.

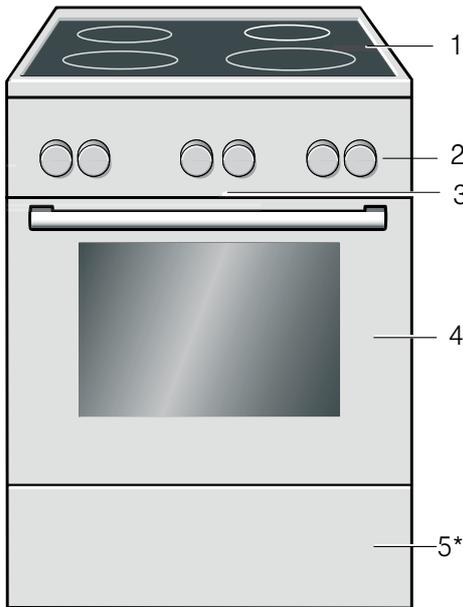
Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

## Upoznavanje Vašeg uređaja

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

### Općenito

Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



#### Objašnjenja

1	Ploča za kuhanje**
2	Upravljačka ploča**
3	Rashladni ventilator
4	Vrata pećnice**
5*	Ladica ispod štednjaka**

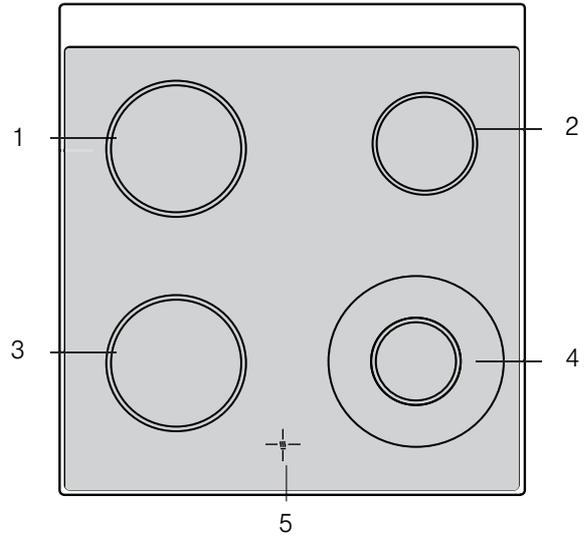
\* Opcionalno (dostupno za neke uređaje)

\*\* Odstupanja u detaljima moguća su ovisno o tipu uređaja.

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

### Područje za kuhanje

Ovdje možete vidjeti pregled upravljačkog polja. Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



#### Objašnjenja

1	Kuhalište 18 cm
2	Kuhalište 14,5 cm
3	Kuhalište 18 cm
4	Dvostruka zona za kuhanje 21 i 12 cm
5	Indikator preostale topline

#### Indikator da su kuhališta i dalje topla

Na ploči za kuhanje postoji za svako kuhalište indikator da su kuhališta i dalje topla. Ovaj indikator prikazuje, koja kuhališta su i dalje vruća. I kada je ploča za kuhanje isključena, indikator svijetli sve dok je kuhalište dovoljno ohlađeno.

Preostalu toplinu možete iskoristiti na način da štedite energiju tako da ostavite da se jelo održava toplim.

## Upravljačka ploča

Odstupanja u detaljima moguća su ovisno o tipu uređaja.

### 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. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
 Blagi vrući zrak	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini laganim povećanjem temperature bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice i gornjeg zagrijavanja. Najbolje su prikladne temperature do 200 °C.
 Stupanj za pizzu	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu 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. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

### 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.

### Temperatura

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

Položaj	Značenje
●	Nulti položaj Uređaj ne grije.
50-275	Raspon temperature Podesiva temperatura u pećnici u °C.

<b>1, 2, 3</b> ili <b>I, II, III</b>	Stupnjevi roštiljanja	Podesivi stupnjevi za roštilj, velika površina  i mala površina  (ovisno o tipu uređaja). Stupanj 1 = slabi Stupanj 2 = srednji Stupanj 3 = jaki
--	-----------------------	---

## Prikaz temperature

Kada je uređaj u fazi grijanja, lampica indikatora svijetli iznad birača temperature. Gasi se u stankama između faza grijanja.

Kada zagrijavate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se lampica indikatora prvi put ugasi.

## Napomene

- Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.
- Kada je namještena funkcija osvjetljenja pećnice i temperatura, također svijetli lampica indikatora. Pritom uređaj ne grije.

## Prekidač za kuhalište

Snagu grijanja pojedinačnih kuhališta možete podešavati pomoću četiriju prekidača kuhališta.

Položaj	Značenje
0	Nulti položaj. Kuhalište je isključeno.
1-9	Stupnjevi kuhanja 1 = najniži stupanj 9 = najviši stupanj
☉	Priključivanje velikog dvokružnog kuhališta

Kada uključite kuhalište, gori prikazna lampica.

