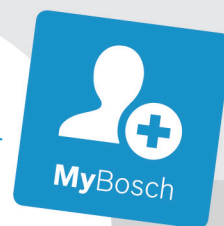




**BOSCH**

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



# Ugradbena pećnica

**HRA578B.6**

[hr] Upute za uporabu



# Kazalo

 <b>Namjenska uporaba</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Osnovne postavke</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Važne sigurnosne napomene</b> . . . . .	<b>5</b>	Popis osnovnih postavki . . . . .	19
Općenito . . . . .	5	Promjena osnovnih postavki . . . . .	19
Halogena žarulja . . . . .	5	 <b>Postavka sabat</b> . . . . .	<b>20</b>
Para . . . . .	6	Pokretanje postavke sabat . . . . .	20
Funkcija čišćenja . . . . .	6	 <b>Home Connect</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>7</b>	Uređivanje . . . . .	20
Općenito . . . . .	7	Daljinsko pokretanje . . . . .	20
Para . . . . .	7	Postavke Home Connect . . . . .	21
 <b>Zaštita okoliša</b> . . . . .	<b>8</b>	Dijagnoza na daljinu . . . . .	21
Ušteda energije . . . . .	8	Napomena o zaštiti podataka . . . . .	21
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje . . . . .	8	Izjava o sukladnosti . . . . .	21
 <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> . . . . .	<b>9</b>	 <b>Sredstva za čišćenje</b> . . . . .	<b>22</b>
Upravljačka ploča . . . . .	9	Primjerena sredstva za čišćenje . . . . .	22
Tipke i zaslon . . . . .	9	Držanje uređaja čistim . . . . .	23
Vrste grijanja i funkcije . . . . .	10	 <b>Funkcija čišćenja</b> . . . . .	<b>23</b>
Temperatura . . . . .	11	Samočišćenje . . . . .	23
Pećnica . . . . .	11	Uklanjanje kamenca . . . . .	24
 <b>Pribor</b> . . . . .	<b>11</b>	 <b>Okvir vodilica</b> . . . . .	<b>25</b>
Pribor za regulaciju . . . . .	11	Vađenje i stavljanje okvira vodilica . . . . .	25
Umetanje pribora . . . . .	11	 <b>Vrata uređaja</b> . . . . .	<b>26</b>
Poseban pribor . . . . .	12	Skidanje i stavljanje vrata pećnice . . . . .	26
 <b>Prije prvog korištenja</b> . . . . .	<b>13</b>	Skidanje poklopca vrata . . . . .	27
Prije prvog stavljanja u rad . . . . .	13	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice . . . . .	27
Prvo stavljanje u rad . . . . .	13	 <b>Što učiniti kod smetnji?</b> . . . . .	<b>28</b>
Čišćenje pećnice i pribora . . . . .	13	Samostalno otklanjanje smetnji . . . . .	28
 <b>Upravljanje uređajem</b> . . . . .	<b>14</b>	Maksimalno vrijeme rada . . . . .	29
Uključivanje i isključivanje uređaja . . . . .	14	Zamjena stropne žarulje u pećnici . . . . .	29
Namještanje vrste grijanja i temperature . . . . .	14	 <b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>30</b>
Brzo zagrijavanje . . . . .	14	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) . . . . .	30
 <b>Para</b> . . . . .	<b>14</b>	 <b>Programi</b> . . . . .	<b>30</b>
Kuhanje s dotokom pare . . . . .	14	Posude . . . . .	30
Regeneracija . . . . .	15	Priprema jela . . . . .	30
Punjenje spremnika za vodu . . . . .	15	Para . . . . .	31
Nakon svakog rada s parom . . . . .	16	Programi . . . . .	31
 <b>Vremenske funkcije</b> . . . . .	<b>17</b>	Namještanje programa . . . . .	33
Namještanje trajanja . . . . .	17	 <b>Zaštita za djecu</b> . . . . .	<b>19</b>
Namještanje kraja . . . . .	17	Aktiviranje i deaktiviranje . . . . .	19
Namještanje alarmnog sata . . . . .	18		
Namještanje vremena na satu . . . . .	18		

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 34**

Opće napomene . . . . .	34
Kolači i pecivo . . . . .	35
Nabujci i gratinirana jela . . . . .	38
Perad, meso i riba . . . . .	39
Povrće i prilozi . . . . .	42
Slastice . . . . .	42
Akrlamid u namirnicama . . . . .	42
Lagano pečenje . . . . .	43
Sušenje . . . . .	44
Ukuhavanje . . . . .	44
Dizanje tijesta . . . . .	45
Odmrzavanje . . . . .	45
Regeneracija . . . . .	46
Održavanje topline . . . . .	46
Probna jela . . . . .	46

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

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

**Namjenska uporaba**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

## **Važne sigurnosne napomene**

### Općenito

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

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

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

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

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

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

#### **Upozorenje – Opasnost od ozljeda!**

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice.

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

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

#### **Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!**

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

### Halogena žarulja

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

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

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

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

## Para

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

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

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

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

## Funkcija čišćenja

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

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom funkcije čišćenja. Prije svakog pokretanja funkcije čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice. Nemojte čistiti pribor.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!**

Uređaj tijekom funkcije čišćenja postaje jako vruć. Uništava se sloj protiv prianjanja na limovima i kalupima te nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prianjanja kod funkcije čišćenja. U pravilu nemojte čistiti pribor.

### **⚠ Upozorenje – Opasnost od oštećenja zdravlja!**

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od

prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobađaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje. Pridržavajte se uputa čak i kod vremenske odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

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

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

## Uzroci oštećenja

### Općenito

#### Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- 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.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrebati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

### Para

#### Oprez!

- Kalupi za pečenje: Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu prikladni za kombinirani rad s parom.
- Posuđe sa zahrđalim mjestima: Ne koristite posuđe sa zahrđalim mjestima. Već najmanje mrlje mogu izazvati koroziju u pećnici.
- Vruća voda u spremniku za vodu: Vruća voda može oštetiti parni sustav. U spremnik za vodu ulijevajte isključivo hladnu vodu.
- Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.
- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge površine na uređaju. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.
- Čišćenje spremnika za vodu: Ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa. U suprotnom se spremnik za vodu može oštetiti. Spremnik za vodu očistite mekom krpom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.

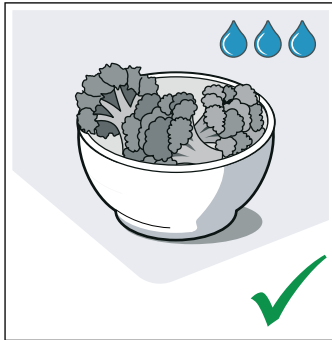
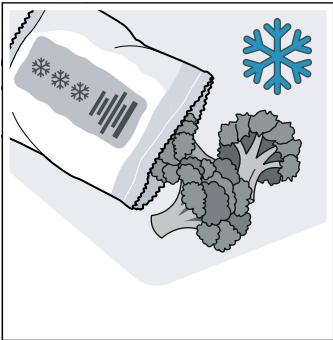


## Zaštita okoliša

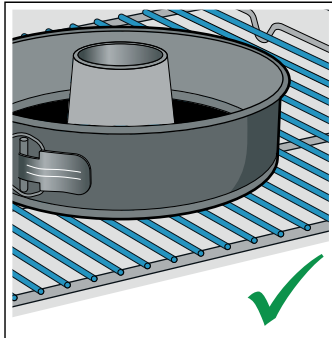
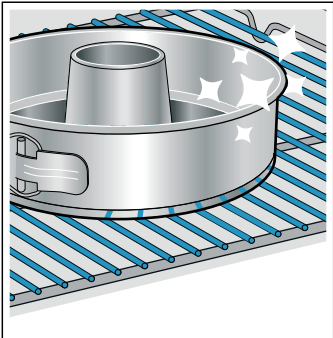
Vaš novi uređaj je posebno energetske učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

### Ušteda energije

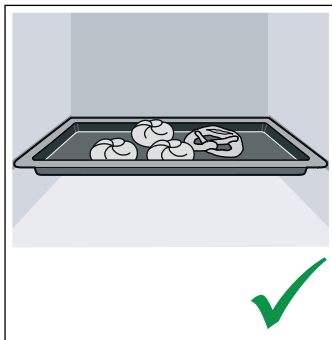
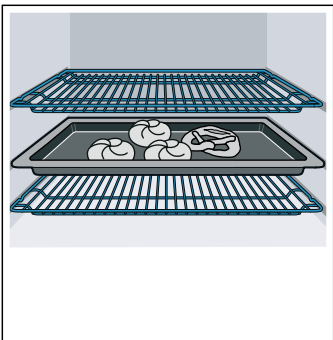
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



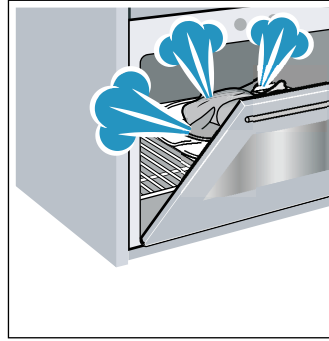
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



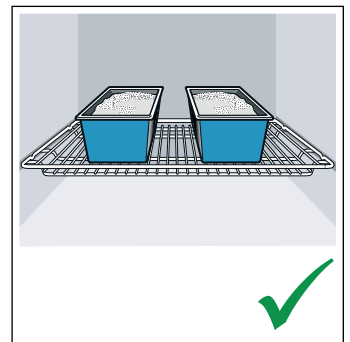
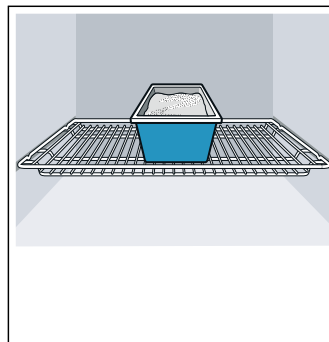
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



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



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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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



## Upoznavanje Vašeg uređaja

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



### 1 Tipke i zaslon

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

Na zaslonu se prikazuju simboli aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

### 2 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja ili druge funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja okretati ulijevo ili udesno.

### 3 Birač temperature

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

Birač temperature također možete okretati ulijevo ili udesno. Nema nulti položaj.

### 4 Spremnik za vodu

Punjenje i pražnjenje spremnika za vodu → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 15

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

## Tipke i zaslon

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

Simbol	Značenje
<b>Tipke</b>	
🕒	Vremenske funkcije
	Odabir vremena 🕒, alarma 📢, trajanja 🕒 i kraja 🕒 višestrukim dodiranjem.