## Pećnica

Različite funkcije u pećnici olakšavaju rad Vašeg uređaja. Na ovaj način je primjerice pećnica u cijelosti osvjetljena, 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.



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

## Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:



### Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.



### Univerzalna tava

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



### Lim za pečenje

Za kolače na limu i sitna peciva.

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

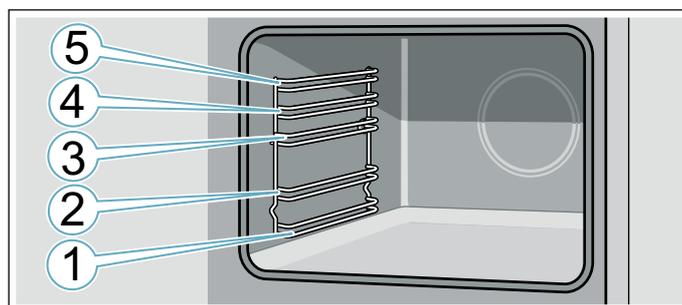
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

## Umetanje pribora

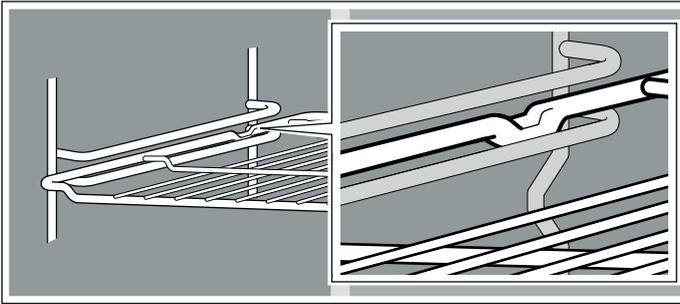
Pećnica ima 5 razina. Razine se broje odozdo prema gore.

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



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne. Kod umetanja u pećnicu pazite na to da izbočina na priboru bude sa stražnje strane. Samo će se tako moći uglaviti.



### Napomene

- Lim za pečenje držite čvrsto objeručke za bočne stranice i umetnite ga paralelno u okvir vodilica. Pri umetanju ne pomičite lim za pečenje bočno tamo amo. U suprotnom se lim za pečenje može samo teško umetnuti. Emajlirane površine mogle bi se oštetiti.
- 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.

### 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. Pogledajte prodajnu dokumentaciju.

**Napomena:** Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Kod kupovine navedite točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 21

#### Poseban pribor

##### Rešetka

Za posuđe, 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.

##### Profesionalna tava

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

##### 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 tava

Za nabujke, jela od povrća i pecivo.

##### 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.

### 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 15

Postavke	
Vrsta grijanja	3D-vrući zrak 
Temperatura	maksimalno
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.

## Namještanje pećnice

U ovom poglavlju možete pročitati kako ćete namjestiti kuhalište. U tablici ćete pronaći stupnjeve za kuhanje i vrijeme kuhanja za različita jela.

### Podešavanje obavljajte ovako

Snagu grijanja pojedinog kuhališta možete podešavati pomoću prekidača kuhališta.

Položaj 0 = isklj

Položaj 1 = najniži stupanj

Položaj 9 = najviši stupanj

Kada uključite kuhalište, gori indikator.

### Veliko dvokružno kuhalište

Kod ovog kuhališta možete promijeniti veličinu .

#### Priključivanje veće površine

Okrenite prekidač kuhališta do položaja 9 - tu ćete osjetiti blagi otpor - i dalje do simbola

☉ = veliko dvokružno kuhalište

Zatim prebacite na željeni stupanj kuhanja.

#### Prebacivanje na manju površinu

Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite.

Malo dvokružno kuhalište možete koristiti naročito za zagrijavanje malih količina.

#### Oprez!

Nikada ne okrećite preko simbola ☉ na 0.

### Tablica kuhanja

U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primjera. Vremena pripreme hrane i stupnjevi za kuhanje ovise o vrsti, masi i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Kod zagrijavanja gustih jela, redovito miješajte.

Za blanširanje koristite kuhalište 9.

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, glazura, želatina	1	-
Maslac	1-2	-
<b>Zagrijavanje i održavanje topline</b>		
Varivo (npr. grah ili leća)	1-2	-
Mlijeko**	1-2	-
<b>Dokuhavanje, lagano ključanje</b>		
Knedle, okruglice	4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1	3-6 min.
* kontinuirano kuhanje bez poklopca		
** bez poklopca		