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

## Upravljačka ploča

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

-	Minus	Smanjenje namještenih vrijednosti.
+	Plus	Povećanje namještenih vrijednosti.
💡	Svjetlo u pećnici	Uključivanje i isključivanje svjetla u pećnici.
🌀	Brzo zagrijavanje	Pokretanje ili prekid brzog zagrijavanja pećnice.
👉	Dotok pare	Uključivanje dotoka pare → "Para" na strani 14
🔑	Zaštita za djecu	Blokiranje i deblokiranje funkcija pećnice na upravljačkoj ploči.

### Zaslon

🚰 *	Pražnjenje spremnika za vodu	Upućivanje na pražnjenje spremnika za vodu
🚰 *	Punjenje spremnika za vodu	Upućivanje na punjenje spremnika za vodu
🧼 *	Uklanjanje kamenca	Uklanjanje kamenca iz uređaja

\* Na zaslonu se pojavljuje simbol ovisno o situaciji

### Zaslon

Na zaslonu se prikazuje temperatura pećnice koju namještate biračem temperature.

Osim toga možete očitati postavke vremenskih funkcija. Vrijednost, koja je upravo podesiva ili istječe, na zaslonu je u prvom planu. Za korištenje pojedinačnih vremenskih funkcija nekoliko puta dodirnite tipku 🕒. Koja je vrijednost upravo u prvom planu, pokazuje vam crvena crtica iznad ili ispod odgovarajućeg simbola.

## Vrste grijanja i funkcije

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja i druge funkcije.

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

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 3D-vrući zrak*	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Blagi vrući zrak	125-275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator 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.
 Regeneracija**	80 - 180 °C	Za blago ponovno zagrijavanje jela ili podgrijavanje peciva.
 Stupanj za pizzu	30-275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu pećnice.
 Odmrzavanje	30-60 °C	Za pažljivo odmrzavanje zamrznutih jela.
 Lagano pečenje	70-120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posudu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Roštilj, velika površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
 Roštilj i ventilator*	30-275 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 Gornje i donje zagrijavanje*	30-275 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.






\* Moguć dotok pare kod ove vrste grijanja od 80 °C (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

\*\* Vrsta grijanja s parom (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

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

### Ostale funkcije

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

Funkcija	Korištenje
 Programi	Za brojna jela su već u uređaju programirane odgovarajuće namještene vrijednosti. → "Programi" na strani 30
 Funkcije čišćenja → "Funkcija čišćenja" na strani 23	Vaša pećnica se gotovo samostalno čisti pomoću pirolize  . Uklanjanje kamenca  održava funkcionalnost uređaja.
 Daljinsko pokretanje	Pokrenite i koristite uređaj putem aplikacije Home Connect. → "Home Connect" na strani 20

## Temperatura

Temperaturu u pećnici namještate pomoću birača temperature. Također odabirete npr. stupnjeve roštiljanja i čišćenja.

Postavke se pojavljuju na zaslonu.

### Napomene

- Do 100 °C je temperatura podesiva u koracima od 1 stupnja, a iznad te temperature u koracima od 5 stupnjeva.
- U slučaju namještenog stupnja roštiljanja 3 uređaj ga spušta nakon otprilike 20 minuta na stupanj roštiljanja 1.

### Prikaz temperature

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

Kada zagrijavate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se linija popuni skroz crveno.



### Preostala toplina

Kada je uređaj isključen, prikaz temperature pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Što je manja temperatura, to je prikaz manje popunjen.

### Napomene

- Prikaz temperature popunjava se samo kod vrsta grijanja za koje se namješta temperatura. Kod stupnjeva roštiljanja npr. je odmah popunjen.
- Ako je pri pokretanju rada temperatura u pećnici previsoka, na zaslonu se kod nekih vrsta grijanja pojavljuje **h**. Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi. Zatim ponovno pokrenite rad uređaja.
- Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

## Pećnica

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

### Otvaranje vrata uređaja

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

### Svjetlo u pećnici

Kod većine vrsta grijanja i funkcija je svjetlo u pećnici uključeno za vrijeme rada. Kada je rad uređaja završen, svjetlo u pećnici se isključuje.

Tipkom svjetlo u pećnici možete uključiti svjetlo bez grijanja. To će vam pomoći npr. prilikom čišćenja uređaja.

### Rashladni ventilator

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

## Oprez!

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

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

## Pribor

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

### Pribor za regulaciju

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

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

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

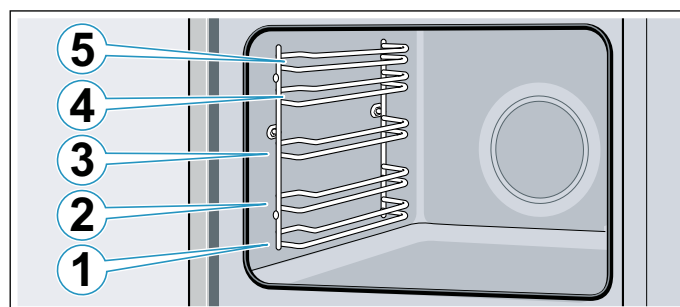
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

### Umetanje pribora

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

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



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

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


### Napomene

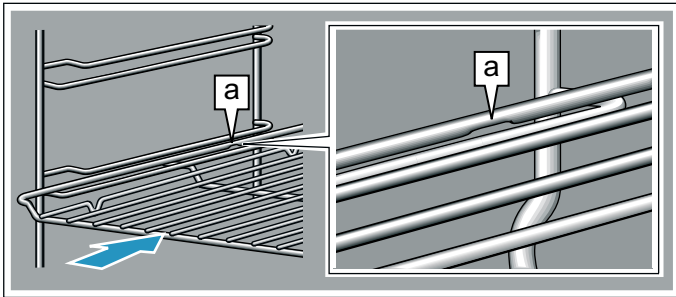
- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.

- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.
- Iz pećnice izvadite pribor kojeg nećete koristiti tijekom rada.

### Funkcija uglavljivanja

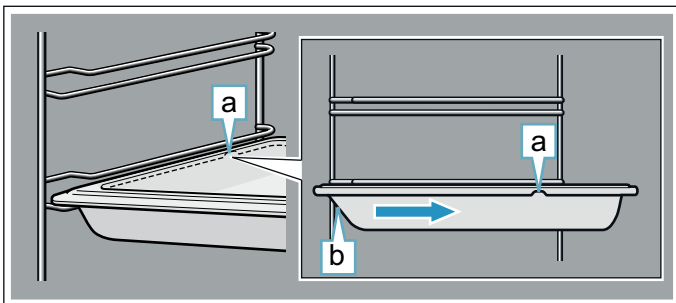
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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



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

Primjer na slici: univerzalna tava

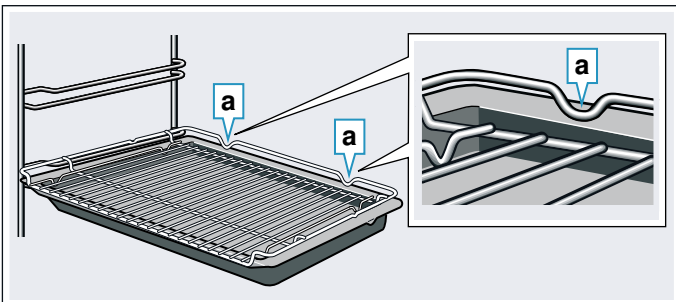


### Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



## Poseban pribor

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

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

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

### 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.

#### Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.

#### Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja

Za kolače na limu i sitna peciva.

Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.

#### Dvije univerzalne tave, uske

Za sočne kolače, pecivo i duboko smrznuta jela.

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

#### Profesionalna tava

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

#### Profesionalna tava s rešetkom za umetanje

Za pripremu velikih količina hrane.

#### Poklopac za profesionalnu tavu

Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.

#### Lim za pizzu

Za pizzu i velike okrugle kolače.

#### Lim za roštiljanje

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

#### Kamen za pečenje

Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom.

Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.

#### Staklena posuda za pečenje

Za pirjana jela i nabujke.

**Staklena tava**

Za nabujke, jela od povrća i pecivo.

**Izvlačna vodilica sa spojnicom**

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

**Jednostruki izvlačni sustav**

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 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.

**Prije prvog stavljanja u rad**

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

**Oprez!**

- Kvar uređaja zbog pogrešno namještene tvrdoće vode. Uređaj vas ne može pravovremeno podsjetiti na uklanjanje kamenca. Provjerite je li tvrdoća vode ispravno namještena.
- Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine. Koristite isključivo svježu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.

**Napomene**

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


**Prvo stavljanje u rad**

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

**Namještanje vremena na satu**

Pazite da je birač funkcija u nultom položaju.






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

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

Na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme na satu.

**Namještanje tvrdoće vode**

Tvrdoću vode namjestite u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 19

Postavka	Raspon tvrdoće vode		
	mmol/l	Njemačka (°dH)	Francuska (°fH)
 = omekšana	-	-	-
 = meka	do 1,3	do 7,3	do 13
 = umjereno tvrda	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
 = tvrda	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
 = jako tvrda	preko 3,8	preko 21,3	preko 38

**Čišćenje pećnice i pribora**

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

**Čišćenje pećnice**

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


1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Napunite spremnik za vodu. → "Punjenje spremnika za vodu" na strani 15
5. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje s dotokom pare. → "Upravljanje uređajem" na strani 14 → "Para" na strani 14

**Zagrijavanje s dotokom pare**

Vrsta grijanja	Vrući zrak  s dotokom pare  (jaki)
Temperatura	200 °C
Trajanje	30 minuta

6. Nakon zagrijavanja s dotokom pare zagrijavajte pećnicu bez dotoka pare.
7. Namjestite navedenu vrstu grijanja i temperaturu za zagrijavanje bez dotoka pare.

**Zagrijavanje bez dotoka pare**

Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje 
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minuta

8. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
9. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja.
10. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
11. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
12. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 16

**Čišćenje pribora**

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.



## Upravljanje uređajem


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

### Uključivanje i isključivanje uređaja

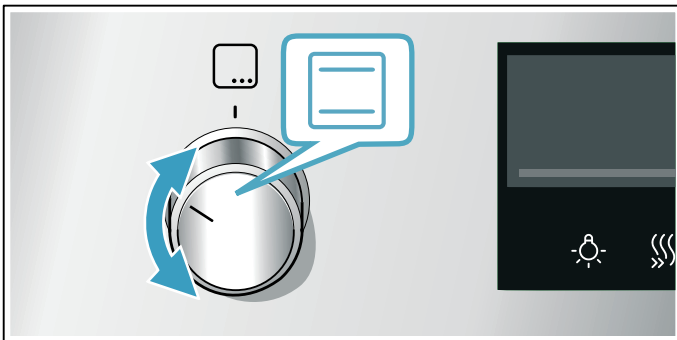
Uređaj uključujete i isključujete pomoću birača funkcija. Čim ga okrenete u neki položaj iz nultog položaja, uređaj je uključen. Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj.