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
<b>Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje</b>		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	3	15-30 min.
Kuhani krumpir u ljusci	3-4	25-30 min.
Kuhani krumpir (slanac)	3-4	15-25 min.
Tjestenine, rezanci	5*	6-10Min.
Variva, juhe	3-4	15-60 min.
Povrće	3-4	10-20 min.
Povrće, dubokosmrznuto	3-4	10-20 min.
Kuhanje u ekspresnom loncu	3-4	-
<b>Prženje</b>		
Rolade	3-4	50-60 min.
Pečenka	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 Min
<b>Pečenje**</b>		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odrezak, dubokosmrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani	6-7	8-12 min.
Steak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Riba i riblji filet naravni	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet panirani	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet, panirani i dubokosmrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Jela u tavi dubokosmrznuta	6-7	6-10 Min
Palačinke	5-6	kontinuirano
* kontinuirano kuhanje bez poklopca		
** bez poklopca		

## Upravljanje uređajem

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo Vam objasniti kako ćete namjestiti Vaš uređaj.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

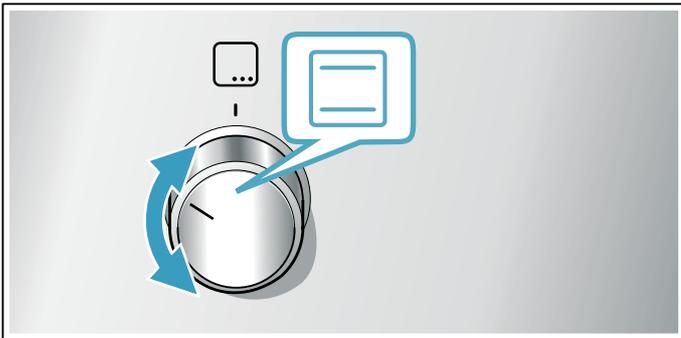
Uređaj uključujete i isključujete pomoću birača funkcija. Čim ga okrenete u neki položaj iz nultog položaja, uređaj je uključen. Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj.

### Namještanje vrste grijanja i temperature

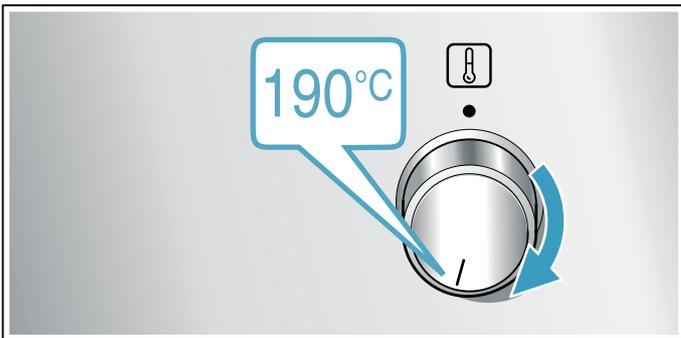
Pomoću birača funkcija i temperature možete sasvim jednostavno namjestiti uređaj. Koja je vrsta grijanja za koje jelo najbolje prikladna, pogledajte na početku uputa za uporabu.

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

### 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.

## Čišćenje

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

### Sredstva za čišćenje

Poštujte slijedeće obavijesti i napomene kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje.

#### Prilikom čišćenja kuhališta

- ne koristite nerazrijeđeno sredstvo za pranje posuđa ili sredstvo za strojno pranje posuđa,
- spužve za ribanje,
- agresivna sredstva za čišćenje poput sredstva za čišćenje pećnica ili sredstva za uklanjanje mrlja,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

#### Prilikom čišćenje pećnice

- ne upotrebljavajte nagrizaјуća ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola,
- spužve za ribanje,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

Novе spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

#### 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.

Zona	Sredstva za čišćenje
Površine od plemenitog čelika* (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod površina od plemenitog čelika brišite uvijek paralelno u smjeru prirodnih šara. U suprotnom mogu nastati ogrebotine. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanjčevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu vrućih površina od plemenitog čelika. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Emajlirane, lakirane, plastične površine i površine obrađene tehnikom sitotiska* (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklo.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklo.

\* Opcionalno (dostupno za neke uređaje, ovisno o tipu uređaja.)

Zona	Sredstva za čišćenje
Gornji stakleni poklopac* (ovisno o tipu uređaja)	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Gornji stakleni poklopac možete skinuti za čišćenje. Molimo pridržavajte se poglavlja <b>Gornji stakleni poklopac!</b>
Okretni gumbi Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Okvir ploče za kuhanje	Vruća sapunica: Ne čistite strugačem za staklo, limunovim sokom ili octom.
Plinska ploča za kuhanje i rešetka* (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica. Koristite malo vode, ali pazite da ne dospije u unutrašnjost uređaja kroz donje dijelove plamenika. Odmah uklonite ostatke iskipjele hrane ili ostatke hrane. Možete skinuti rešetku. Rešetka od lijevanog željeza*: Ne perite u perilici posuđa.
Plinski plamenik* (ovisno o tipu uređaja)	Skinite glavu plamenika i poklopac te očistite vrućom sapunicom. Ne perite u perilici posuđa. Otvori za izlazak plina moraju uvijek biti slobodni. Svjećice: mala mekana četka. Plinski plamenici rade samo kada su svjećice suhe. Sve dijelove dobro osušite. Prilikom ponovnog umetanja pazite na točan dosjed. Poklopci plamenika su crno emajlirani. Tijekom vremena dolazi do promjene boje. To ne utječe na funkciju.
Električno kuhalište* (ovisno o tipu uređaja)	Abrazivna sredstva ili spužve za čišćenje: Potom kratko zagrijte kuhalište da se osuši. Vlažna kuhališta hrđaju s vremenom. Na kraju nanosite sredstvo za njegu. Odmah uklonite ostatke iskipjele hrane ili ostatke hrane.
Prsten kuhališta* (ovisno o tipu uređaja)	Promjene boje od blago žute do plave na prstenu kuhališta uklonite sredstvom za njegu čelika. Ne koristite abrazivna ili oštra sredstva za čišćenje.
Staklokeramička ploča za kuhanje* (ovisno o tipu uređaja)	Njega: sredstva za zaštitu i njegu staklokeramike Čišćenje: sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku. Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži.
	 Strugač za staklo za veliku prljavštinu: Otpustite i očistite samo s oštricom. Pozor, oštrica je jako oštra. Opasnost od ozljede. Nakon čišćenja je ponovno pričvrstite. Oštećene oštrice odmah zamijenite.

\* Opcionalno (dostupno za neke uređaje, ovisno o tipu uređaja.)

Zona	Sredstva za čišćenje
Staklena ploča za kuhanje* (ovisno o tipu uređaja)	Njega: sredstva za zaštitu i njegu stakla Čišćenje: sredstva za čišćenje stakla. Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži.
	<b>⚠</b> Strugač za staklo za veliku prljavštinu: Otpustite i očistite samo s oštricom. Pozor, oštrica je jako oštra. Opasnost od ozljede. Nakon čišćenja je ponovno pričvrstite. Oštećene oštrice odmah zamijenite.
Staklena ploča	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Nemojte rabiti strugač za staklo. Za jednostavnije čišćenje možete skinuti vrata. Molimo pridržavajte se poglavlja <b>Skidanje i stavljanje vrata pećnice!</b>
Zaštita za djecu* (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ukoliko je osigurač za zaštitu djece postavljen na vratima pećnice, valja ga skinuti prije čišćenja. U slučaju velike prljavštine osigurač za zaštitu djece neće više ispravno raditi.
Brtva Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Zona za kuhanje	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. <b>⚠</b> Kod površina koje imaju sposobnost samočišćenja molimo koristite funkciju samočišćenja. Molimo pridržavajte se poglavlja <b>Samočišćenje!</b> Pozor! Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje štednjaka za površine koje imaju sposobnost samočišćenja.
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Okvir vodilice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica. Molimo pridržavajte se poglavlja <b>Vađenje i stavljanje okvira vodilica!</b> Teleskopska vodilica na izvlačenje* (ovisno o tipu uređaja) Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa ili ne čistite pomoću samočišćenja. To može oštetiti okvire vodilica i ograničiti njihovu funkciju.

\* Opcionalno (dostupno za neke uređaje, ovisno o tipu uređaja.)

Zona	Sredstva za čišćenje
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Aluminijski lim za pečenje*: (ovisno o tipu uređaja) Dodatno osušite mekom krpom. Ne perite u perilici posuđa. Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste izbjegli ogrebotine, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrim predmetom. Neprikladna su agresivna sredstva za čišćenje, spužve za struganje i grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu nastati ogrebotine.
	Ražanj* (ovisno o tipu uređaja) Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.
	Termometar za pečenje mesa* (ovisno o tipu uređaja) Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.
Ladica ispod štednjaka* (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.

\* Opcionalno (dostupno za neke uređaje, ovisno o tipu uređaja.)

### Napomene

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

### Držanje uređaja čistim

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

### **⚠** Upozorenje – Opasnost od požara!

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

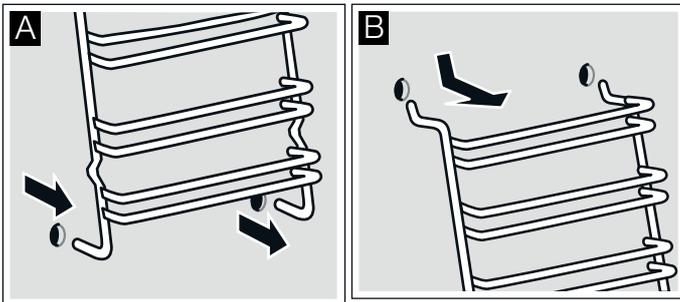
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

### Skidanje i vješanje postolja

Postolje možete izvaditi kako biste ga očistili. Pećnica se prvo mora ohladiti.