### Namještanje vrste grijanja i temperature

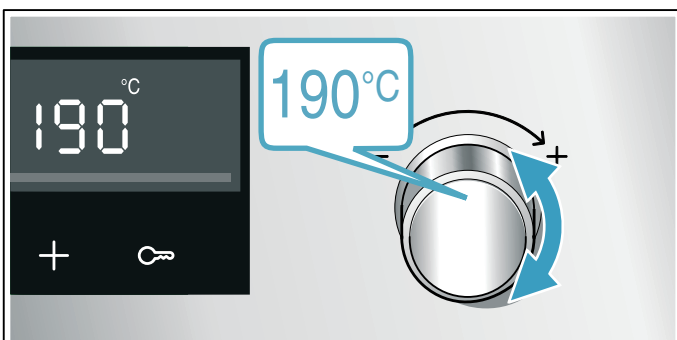
Pomoću birača funkcija i temperature sasvim jednostavno namještate uređaj. Koja je vrsta grijanja za koje jelo najbolje prikladna, pogledajte na početku uputa za uporabu.

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem.

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

**Napomena:** Na uređaju možete također namjestiti trajanje i kraj rada. → "Vremenske funkcije" na strani 17

### Promjena



Vrstu grijanja i temperaturu možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača.

Ako promijenite vrstu grijanja, temperatura se mijenja na odgovarajuću predloženu vrijednost.

### Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete skratiti vrijeme zagrijavanja.

Prikladne vrste grijanja:

-  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. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Dodirnite tipku .

Na zaslonu se pojavljuje simbol ».

Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal i simbol » se ugasi. Stavite jelo u pećnicu.

## Para

Pripremite jela pomoću dotoka pare.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!**

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!**

Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati. Prije pražnjenja ostavite spremnik za vodu da se ohladi.

### Kuhanje s dotokom pare

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



Vaše jelo

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

Koristite podatke u tablicama. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 34 → "Programi" na strani 30




### Intenzitet pare

Za dotok pare stoje Vam na raspolaganju različiti intenziteti:

- slabi = 
- jaki = 

## Prikladne vrste grijanja


Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti paru:

- 3D-vrući zrak 
- Gornje i donje zagrijavanje 
- Roštilj i ventilator 

## Pokretanje


1. Napunite spremnik za vodu.
2. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

**Napomena:** Rad uređaja s parom podesiv je između 80 i 240 °C.

3. Dodirnite tipku  za uključivanje željenog intenziteta pare.

Uređaj počinje s radom.

## Prekid dodatka pare


Kako biste prijevremeno prekinuli dotok pare, nekoliko puta dodirnite tipku  sve dok se ne deaktivira intenzitet pare.

**Napomena:** Rad uređaja nastavlja se bez dotoka pare.


## Završetak

Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 16

## Regeneracija

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

## Pokretanje

1. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
  2. Napunite spremnik za vodu.
  3. Biračem funkcija namjestite regeneraciju .
  4. Biračem temperature namjestite temperaturu.
- Uređaj počinje s radom.

## Završetak

Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj. → "Nakon svakog rada s parom" na strani 16

## Punjenje spremnika za vodu

Provjerite jeste li ispravno podesili raspon tvrdoće vode. → "Osnovne postavke" na strani 19

### Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

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

### Upozorenje – Opasnost od opekline!

Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati. Nakon prethodnog rada uređaja pričekajte da

se spremnik za vodu ohladi. Spremnik za vodu izvadite iz otvora spremnika.

## Oprez!

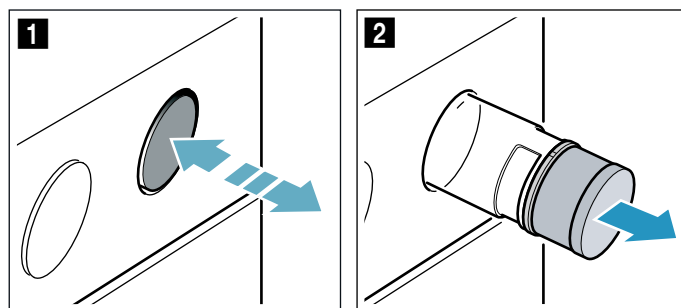
Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine.

Koristite isključivo svježu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.

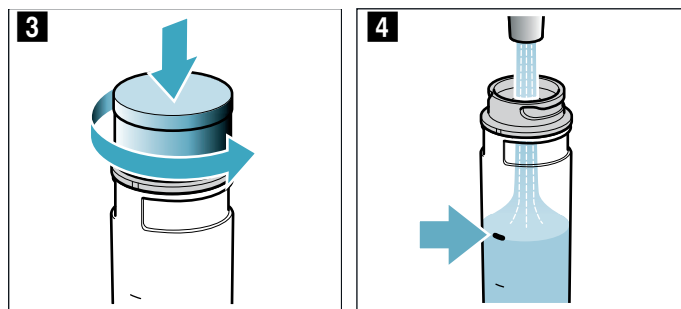
## Napomene

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

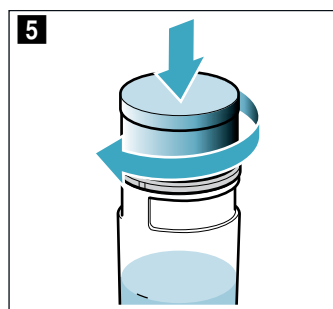
1. Pritisnite spremnik za vodu (slika **1**).
2. Izvucite spremnik za vodu (slika **2**).



3. Pritisnite i držite pritisnut poklopac spremnika za vodu te ga odvrnite (slika **3**).
4. Ulijte vodu (slika **4**).

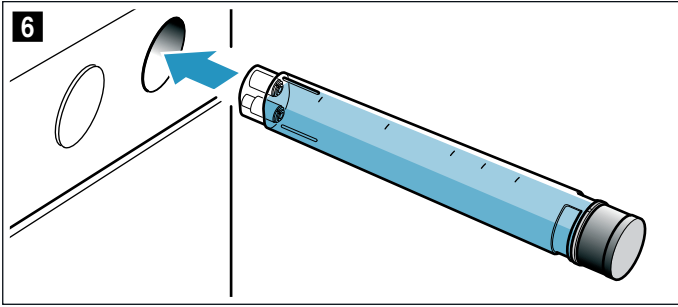


5. Zavrnite poklopac spremnika za vodu (slika **5**).





6. Spremnik za vodu ponovno umetnite u otvor i pritišćite dok se ne uglavi (slika 6).



### Dolijevanje vode u spremnik za vodu

Ako je spremnik za vodu prazan, javlja se zvučni signal i simbol "Punjenje spremnika za vodu" svijetli na zaslону.

1. Izvadite spremnik za vodu i dolijte vodu.
2. Umetnite napunjeni spremnik za vodu.

**Napomena:** Ako ne napunite spremnik za vodu, rad uređaja nastavlja se bez dotoka pare.

### Nakon svakog rada s parom

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

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

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

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

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

Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati. Prije pražnjenja ostavite spremnik za vodu da se ohladi.

#### **Oprez!**

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

Nakon svakog rada uređaja s parom ostatak vode se vraća u spremnik za vodu. Potom ispraznite i obrišite spremnik za vodu. U pećnici ostaje vlaga. Obrišite pećnicu.

**Napomena:** Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u octu, obrišite čistom vodom, a zatim mekom krpom.

### Pražnjenje spremnika za vodu

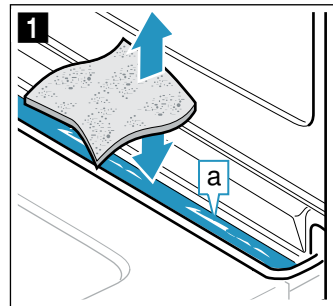
#### **Oprez!**

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

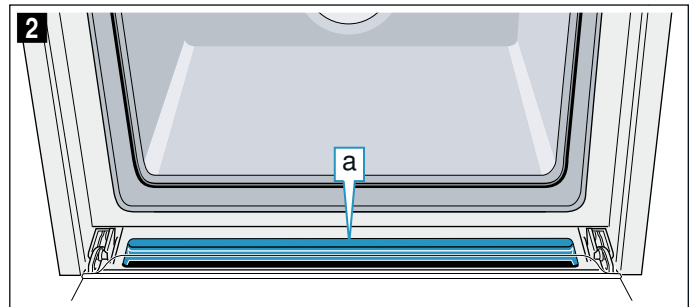
1. Pritisnite spremnik za vodu.
2. Izvucite spremnik za vodu.
3. Odvrite poklopac spremnika za vodu.
4. Ispraznite spremnik za vodu, operite sredstvom za pranje posuđa i temeljito isperite pod mlazom vode.
5. Sve dijelove obrišite mekom krpom.
6. Brtvu na poklopcu dobro osušite.
7. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem.
8. Poklopac stavite na spremnik za vodu i zavrните ga.
9. Umetnite spremnik za vodu.

### Sušenje žlijeba za kapljice

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Upijte vodu u žlijebu za kapljice **a** i oprezno obrišite spužvastom krpicom (Slika 1).



Žlijeb za kapljice **a** nalazi se ispod pećnice (Slika 2).








### Ručno brisanje pećnice


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

## Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

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

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



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

**Napomena:** U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal. → "Osnovne postavke" na strani 19



### Namještanje trajanja

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



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

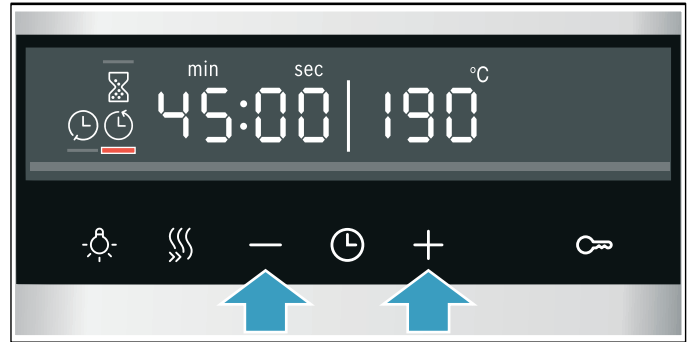
Ovisno koju tipku najprije dodirnete, trajanje započinje kod neke druge predložene vrijednosti: 10 minuta kod tipke  i 30 minuta kod tipke .

Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

- Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj.
- Dva puta dodirnete tipku . Na zaslonu je označeno trajanje .




- Pritiskom na tipku  ili  namjestite trajanje.