#### Vješanje postolja

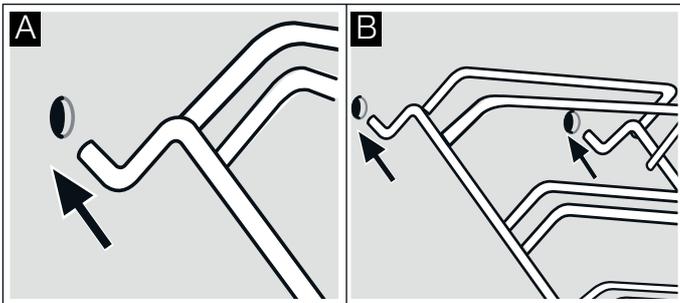
1. Postolje izvucite dolje i neznatno ga povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatike u donjem području postolja iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim postolje podignite i oprezno ga izvadite (slika B).



Postolje čistite sredstvom i spužvom za pranje. Kod tvrdokornih zaprljanja koristite četku.

#### Vješanje postolja

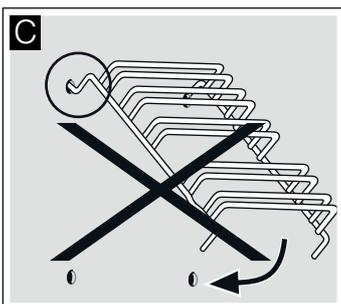
1. Dvije kuke oprezno umetnite u gornje rupe. (ilustracija A-B)



#### Upozorenje

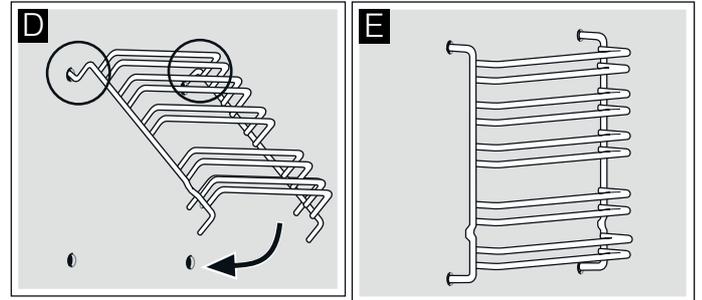
##### Nepravilna montaža!

Stalak nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke u cijelosti učvrste u gornjim rupama. Emajl bi se mogao oštetiti i napuknuti (ilustracija C).



2. Dvije kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Stalak sada polako i oprezno pomičite prema dolje i objesite ga u donje rupe (ilustracija D).
3. Objije vodilice objesite u bočne stijenke pećnice (ilustracija E).

Kod pravilno montiranih stalaka razmak između dviju gornjih rupa za umetanje je veći.



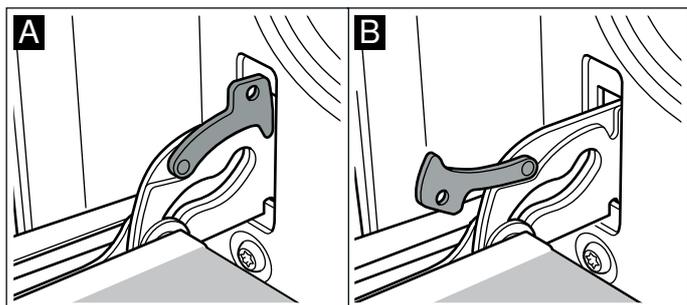
## Vrata uređaja

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

### Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

Šarke vrata pećnice imaju po jednu polugu za blokadu. Kada su poluge za blokadu zatvorene (slika A), vrata pećnice su zaštićena. Vrata pećnice se ne mogu skinuti. Kada je poluga za blokadu za vađenje vrata pećnice zatvorena (slika B), šarke su zaštićene. Ne mogu se zatvoriti.

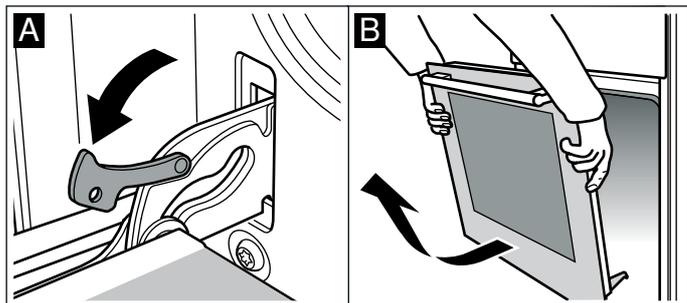


#### Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

Ako su šarke nezaštićene, zatvaraju se velikom snagom. Pazite na to da su poluge za blokadu uvijek u potpunosti zatvorene, odn. da su kod vješanja vrata pećnice u potpunosti otvorena.