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



### Trajanje je isteklo


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

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

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


### Promjena i prekid

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

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

### Traženje prikaza vremenskih funkcija

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

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

### Namještanje kraja




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



### Napomene

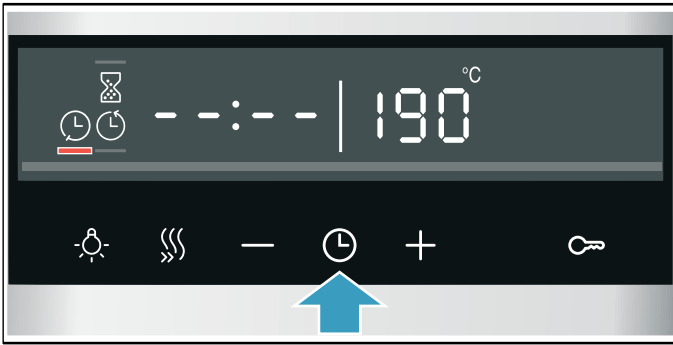
- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Nemojte više namjestiti kraj ako je rad uređaja već pokrenut. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

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

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

- Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj.
- Dva puta dodirnete tipku  i pritiskom na tipku  ili  namjestite trajanje.

3. Ponovno jednom dodirnite tipku .  
Na zaslonu je označeno vrijeme kraja .



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



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

### Trajanje je isteklo

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

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

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


### Promjena i prekid

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

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

### Traženje prikaza vremenskih funkcija

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

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

### Namještanje alarmnog sata



Alarmni sat radi paralelno s ostalim postavkama. Možete ga namjestiti u svakom trenutku i kada je uređaj

isključen. Ima svoj signal tako da možete čuti je li isteklo vrijeme na alarmnom satu ili namješteno trajanje.

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

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

5 minuta kod tipke **-** i 10 minuta kod tipke **+**.

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

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

### Isteklo vrijeme na alarmnom satu

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

Bilo kojom tipkom isključite alarmni sat.


### Promjena i prekid

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

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

### Traženje prikaza vremenskih funkcija


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

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

### Namještanje vremena na satu

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

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.


1. Pritiskom na tipku **-** ili **+** namjestite vrijeme na satu. Vrijeme na satu prestaje treperiti.
2. Potvrdite pritiskom na tipku . Uređaj preuzima namješteno vrijeme na satu.

**Napomena:** U osnovnim postavkama možete odrediti hoće li se na zaslonu prikazivati vrijeme na satu.

→ "Osnovne postavke" na strani 19

### Promjena vremena na satu

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

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

## Zaštita za djecu


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

### Napomene


- U osnovnim postavkama možete promijeniti može li se funkcija zaštite za djecu namjestiti ili ne. → "Osnovne postavke" na strani 19
- Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe zaštita za djecu na pećnici.


### Aktiviranje i deaktiviranje

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

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

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

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

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

## Osnovne postavke

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

### Popis osnovnih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve osnovne postavke.

Osnovna postavka	Izbor
<b>c01</b> Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma	1 = cca. 10 sekundi 2 = cca. 30 sekundi* 3 = cca. 2 minute
<b>c02</b> Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	1 = cca. 3 sekunde* 2 = cca. 6 sekundi 3 = cca. 10 sekundi
<b>c03</b> Zvuk tipki pri dodiru tipke	0 = isključeno 1 = uključeno*
<b>c04</b> Svjetlost zaslona	1 = tamno 2 = srednje* 3 = svijetlo
<b>c05</b> Prikaz vremena na satu	0 = zatamnjeno vremena na satu 1 = prikaz vremena na satu*

<b>c06</b> Moguće aktiviranje zaštite za djecu	0 = ne 1 = da* 2 = da, sa zabavljanjem vrata**
<b>c07</b> Svjetlo u pećnici pri radu	0 = ne 1 = da*
<b>c08</b> Vrijeme nastavka ventilacije	1 = kratko 2 = srednje* 3 = dugo 4 = vrlo dugo
<b>c09</b> Teleskopske izvlačne vodilice naknadno opremljene**	0 = ne* (kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje) 1 = da (kod 2- i 3-struke vodilice na izvlačenje)
<b>c10</b> Dostupna postavka sabat	0 = ne* 1 = da
<b>c11</b> Tvrdoća vode**	0 = omečkšana 1 = meka (do 1,3 mmol/l) 2 = umjereno tvrda (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = tvrda (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = jako tvrda* (preko 3,8 mmol/l)
<b>c12</b> Vraćanje svih vrijednosti na tvorničke postavke	0 = ne* 1 = da



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

\*\* Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

**Napomena:** Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Home Connect, postavke Home Connect naći ćete u osnovnim postavkama uređaja. → *Stranica 20*  
Postavke Home Connect počinju s **HČ**.

### Promjena osnovnih postavki

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

- Pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde.  
Na zaslonu se pojavljuje prva osnovna postavka, npr. **c011**.
- Po potrebi postavku promijenite biračem temperature.
- Tipkom **+** prelazite na sljedeću osnovnu postavku.
- Tipkom **-** ili **+** prođite kroz sve osnovne postavke i po potrebi promijenite biračem temperature.
- Na kraju za potvrdu pritisnite i držite pritisnutu tipku  u trajanju od otprilike 4 sekunde.  
Pohranjene su sve osnovne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

**Napomena:** Nakon nestanka struje ostaju pohranjene promjene osnovnih postavki.




## Postavka sabat

Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje preko šezdeset sati. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

### Pokretanje postavke sabat

Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 19

Uređaj grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja. Možete namjestiti temperaturu između 85 °C i 140 °C. Trajanje je podesivo u koracima od pola sata između 24 i 72 sata.

1. Birač funkcija stavite na programe . Na zaslonu se pojavljuje **SAbb**.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu.
3. Dva puta dodirnite tipku . Na zaslonu je označeno trajanje .
4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.

**Napomena:** Vrijeme kraja ne možete pomaknuti.

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

Kada je isteklo trajanje postavke sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu je trajanje na nuli.

Isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

### Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti postavke. Ako želite prekinuti postavku sabat, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

## Home Connect

Ovaj uređaj ima mogućnost Wi-Fi povezivanja i njime se može daljinski upravljati s pomoću mobilnog uređaja.

Ako uređaj nije priključen na kućnu mrežu, uređaj radi na isti način kao pećnica bez mrežne veze i njime se i dalje može rukovati putem zaslona.

Dostupnost funkcije Home Connect ovisi o dostupnosti usluga Home Connect u vašoj državi. Usluge Home Connect nisu dostupne u svim državama. Dodatne podatke o tome potražite na adresi [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Napomene

- Obavezno se pridržavajte svih sigurnosnih uputa u ovom priručniku s uputama i držite se istih čak i kada niste kod kuće i uređajem upravljate putem aplikacije Home Connect. Isto tako, trebete se pridržavati uputa iz aplikacije Home Connect. → "Važne sigurnosne napomene" na strani 5
- Rukovanje uređaja izravno na samom uređaju uvijek ima prioritet. Za to vrijeme nije moguće rukovanje uređajem s pomoću aplikacije Home Connect.

### Uređivanje

Za namještanje Home Connect na vašem uređaju potrebno vam je sljedeće:

- vaš uređaj priključen na električnu mrežu i uključen,
- pametni telefon ili tablet s aktualnom verzijom iOS ili Android operativnog sustava,
- i vaš uređaj unutar dometa WLAN signala vaše kućne mreže.

1. Preuzmite aplikaciju Home Connect.



2. Otvorite aplikaciju Home Connect i skenirajte QR kod.



3. Slijedite upute u aplikaciji Home Connect.

### Daljinsko pokretanje

Kako biste pokrenuli i koristili uređaj putem aplikacije Home Connect, trebete aktivirati daljinsko pokretanje. Ako je deaktivirano daljinsko pokretanje, možete vidjeti samo prikaz radnih stanja u aplikaciji Home Connect i izvršiti namještanje uređaja.

### Upozorenje – Opasnost od požara!

Zapaljivi predmeti u pećnici mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u pećnici.



## Ručno daljinsko pokretanje


Možete koristiti i pokrenuti svoj uređaj na daljinu. Prije svake uporabe morate aktivirati daljinsko pokretanje.

**Napomena:** Ako otvorite vrata uređaja 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja ili po završetku rada, daljinsko pokretanje automatski će se deaktivirati.

## Neprekidno daljinsko pokretanje

Uvijek možete koristiti i pokrenuti svoj uređaj na daljinu.















## Aktiviranje daljinskog pokretanja

Birač funkcija okrenite na .

## Postavke Home Connect

Home Connect uvijek možete prilagoditi svojim potrebama.

**Napomena:** Postavke Home Connect naći ćete u osnovnim postavkama uređaja. Koje će se postavke prikazati na zaslonu, ovisi o tome je li Home Connect namješten i je li uređaj povezan s kućnom mrežom.



Postavka		Odabir/indikator
<b>HCO1</b>	Povezivanje s mrežom	 = nije povezano*  = automatsko povezivanje  = ručno povezivanje  = povezano*
<b>HCO2</b>	Uparivanje (povezivanje s aplikacijom)	 = spremno  = povezivanje uređaja  = uređaj je povezan*
<b>HCO3</b>	WiFi	 = isključivanje  = uključivanje Ako je aktivirana Wi-Fi mreža, možete koristiti funkcije Home Connect. U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maks. 2 W.
<b>HCO4</b>	Funkcije daljinskog upravljanja	 = nadzor Možete vidjeti prikaz radnih stanja uređaja u aplikaciji Home Connect.  = ručno daljinsko pokretanje** Možete koristiti i pokrenuti svoj uređaj na daljinu. Prije svake uporabe morate aktivirati daljinsko pokretanje.  = neprekidno daljinsko pokretanje Uvijek možete koristiti i pokrenuti svoj uređaj na daljinu.
<b>HCO5***</b>	Ažuriranje softvera	 = ažuriranje je dostupno*  = pokretanje dostupnog ažuriranja

\* Prikazana vrijednost (nije podesiva)

\*\* Tvornička postavka

\*\*\* Ako je dostupno ažuriranje softvera.

\*\*\*\* Ako servisna služba ima pristup.

Postavka		Odabir/indikator
<b>HCO6****</b>	Omogućivanje dijagnoze na daljinu	 = ne**  = da

\* Prikazana vrijednost (nije podesiva)

\*\* Tvornička postavka

\*\*\* Ako je dostupno ažuriranje softvera.

\*\*\*\* Ako servisna služba ima pristup.

## Dijagnoza na daljinu

Servisna služba može pristupiti vašem uređaju putem dijagnoze na daljinu ako se s odgovarajućim zahtjevom obraćate servisnoj službi, ako je vaš uređaj povezan s Home Connect poslužiteljem i ako je dijagnoza na daljinu dostupna u zemlji u kojoj upotrebljavate uređaj

**Napomena:** Više informacija i napomene za dostupnost dijagnoze na daljinu u svojoj zemlji možete pronaći pod Usluge/podrška na lokalnoj internetskoj stranici: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Napomena o zaštiti podataka

Kada prvi put povežete vaš uređaj s nekom WLAN mrežom spojenom na internet, isti prenosi sljedeće kategorije podataka na Home Connect server (prva registracija):

- Jedinstveni identifikator uređaja (sastoji se od ključeva uređaja kao i MAC adrese instaliranog Wi-Fi komunikacijskog modula).
- Sigurnosni certifikat Wi-Fi komunikacijskog modula (za informacijsku i tehničku zaštitu internet veze).
- Aktualnu verziju softvera i hardvera vašeg kućanskog aparata.
- Status eventualnog prethodnog povratka na tvorničke postavke.

Ova prva registracija je priprema za korištenje funkcija Home Connect i potrebna je tek u trenutku kada prvi put želite koristiti funkcije Home Connect.

**Napomena:** Vodite računa da se funkcije Home Connect mogu koristiti samo zajedno s aplikacijom Home Connect. Informacije o zaštiti podataka možete pozvati u aplikaciji Home Connect.


## Izjava o sukladnosti

Ovime tvrtka Robert Bosch Hausgeräte GmbH izjavljuje da je uređaj s funkcionalnošću Home Connect u skladu s osnovnim zahtjevima i relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU.

Opširnu RED izjavu o sukladnosti naći ćete na internetu pod [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stranici proizvoda vašeg uređaja kod dodatne dokumentacije.



2,4 GHz pojas: 100 mW maks.  
5 GHz pojas: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Samo za uporabu u unutarnjim prostorima

## Sredstva za čišćenje

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

### Primjerena sredstva za čišćenje

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

#### Oprez!

#### Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Novo spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Područje	Čišćenje
<b>Uređaj izvana</b>	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.

Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospje na upravljačku ploču, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.
Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospje na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.

#### Uređaj iznutra

Emajlirane površine	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. <b>Oprez!</b> Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.  Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila. Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 23 <b>Napomena:</b> Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastike: Očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Okvir vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.



Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje. Emajlirani pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.
Spremnik za vodu	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i temeljito isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Dodatno osušite mekom krpom. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem. Brtvu na poklopcu dobro osušite. Ne perite u perilici posuđa.

### Napomene

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

### 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.

## Funkcija čišćenja

Vaš uređaj ima načine rada "Samočišćenje" i "Uklanjanje kamenca". Pomoću samočišćenja možete lako očistiti pećnicu. Pomoću uklanjanja kamenca uklanjate kamenac iz isparivača.

### Samočišćenje


Čistite pećnicu pomoću funkcije čišćenja "Piroliza".

Možete odabrati jedan od tri stupnja čišćenja.

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

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj čišćenja. Dovoljno je da čistite pećnicu svaka dva do tri mjeseca. Po potrebi je možete i češće čistiti. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,8 kWh.

### Napomene

- Radi vaše sigurnosti vrata uređaja se automatski zabavljaju od određene temperature. Možete ih ponovno otvoriti nakon što se ugasi simbol za zabavljanje  na zaslonu.
- Svjetlo u pećnici ne svijetli za vrijeme funkcije čišćenja.

### **⚠ Upozorenje**

#### **Opasnost od opekline!**

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

### **⚠ Upozorenje**

#### **Opasnost od oštećenja zdravlja!**

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

### Prije pokretanja funkcije čišćenja

Pećnica mora biti prazna. Izvadite pribor, posuđe i okvire vodilica iz pećnice. Kako ćete objesiti okvire vodilica, pročitajte u odgovarajućem poglavlju.

→ "Okvir vodilica" na strani 25

Očistite vrata uređaja i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je!

Unutarnje staklo na vratima očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Kod velikih zaprljanja koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

## Upozorenje




### Opasnost od požara!

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom funkcije čišćenja. Prije svakog pokretanja funkcije čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice. Nemojte čistiti pribor.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.


### Namještanje funkcije čišćenja

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


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

1. Biračem funkcija namjestite funkcije čišćenja . Na zaslonu se pojavljuje simbol  i funkcije čišćenja. Označena je prva funkcija čišćenja.
2. Pritisnite tipku **+** ili **-** nekoliko puta sve dok se ne označi simbol .
3. Biračem temperature namjestite stupanj čišćenja. Na zaslonu se pojavljuje trajanje za svaki stupanj. Funkcija čišćenja se pokreće nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.


Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

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

Kada je završena funkcija čišćenja, javlja se zvučni signal. Na zaslonu je trajanje na nuli. Isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Vrata uređaja možete ponovno otvoriti kada je pećnica dovoljno hladna i nakon što se ugasi simbol za završavanje .

### Pomicanje vremena kraja

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

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

### Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

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

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

Po potrebi vrata uređaja ostaju završena toliko dugo sve dok se pećnica dovoljno ne ohladi i ne ugasi simbol za završavanje na zaslonu.

### Nakon završetka funkcije čišćenja


Ostavite pećnicu da se dobro ohladi. Vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici i u području vrata uređaja.

Ponovno objesite okvir vodilica.

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

### Uklanjanje kamenca

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

Koliko često morate uklanjati kamenac u uređaju, ovisi o tvrdoće vode koju koristite. Na zaslonu se pojavljuje simbol  kada je potrebno uklanjanje kamenca iz uređaja.

Uklanjanje kamenca se odvija u 4 koraka. Iz higijenskih razloga morate do kraja izvršiti uklanjanje kamenca kako bi uređaj ponovno bio spreman za rad. Uklanjanje kamenca ukupno traje oko 90 - 110 minuta:

- Prvi korak (1\_4): izvršite uklanjanje kamenca (oko 65 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i napunite ga
- Drugi korak (2\_4): isperite uređaj (oko 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i napunite ga
- Treći korak (3\_4): isperite uređaj (oko 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i napunite ga
- Četvrti korak (4\_4): isperite uređaj (oko 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i obrišite ga




### Pokretanje uklanjanja kamenca

#### Oprez!

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

**Napomena:** Za vrijeme uklanjanje kamenca nemojte uliti više od 150 ml tekućine u spremnik za vodu.

#### Prvi korak (1\_4)

1. Pomiješajte 100 ml vode i 50 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca tako da dobijete otopinu za uklanjanje kamenca.
2. Spremnik za vodu napunite otopinom za uklanjanje kamenca i umetnite ga.
3. Biračem funkcija namjestite funkcije čišćenja . Na zaslonu se pojavljuje simbol  i funkcije čišćenja. Označena je prva funkcija čišćenja.
4. Pritisnite tipku **+** ili **-** nekoliko puta sve dok se ne označi simbol .

- Okrenite birač temperature. Na zaslonu se pojavljuje “**0n**”. Uklanjanje kamenca se pokreće nakon nekoliko sekundi.
- Nakon završetka uklanjanja kamenca na zaslonu se pojavljuje “2\_4”. Izvadite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.

#### Drugi korak (2\_4)

- Spremnik za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- Nakon završetka ispiranja na zaslonu se pojavljuje “3\_4”. Izvadite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.

#### Treći korak (3\_4)

- Spremnik za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- Nakon završetka ispiranja na zaslonu se pojavljuje “4\_4”. Izvadite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.

#### Četvrti korak (4\_4)

- Spremnik za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- Nakon završetka ispiranja na zaslonu se pojavljuje “00:00”. Izvadite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.

#### Nakon završetka uklanjanja kamenca

- Obrišite spremnik za vodu.
- Ponovno umetnite spremnik za vodu. Uklanjanje kamenca je završeno i uređaj je ponovno spreman za rad.

#### Prekinuto uklanjanje kamenca

Ako se uklanjanje kamenca prekine (npr. uslijed nestanka struje ili isključivanjem uređaja), nakon ponovnog uključivanja uređaja pojavljuje se simbol uklanjanja kamenca na zaslonu. Od Vas će se tražiti da triput isperete uređaj. Uređaj ostaje blokiran do kraja trećeg ispiranja za ostale načine rada. Ako namjestite neki drugi način rada, na zaslonu se pojavljuje “**0n**” (Cleaning). Nakon ispiranja ponovite prekinuto uklanjanje kamenca.

- Ispraznite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.
- Umetnite prazni spremnik za vodu.
- Biračem funkcija namjestite uklanjanje kamenca.
- Okrenite birač temperature. Na zaslonu se pojavljuje “**0n**”. Nakon nekoliko sekundi preostala tekućina se pumpa natrag.
- Ispraznite spremnik za vodu i temeljito ga očistite vodom.
- Za ispiranje parnog sustava provedite tri puta ispiranje.
- Ponovno pokrenite uklanjanje kamenca.

## Okvir vodilica

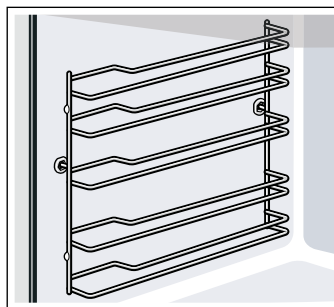
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

### Vađenje i stavljanje okvira vodilica

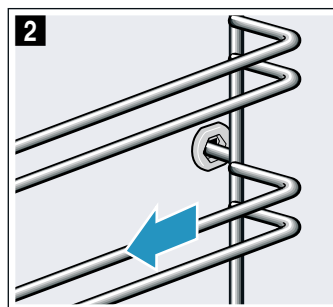
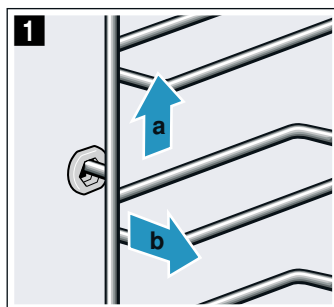
#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

#### Vađenje okvira vodilica



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



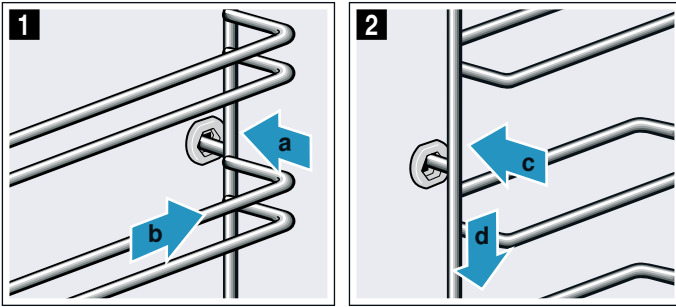
Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

#### Stavljanje okvira vodilice

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

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

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



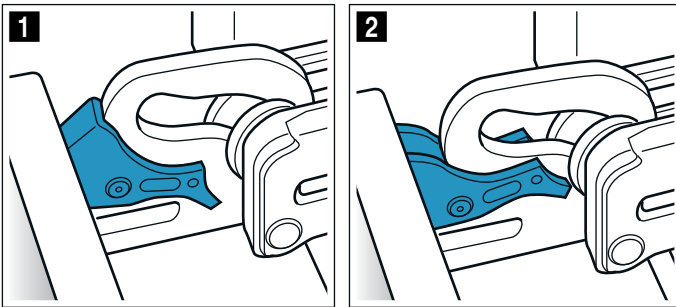
## Vrata uređaja

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

### Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje i skidanje stakala vrata možete skinuti vrata pećnice.