### Skidanje vrata

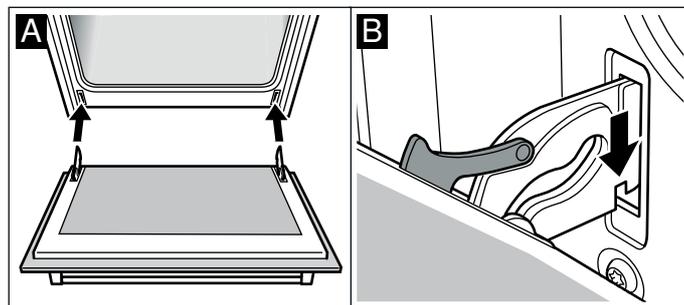
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



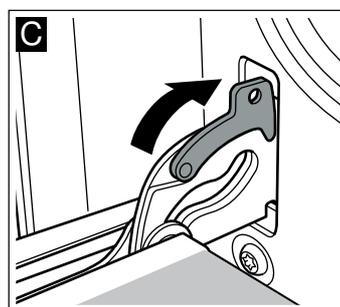
### Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

1. Kod vješanja vrata pećnice pazite na to da obje šarke ravno umetnete u otvor (slika A).
2. Urez na šarci mora sjesti na obje strane (slika B).



3. Objije poluge za blokadu ponovno zaklopite (slika C). Zatvorite vrata pećnice.



#### Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

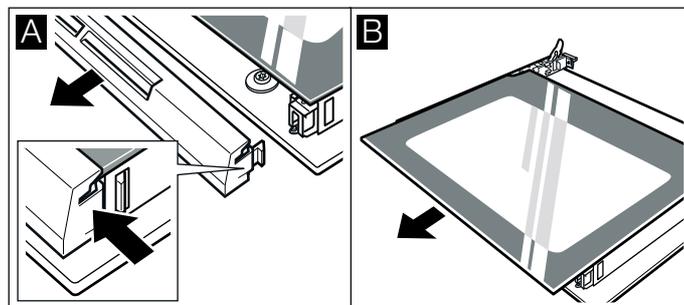
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

### Demontaža i montaža ploča vrata

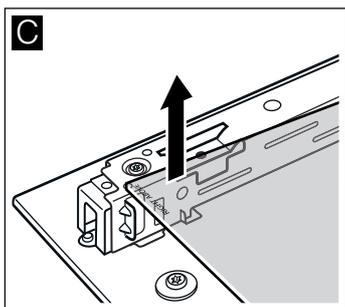
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

#### Demontaža

1. Demontirajte vrata pećnice te ih s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpu.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Zatim lijevo i desno prstima pritisnite na spojnice (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



4. Podignite ploču te je izvucite (slika C).



Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

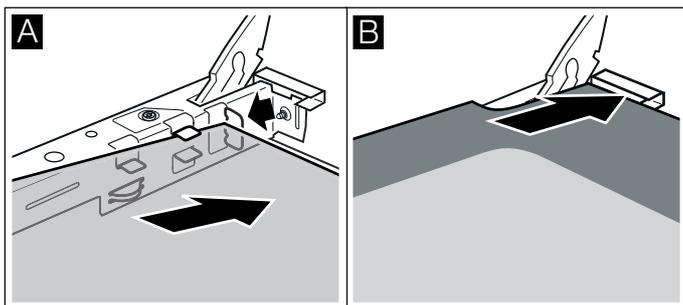
**⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

**Ugradnja**

Kod ugradnje pazite na to, da lijevo ispod logotipa natpis "right above" bude okrenut prema gore.

1. Ploču umetnite ukoso prema natrag (slika A).
2. Najvišu ploču ukoso umetnite prema natrag u oba držača. Glatka površina mora biti vani. (slika B).



3. Postavite pokrov te ga pritisnite.
4. Objesite vrata pećnice.

**Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.**

**Dodatna sigurnost vrata**

Kod jela s duljim vremenom pečenja vrata pećnice mogu postići jako visoku temperaturu.

Za vrijeme rada pećnice malu djecu držite dalje i nadzirite.

Postoje dodatni zaštitni uređaji koji sprječavaju kontakt s vratima pećnice. Ako se djeca mogu zadržavati u blizini pećnice, postavite te zaštitne uređaje.

Ovaj poseban pribor (11023590) možete kupiti kod servisne službe.

**? 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.

**Tabela smetnji**

Ako vam jelo ne uspije, molimo provjerite u odlomku . **Za vas smo testirali jela u našem studiju za kuhanje.** Ovdje ćete pronaći korisne savjete i informacije za kuhanje, pečenje i pirjanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/informacije
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru.
	Nestanak struje.	Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati odn. uređaji.
Pećnica nije vruća.	Prašina na kontaktnim dijelovima.	Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i ulijevo.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

Nestručno izvršeni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo tehničar iz naše servisne službe.