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

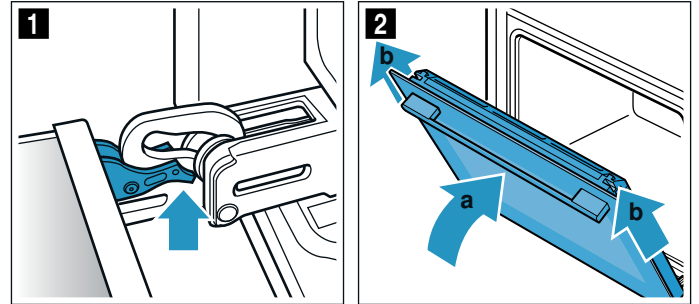


#### **⚠ Upozorenje** **Opasnost od ozljede!**

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

### Skidanje vrata pećnice

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



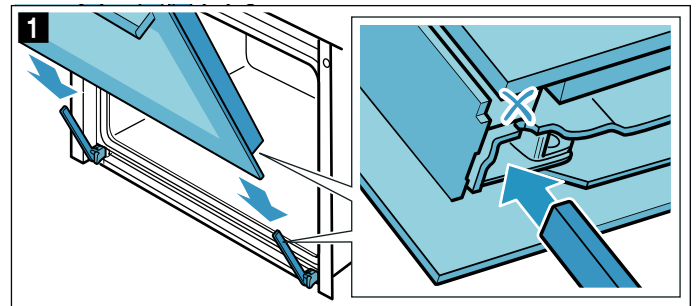
#### **⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice.

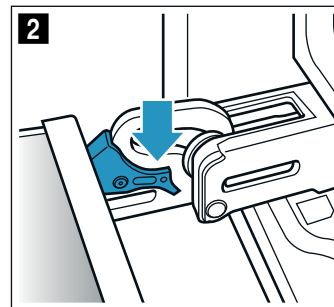
### Stavljanje vrata pećnice

Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

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



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

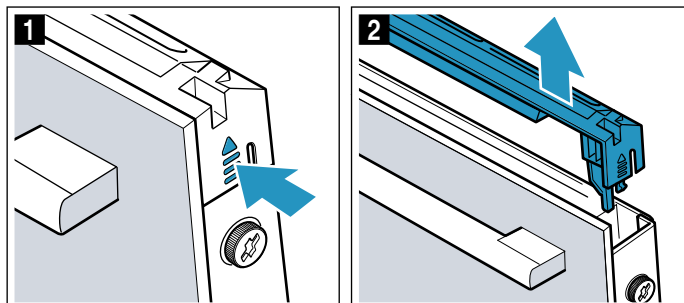


- Zatvorite vrata pećnice.

## Skidanje poklopcu vrata

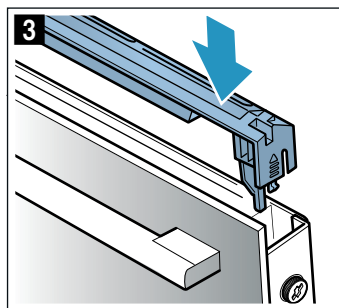
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

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



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

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



5. Zatvorite vrata uređaja.

## Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

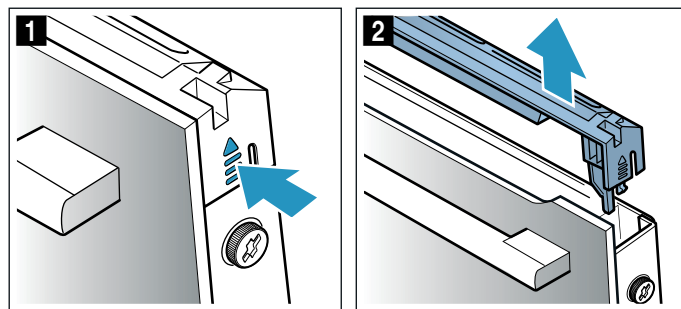
### **⚠ Upozorenje**

#### **Opasnost od ozljeda!**

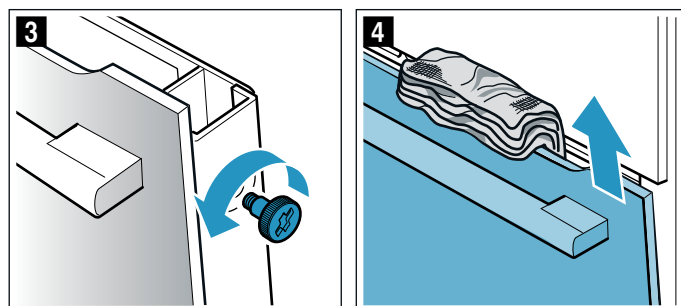
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sastavni dijelovi unutar vrata uređaja mogu biti oštih rubova. Nosite zaštitne rukavice.

## Skidanje

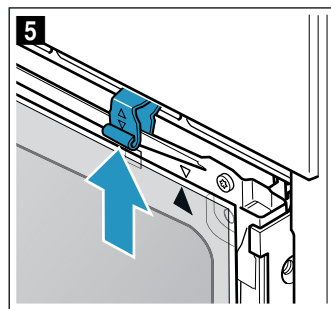
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Skinite poklopac (Slika **2**).



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



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



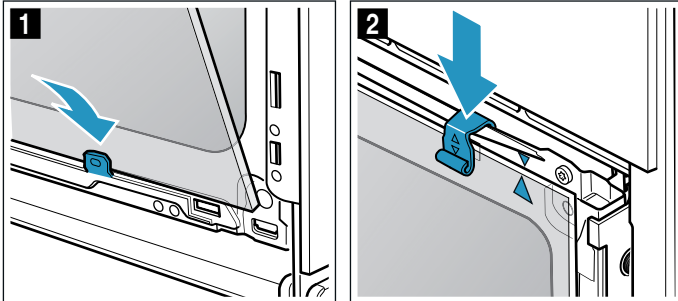
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.



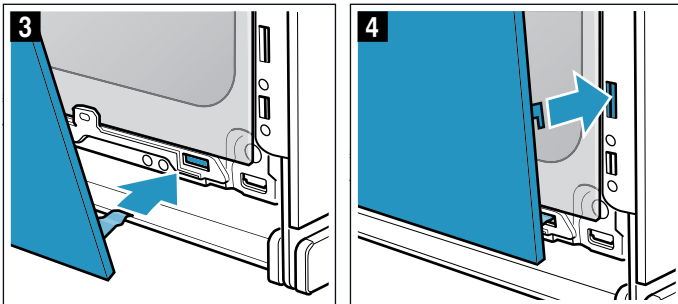
## Postavljanje

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

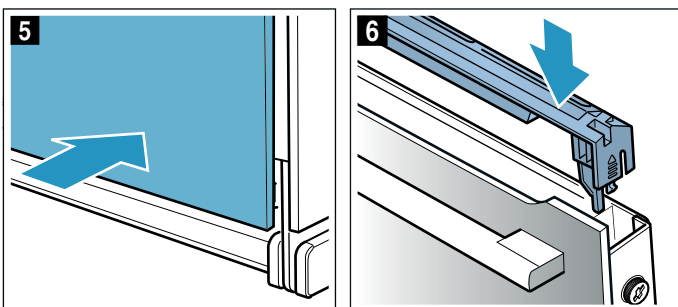
1. Međustaklo umetnite dolje u držač (Slika 1) i pritisnite ga s gornje strane.
2. Oba držača pritisnite prema dolje (Slika 2).



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



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



9. Zatvorite vrata uređaja.

## Oprez!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.

## ? Što učiniti kod smetnji?







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

### Samostalno otklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami lako otkloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu naći ćete puno savjeta i napomena za pripremu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 34

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Ne pokreće se rad uređaja s dotokom pare.	Spremnik za vodu je prazan.	Napunite spremnik za vodu.
	Uklanjanje kamenca blokira rad uređaja s parom.	Izvršite uklanjanje kamenca.
	Parni sustav je neispravan.	Nazovite servisnu službu.
Rezultat pečenja kod korištenja pećnice s parom je presuh ili prevlažan	Intenzitet pare je pogrešno odabran	Odaberite viši ili niži intenzitet pare
Kod kuhanja para izlazi iz ventilacijskih otvora	Normalni postupak	To je normalna pojava
Simbol "Punjenje spremnika za vodu" stalno svijetli	Nema vode u spremniku za vodu.	Napunite spremnik za vodu.
	Spremnik za vodu nije umetnut do kraja.	Spremnik za vodu umetnite do kraja.
	Senzor je neispravan.	Nazovite servisnu službu.
	Spremnik za vodu propušta.	Naručite novi spremnik za vodu.
Na zaslону treperi vrijeme na satu.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslону treperi h.	Uređaj nije dovoljno hlađan.	Isključite uređaj, ostavite ga da se ohladi i ponovno uključite način rada.

Uređaj se ne može namjestiti. Na zaslonu svijetli simbol ključa ili <b>SAFE</b> .	Zaštita za djecu je aktivirana.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslonu svijetli simbol ključa.	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde. Blokada se može isključiti u osnovnim postavkama.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslonu svijetli simbol ključa  .	Vrata uređaja su blokirana funkcijom čišćenja.	Pričekajte da se pećnica ohladi i da se ugasi simbol ključa  .
Na zaslonu se pojavljuje simbol za uklanjanje kamenca.	Uređaj je začepljen kamencem.	U potpunosti provedite uklanjanje kamenca. → "Funkcija čišćenja" na strani 23
Na zaslonu se pojavljuje  in.	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen.	U potpunosti provedite "Uklanjanje kamenca prekinuto". → "Funkcija čišćenja" na strani 23
Na zaslonu se pojavljuje <b>E5 122</b> .	U parnom sustavu ima previše vode. Voda se ne može vratiti natrag u spremnik za vodu.	Ispraznite i umetnite spremnik za vodu. Dodirnite tipku  . Ponovno namjestite vrijeme na satu. Uređaj isključite i ponovno uključite. U potpunosti provedite "Uklanjanje kamenca prekinuto". → "Funkcija čišćenja" na strani 23
Uređaj ne grije. Na zaslonu treperi dvotočka. Kod nekih se uređaja dodatno pojavljuje  na zaslonu.	Aktiviran je demonstracijski način rada.	Uređaj kratko odvojite s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od otprilike 5 minuta na način da osnovnu postavku <b>c 13</b> odn. <b>c b</b> postavite na vrijednost  . → "Osnovne postavke" na strani 19


### **Upozorenje – Opasnost od ozljede!**

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

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

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

### **Poruke pogrešaka na zaslonu**

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

Ako se smetnja jednom pojavila, uređaj ponovno možete koristiti na uobičajen način. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu i pritom navedite točnu poruku pogreške i E-br. vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 30

### **Maksimalno vrijeme rada**

Ako nekoliko sati niste mijenjali postavke na svojem uređaju, uređaj automatski prestaje grijati. Na taj se način sprječava neželjeni stalni rad.

Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se orijentira prema različitim postavkama na uređaju.

### **Postignuto maksimalno vrijeme rada**

Na zaslonu se pojavljuje **FB**.

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Po potrebi možete ponovno namjestiti.

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

### **Zamjena stropne žarulje u pećnici**

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

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

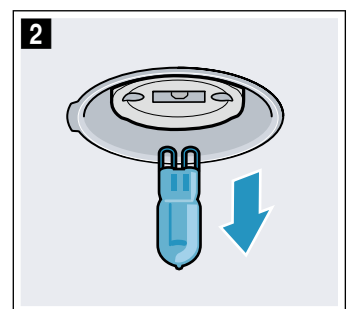
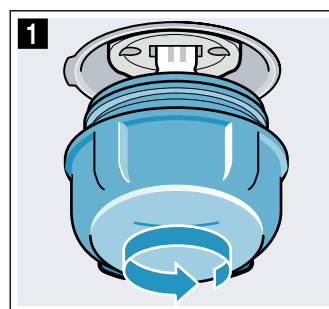
### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

### **Upozorenje – Opasnost od 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.



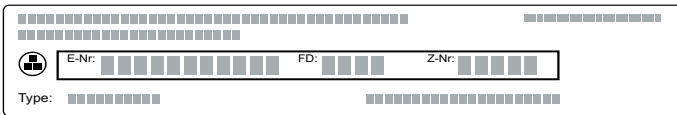
## 5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

## 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.

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

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja opremljenih s parom označnu pločicu naći ćete iza ploče.



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

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

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

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.

## Programi

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

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

### Posuđe

Pridržavajte se napomena proizvođača posuđa.

#### Prikladno posuđe:

Upotrebljavajte posuđe otporno na toplinu do 300 °C.

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

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

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

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

#### Neprikladno posuđe:

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

#### Veličina posuđa:

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

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

### Priprema jela

Duboko smrznutu hranu upotrijebite izravno iz ladice zamrzivača. Za jela od mesa upotrebljavajte svježe namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka.

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

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

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

## Para

Kod nekih jela funkcija pare se uključuje automatski. Opće napomene za funkciju pare ćete naći u odgovarajućem poglavlju. → "Para" na strani 14

### Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

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

## Programi

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

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

Program /raspon težine	Namirnice	Posude	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještaj	Napomene
<b>01</b> Pletenica od dizanog tijesta* (0,6 - 1,5 kg)	-	lim za pečenje s papirom za pečenje	ne	3	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>02</b> Dizanje tijesta* (0,5 - 1,5 kg)	dizano tijesto	zdjela na rešetki	ne	2	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>03</b> Pšenični kruh, miješani pšenični kruh na limu za pečenje* (0,5 - 2,0 kg)	-	lim za pečenje s papirom za pečenje	ne	2	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>04</b> Pšenični kruh, miješani pšenični kruh u pravokutnom kalupu* (0,8 - 2,0 kg)	-	pravokutni kalup, namašćen i pobrašnjen	ne	2	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>05</b> Bijeli kruh na limu za pečenje* (0,5 - 2,0 kg)	-	lim za pečenje s papirom za pečenje	ne	2	težina tijesta	Ako istovremeno pečete 2 kruha, navedite težinu težeg kruha
<b>06</b> Miješani raženi kruh* (0,8 - 2,0 kg)	-	pravokutni kalup, namašćen i pobrašnjen	ne	2	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>07</b> Lepinja* (0,4 - 1,0 kg)	-	lim za pečenje s papirom za pečenje	ne	2	težina tijesta	Pećnica mora biti hladna prije pokretanja.
<b>08</b> Krumpir za pečenje u pećnici, cijeli (0,3 - 1,5 kg)	neoguljeni, brašnasti krumpir	univerzalna tava	ne	3	ukupna težina	-
<b>09</b> Varivo s povrćem (0,5 - 2,5 kg)	vegetarijansko	visoka posuda za pečenje s poklopcem	prema receptu	2	ukupna težina	Povrće s duljim vremenom kuhanja (npr. mrkve) izrežite na manje komade nego povrće s kratkim vremenom kuhanja (npr. rajčice)
<b>10</b> Gulaš (0,5 - 2,5 kg)	govedina ili svinjetina izrezana na kockice s povrćem	visoka posuda za pečenje s poklopcem	prema receptu	2	ukupna težina	Meso stavite na dno posude i prekrijte povrćem. Meso ne treba prethodno zapeći!
<b>11</b> Riba, cijela* (0,8 - 1,5 kg)	sprema za pečenje, začinjena	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina ribe	Stavite u posudu u plivajućem položaju.

\* Parni program (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

Program /raspon težine	Namirnice	Posude	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještanje	Napomene
12 <b>Pile</b> , nepunjeno* (0,9 - 1,5 kg)	spremno za pečenje, začinjeno	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina pileta	Stavite u posudu s prsima okrenutim prema gore.
13 <b>Komadi piletine*</b> (0,1 - 0,8 kg)	spremni za pečenje, začinjani	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	3	težina najtežeg komada	-
14 <b>Pureća prsa</b> (0,5 - 2,5 kg)	po komad, začinjeno	posuda za pečenje sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina purećih prsa	-
15 <b>Patka</b> , nepunjena* (1,3 - 2,5 kg)	spremna za pečenje, začinjena	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina patke	Stavite u posudu s prsima okrenutim prema gore.
16 <b>Guska</b> , nepunjena* (2,3 - 4,5 kg)	spremna za pečenje, začinjena	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina guske	Stavite u posudu s prsima okrenutim prema gore.
17 <b>Gušči bataci</b> (0,3 - 0,8 kg)	spremni za pečenje, začinjani	staklena posuda za pečenje bez poklopca na rešetki	Prekrijte dno posude za pečenje	2	težina najtežeg komada	-
18 <b>Pirjano govede pečenje</b> (0,5 - 2,5 kg)	npr. ribeye odrezak, lopatica, orah ili pirjana govedina na kiselo	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
19 <b>Govedi file</b> , srednje pečen* (0,8 - 2,0 kg)	spreman za pečenje, začinjeno	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
20 <b>Rostbif</b> , srednje pečen (0,5 - 2,5 kg)	spreman za pečenje, začinjeno	posuda za pečenje bez poklopca	ne	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći! Stavite u posudu s masnim dijelom okrenutim prema gore
21 <b>Juneća rolada</b> (0,5 - 2,5 kg)	punjena povrćem ili mesom	posuda za pečenje s poklopcem	Rolade prekrijte skoro potpuno, npr. juhom ili vodom	2	težina svih punjenih rolada	Meso ne treba prethodno zapeći!
22 <b>Pečenje od mljevenog mesa</b> , svježe (0,5 - 2,5 kg)	mljeveno meso od govedine, svinjetine ili janjetine	posuda za pečenje s poklopcem	ne	2	težina pečenja	Meso ne treba prethodno zapeći!
23 <b>Janjeći but</b> , srednje pečen (0,5 - 2,5 kg)	bez kosti, začinjeno	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
24 <b>Janjeći but</b> , dobro pečen (0,5 - 2,5 kg)	s kostima, začinjeno	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
25 <b>Teleće pečenje</b> , prožeto masnoćom (0,5 - 3,0 kg)	npr. hrbat ili ruža	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!

\* Parni program (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)


Program /raspon težine	Namirnice	Posude	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještanje	Napomene
<b>26</b> <b>Teleće pečenje</b> , nemasno (0,5 - 3,0 kg)	npr. file ili orah	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
<b>27</b> <b>Srneći but</b> (0,5 - 2,0 kg)	bez kosti, posoljen	posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	-
<b>28</b> <b>Pečena svinjska vratina*</b> (0,8 - 2,5 kg)	bez kosti, začinjena	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!
<b>29</b> <b>Svinjsko pečenje s koricom*</b> (1,0 - 2,0 kg)	npr. plećka, začinjena i zarezana kožica	posuda za pečenje bez poklopca ili lima za pečenje	ne	2	težina mesa	Stavite u posudu s masnim dijelom okrenutim prema gore, kožicu dobro posolite
<b>30</b> <b>Pečeni svinjski file</b> (0,5 - 2,5 kg)	začinjen	posuda za pečenje sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	težina mesa	Meso ne treba prethodno zapeći!

\* Parni program (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

## Namještanje programa

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



Težina se može namjestiti samo u predviđenom rasponu težine.

1. Birač funkcija stavite na programe .
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite željeni program.
3. Biračem temperature namjestite težinu vašeg jela. Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

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

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

## Trajanje programa

Možete zatražiti trajanje namještenog programa. Prije pokretanja dodirujte tipku  sve dok se na zaslonu ne označi simbol trajanja. Ponovno dodirujte tipku  sve dok se ne prikaže program odn. težina.

Ne možete promijeniti unaprijed podešeno trajanje nekog programa.


## Naknadno pečenje

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

**Napomena:** Po želji možete često dodatno peći.

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

## Pomicanje vremena kraja

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

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

## Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti broj programa i težinu.

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

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

## Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

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

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

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

### Opće napomene

#### Preporučene namještene vrijednosti

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

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

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

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

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

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

#### Vrsta grijanja blagi vrući zrak

Blagi vrući zrak je inteligentna vrsta grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalom toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnici i vrstama grijanja. Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pečite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja blagi vrući zrak koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.

#### Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

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

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razinu koristite sljedeće razine:

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

#### Pečenje na više razina

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

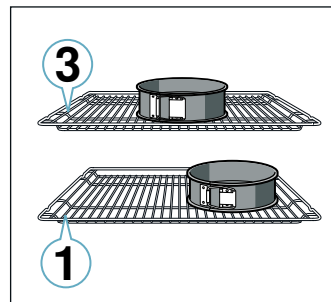
Pečenje na dvije razine:

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

Pečenje na tri razine:

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

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



#### Pribor

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

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

## Kalupi za pečenje

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

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

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

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. Silikonski kalupi nisu prikladni za pripremanje jela s dotokom pare.

## 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.

## Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-150	-	75-85
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-150	-	70-85
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	-	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	-	20-30
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prh-kog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Tart	Kalup za tart	3		190-210	-	25-45
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		150-160		25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170		50-70
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		150-160		40-45

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

### Opres!

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

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

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

## Pečenje s dotokom pare

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

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

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



## Kolači na limu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	-	20-45
Kolač od miješanog tijesta, 2°razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	-	30-55
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	2		170-190	-	30-45
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2°razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	-	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	2		160-180	-	55-95
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-160		20-30
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		180-200	-	30-55
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2°razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	40-65
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		150-160		25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		190-200*		10-15
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-200	-	45-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220*	-	35-45

\* prethodno zagrijati

## Čajni kolačići

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		170-190	-	20-40
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-170*	-	20-45
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170		20-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*		15-25
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	25-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	-	25-45
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*		20-30
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	35-45

\* prethodno zagrijati

## Keksi

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

\* prethodno zagrijati

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



Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	20-35
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		90-110	30-40
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					

## Kruh i pecivo

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kruh, 750°g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	25-35
Kruh, 1000°g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	40-50
Kruh, 1500°g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		1	210-220		10-15
				2	180-190	-	45-55
Lepinja	Univerzalna tava	3		-	220-230		20-30
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		-	160-170		20-30
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		-	150-170*	-	15-25
Pecivo, svježe	Lim za pečenje	3		-	180-200		20-30
Pecivo, baget, regenerirati	Rešetka	2		-	150-160*	-	10-20
Pecivo, baget, zamrznuti, regenerirati	Rešetka	2		-	160-170*	-	10-20
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		-	200-220	-	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		-	220-240	-	15-25
* prethodno zagrijati							

## Pizza, quiche i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		190-210	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	30-40
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, hladena	Rešetka	3		190-210	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, zamrznuta s debelim tijestom 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzalna tava	3		180-200	15-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Kalup za tart, crni lim	2		190-210	25-35
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzalna tava	2		180-200	35-50
Burek	Univerzalna tava	1		180-200	40-50
* prethodno zagrijati					

## Savjeti za pečenje

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo za štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu.

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

## Nabujci i gratinirana jela

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

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

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







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

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		150-170		40-45
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		170-190	-	40-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-170		50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-160	-	65-80

## Perad, meso i riba

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

### Pečenje na rešetki

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

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

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

### Pečenje u posudu

#### **⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda zbog napuknutog stakla!**

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

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

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

#### **Otvoreno posuđe**

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

#### **Zatvoreno posuđe**

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posudu 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.

### Prženje i pirjanje s dotokom pare

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

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

Pečenje ili ribu ne morate okretati.

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

Kod jela s dotokom pare i duljim trajanjem može se isprazniti spremnik za vodu. Po potrebi ga napunite.

### Roštiljanje

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

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

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

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

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

### Napomene

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

### Termometar za pečenje mesa

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

### Preporučene namještene vrijednosti

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje 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 pripremati perad veće težine, meso ili ribu, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravnajte se prema težini najtežeg koda za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

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

Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ 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.

## Meso

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

Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posudu dno posuđa 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 posuđa i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudu.

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

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

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

## Riba

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

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

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

## Perad

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Koraci	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pile, 1,3 kg	Otvoreno posuđe	2	-		220-230		60-70
Mali komadi piletine, po 250 g	Otvoreno posuđe	2	-		220-230		35-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3	-		190-210	-	20-25
Patka, 2 kg	Rešetka	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g	Otvoreno posuđe	2	-		200-220		25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Otvoreno posuđe	2	-		180-190		45-55
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2	-		240-260	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	-		170-180		80-100

## Meso























Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	160-170		130-150

\* univerzalnu tavu staviti na razinu 2

\*\* okrenuti nakon 1/2 - 2/3 vremena

\*\*\* dodati tekućinu tako da je komad pečenja min. do 2/3 u tekućini

\*\*\*\* ne okretati

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180		90-100
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka + univerzalna tava	4*		-	3	-	20-25**
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka + univerzalna tava	3*		-	210-220	-	40-50**
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		-	200-220	-	130-150***
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	180-200		50-60
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka + univerzalna tava	4*		-	3	-	25-30**
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180		110-130
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	150-160		150-170
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180		65-75
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	180-190	-	45-55****
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180		70-80








\* univerzalnu tavu staviti na razinu 2

\*\* okrenuti nakon 1/2 - 2/3 vremena

\*\*\* dodati tekućinu tako da je komad pečenja min. do 2/3 u tekućini

\*\*\*\* ne okretati

## Riba

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riba, pečena, cijela, 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	2		170-180		20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2*		170-190	-	30-40
Ribljí file, kotlet, na žaru, debljine 2-3 cm	Rešetka	4**		3	-	12-22
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		170-190	-	40-50
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		180-200	-	55-65
Ribljí file, pirjani, naravni, debljine 2-3 cm	Zatvoreno posuđe	2		170-190	-	35-45

\* Univerzalnu tavu staviti ispod

\*\* Univerzalnu tavu staviti na razinu 2

## Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje presušeno.	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 presuhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

## Povrće i prilazi

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	10-15
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	45-60
Proizvodi od krumpira, zamrznuti npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	30-40

## Slastice

U svojem uređaju možete sami pripremati soufflé i jogurt.

### Soufflé

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

### Jogurt

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

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C. Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke i prekrijte ih folijom za održavanje svježine.
4. Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
5. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

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

\* zagrijati s do 100 °C

## Akrilamid u namirnicama

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

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

### Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li> <li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
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.



## Lagano pečenje

Lagano pečenje je polagano pečenje na niskoj temperaturi. Stoga se zove i niskotemperaturno pečenje.

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

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

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

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje. Zahvaljujući posebnoj metodi

pečenja meso uvijek bude ružičasto, ali nije sirovo ili slabije pečeno.

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

**Napomena:** Nije moguće odgoditi rad uređaja s vremenom kraja kod laganog pečenja.

### Posude















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

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku.

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

Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna. Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 15 minuta.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pačja prsa, po 300 g	Otvoreno posuđe	2		6-8	95*	60-70
File pilećih prsa, po 200 g, dobro pečen	Otvoreno posuđe	2		4	120*	70-80
Pureća prsa, bez kosti, debljine 6,5-8,5 cm, 1 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	2		6-8	120*	140-180
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	85*	150-210
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		4-6	85*	75-100
Goveđa ruža, debljine 6-7 cm, 1,5 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	2		6-8	100*	160-220
Goveđi file, debljine 4-6 cm, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	85*	90-150
Rostbif, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	85*	120-180
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	40-80
Teleći orah, debljine 7-10 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	85*	250-310
Teleći file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		4-6	85*	100-160
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	50-70
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		4	85*	30-70
Janjeći but bez kosti, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	95*	150-210

\* prethodno zagrijati

## Savjeti za lagano pečenje

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

## Sušenje

S 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 osušite.

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

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

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





Za sušenje koristite sljedeće razine:

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

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

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

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

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta 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

## Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhivati voće i povrće.

### Upozorenje – Opasnost od ozljede!

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

### Staklenke

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

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

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

### Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

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


### Završetak ukuhavanja

Voće: Nakon nekog vremena se u kratkim razmacima pojavljuju mjehurići. Uređaj isključite čim se u svim staklenkama pojave mjehurići. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

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

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

Navedena vremena u tablici služe samo za orijentaciju za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati, sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije prebacivanja odn. isključivanja provjerite pojavljuju li se mjehurići u pravilnim razmacima. Mjehurići se pojavljuju nakon 30-60 minuta.

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

## Dizanje tijesta

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

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

### Vrijeme dizanja tijesta

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

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

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

### Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2		1.	35-40	25-30
	Lim za pečenje	2		2.	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2		1.	35-40	60-75
	Posude otporno na toplinu	2		2.	35-40	45-60

## Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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




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

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

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

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

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

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

## Regeneracija

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

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

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

Za vrijeme regeneracije nemojte pokriti hranu.

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

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

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

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

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, hladeno, 250 g	Otvoreno posuđe	2		120-130	5-15
Povrće, hladeno, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
Jelo servirano na tanjuru, hladeno, 1 porcija	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
Juha, varivo, hladeno, 400 ml	Otvoreno posuđe	2		120-130	10-25
Prilozi, hladeni, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Otvoreno posuđe	2		100-120	10-25
Nabujci, hladeni, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	2		120-140	10-25
Pizza, hladena, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemičke, baget, pečeni	Rešetka	2		150-160*	10-20
Pizza, zamrznuta, pečena	Rešetka	2		170-180*	10-15
Žemičke, baget, zamrznuti, pečeni	Rešetka	2		160-170*	10-20

\* prethodno zagrijati

## Održavanje topline

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

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

## Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

## Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3  
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki  
prva rešetka: razina 3  
druga rešetka: razina 2

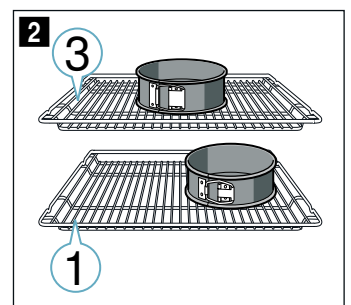
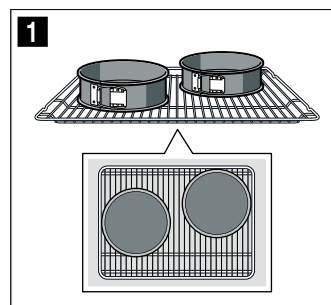
Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

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

- Lim za pečenje: razina 1

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

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



## Napomene

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

## Roštiljanje

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




**Pečenje s dotokom pare**

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

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

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



**Pečenje**

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-35
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	20-30
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	-	25-35
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	-	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	-	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	-	20-30
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140*	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Vodeni biskvit, 2 razine	2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Pokriveni kolač od jabuka	Crni limeni kalup Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Pokriveni kolač od jabuka	Crni limeni kalup Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90

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

\*\* prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

**Roštiljanje**

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

\* ne zagrijavati

\*\* okrenuti nakon 2/3 vremena



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



9001503298

000225