## 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.

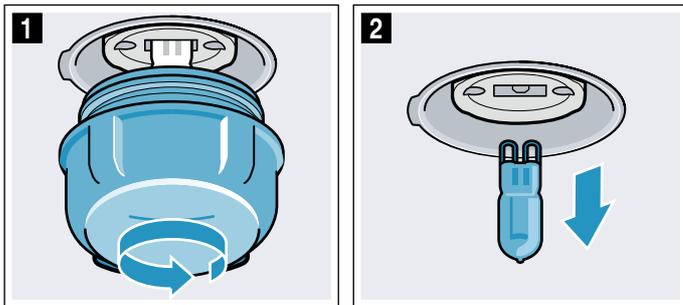
### **⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!**

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

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



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. 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.

### E-broj i FD-broj

Kada pozivate naš servis, molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i broj proizvodnje (FD-br.), kako bi vaš zahtjev stručno mogli obraditi. Označnu pločicu s brojevima ćete pronaći bočno na vratima pećnice. Kako u slučaju potrebe ne biste suviše dugo trebali tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja te telefonski broj servisne službe.

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

Molimo uzmite u obzir činjenicu da intervencija servisnog tehničara u slučaju otklanjanja kvara čak i unutar garancijskog roka nije besplatna.

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

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

## 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. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

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

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Tako možete uštedjeti energiju. 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 energiju.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

- razina 2, debelo pecivo odn. kalup na rešetki
- razina 3, tanko pecivo odn. lim za pečenje

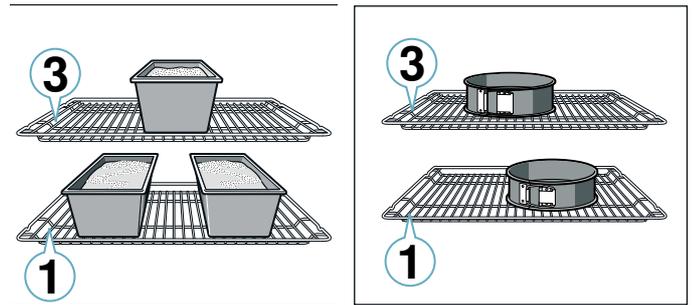
#### Pečenje na više razina

Koristite vrstu grijanja vrući zrak. Kolač na limovima ili u kalupima umetnut istovremeno u pećnicu ne mora biti gotov 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 energiju. 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.

### 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****Oprez!**

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

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.

**Kolači u kalupima**

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		160-180	50-60
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Podloga za tortu od od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Savijača	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Scones	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kolač	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-170	35-45

**Kolači na limu**

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	20-45
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog tijesta	Univerzalna tava	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Univerzalna tava	2		170-190*	15-20
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		180-200	35-45

\* Pećnicu zagrijati 10 minuta

**Čajni kolačići**

Jelo	Pribor / posude	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	30-40
Čajni kolačići	Univerzalna tava	3		150-170	25-35

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3		180-200	20-30
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190	30-45
Pecivo od paljenog tijesta	Univerzalna tava	3		190-210	35-50
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

## Keksi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		140-150*	30-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	40-55
Keksi	Univerzalna tava	3		140-160	20-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		130-150	25-35
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40
Puslice	Univerzalna tava	3		80-100	100-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Univerzalna tava	2		100-120	30-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		100-120	35-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50

\* prethodno zagrijati

## 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	50-60
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	25-30
Pecivo, slatko, svježe	Univerzalna tava	3		-	170-180*	20-30
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		-	160-180*	15-25
Pecivo, svježe	Univerzalna tava	3		-	200-220	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	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-180	35-45

\* prethodno zagrijati

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, svježa s tankim tijestom	Univerzalna tava	2		250-270*	20-30
Pizza, hladena	Univerzalna tava	1		180-200*	10-15
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, duboko smrznuta, debelo tijesto 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza, duboko smrznuta, debelo tijesto 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pizze	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Kalup za tart	2		190-210	35-45
Tart	Kalup za nabujke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalna tava	2		220-240	30-40

\* 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.	Okolo 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.	Pečite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom prije ispečite 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 nabujaka. 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 i visokim posudama jelo se treba dulje peći i bude tamnije na površini.

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		180-200	50-60
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	70-80

## 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.

Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku. Komad mesa za roštilj stavite najbolje na sredinu rešetke.

Dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Sok od pečenja mesa se prikuplja, a pećnica ostaje čista.

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.

Uvijek koristite navedene razine.

Jela možete pripremati na jednoj razini u kalupima ili u univerzalnoj tavi.

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

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti energiju. Kalupe stavite jedan pored drugog u pećnicu.

### 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.
- Kod roštiljanja stavite lim za pečenje ili univerzalnu tavu samo do razine 3. Zbog velike topline može se iskriviti i pri vađenju oštetiti pećnicu.

## 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 nenapunjene 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 pripremiti 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 1/2 do 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.

Dodajte peradi u posudi malo tekućine. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

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.

## Perad

Jelo	Pribor / posude	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		190-210	100-110
Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, 3 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gušći bataci, po 350 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posude	2		240-260	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

## Meso

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

Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posudu dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 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 posudu 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 posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudu.

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 posuda 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.

## 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	1		-	180-200	140-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		-	170-190	190-200
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	190-210	130-140
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	3		-	210-220	45-55
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220	100-120
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	200-220	60-70
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30**
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	180-200	120-140
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	210-230	130-150
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-190	70-80*
Janjeći hrbat s kostima, 1,5 kg, srednje pečen	Rešetka	2		-	180-190	45-55*/**
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	20-25**
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180	70-80

\* ne okretati

\*\* univerzalnu tavu staviti na razinu 1.

## Riba

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, cijela	po oko 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribljí kotlet, debljine 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

## 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 prilozi

Pridržavajte se podataka u tablici.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		3	10-20
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

## Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti 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 i zatim ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.

Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.

2. Umiješajte 30 g (oko 1 žlica) jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke s poklopcem i prekrijte ih.
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	Šalica / staklenka	Dno pećnice		-	4-5h

## 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"> <li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li> <li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Keksi	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u 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 besprijeckorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga dobro 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. Osušene namirnice odmah nakon sušenja odvojite od papira.

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će se bolje konzervirati. Što tanje narežete namirnice, to će se brže osušiti i ostati aromatičnije. 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 grijanja	Temperatura 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

## Ukuhanje

Za ukuhanje čaše i gumeni prstenovi moraju biti čisti i u redu. Po mogućnosti koristite jednako velike čaše. Podaci u tablicama odnose se na okrugle čaše od jedne litre.

### Oprez!

Ne upotrebljavajte veće ili više čaše. Poklopci bi se mogli raspuknuti.

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Navedeno vrijeme u tablicama je samo okvirna vrijednost. Na vrijeme mogu utjecati temperatura prostora, broj čaša, količina i toplina sadržaja u čaši. Prije preklapanja ili isključivanja provjerite da li se u čašama stvarno pjenu.

### Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.

3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.
4. Zatvorite čaše kopčama. Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

### Postavka

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Stakla postavite tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podešavanje donjeg grijača .
5. Podesite temperaturu na 170 - 180 °C.

## Ukuhanje

### Voće

Nakon cca. 40 do 50 minuta pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Isključite pećnicu.

Nakon 25 do 35 minuta dogrijavanja izvadite čaše iz pećnice. Kod dužeg hlađenja mogle bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

Voće u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Jabuke, ribiz, jagode	isključivanje	cca. 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozdi	isključivanje	cca. 30 minuta
Voćna kaša od jabuke, kruške, šljive	isključivanje	cca. 35 minuta

**Povrće**

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti

voća cca. 35 do 70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

Povrće s hladnim sokom u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Krastavci	-	cca. 35 minuta
Cikla	cca. 35 minuta	cca. 30 minuta
Kelj pupčar	cca. 45 minuta	cca. 30 minuta
Grah, kolerabica, crveni kupus	cca. 60 minuta	cca. 30 minuta
Grašak	cca. 70 minuta	cca. 30 minuta

**Izvadite čaše**

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

**Oprez!**

Ne odlažite vruće čaše na hladnu ili vlažnu podlogu. Mogle bi se raspuknuti.

**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 gri- janja	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

**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. Po potrebi 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.

Zamrznuta hrana	Pribor	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatura
Npr. torte sa slatkim vrhnjem, torte s kremom od maslaca, torte s glazurama od čokolade ili šećera, voće, piletina, kobasice i meso, kruh i zemičke, kolači i drugo pecivo	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

## Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

### Pečenje

Kolač na limovima ili u kalupima umetnut istovremeno u pećnicu ne mora biti gotov 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)

### Pečenje

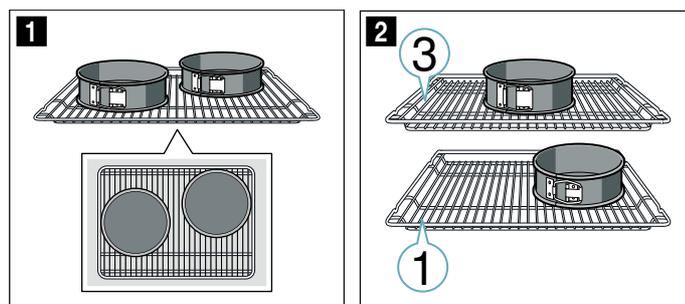
Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		140-150*	25-35
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	35-50
Sitni kolači	Univerzalna tava	3		160-170*	20-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160*	30-40
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150*	35-55
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

### Roštiljanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći prethodno zagrijati 10 min	Rešetka	5		3	0,2-1,5
Pljeskavica od govedine, 12 komada * ne zagrijavati	Rešetka	4		3	25-30*

\* okrenuti nakon 2/3 vremena



### 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.









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001485702

300799(A)