

SIEMENS



# Ugradbena pećnica

HB676GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

hr Upute za uporabu

Register  
your  
product  
online



# Kazalo

 <b>Predvidjena uporaba</b> .....	4	 <b>Postavka sabat</b> .....	15
 <b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	5	Pokretanje postavke sabat .....	15
Općenito .....	5	 <b>Funkcija čišćenja</b> .....	16
Halogena žarulja .....	5	Prije pokretanja funkcije čišćenja .....	16
Funkcija čišćenja .....	5	Namještanje samočišćenja .....	16
 <b>Uzroci oštećenja</b> .....	6	Nakon završetka funkcije čišćenja .....	16
Općenito .....	6	 <b>Sredstva za čišćenje</b> .....	17
 <b>Zaštita okoliša</b> .....	6	Primjerena sredstva za čišćenje .....	17
Ušteda energije .....	6	Držanje uređaja čistim .....	18
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	6	 <b>Okvir vodilica</b> .....	18
 <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....	7	Vađenje i stavljanje okvira vodilica .....	18
Upravljačka ploča .....	7	 <b>Vrata uređaja</b> .....	18
Upravljački elementi .....	7	Skidanje i stavljanje vrata pećnice .....	18
Zaslون .....	7	Skidanje poklopca vrata .....	19
Izbornik načina rada .....	8	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice .....	19
Vrste grijanja .....	8	 <b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	21
Ostale informacije .....	9	Tablica smetnji .....	21
Funkcije pećnice .....	9	Prekoračeno maksimalno vrijeme rada .....	21
 <b>Pribor</b> .....	9	Zamjena stropne žarulje u pećnici .....	21
Isporučeni pribor .....	9	Stakleni poklopac .....	22
Umetanje pribora .....	10	 <b>Služba održavanja</b> .....	22
Poseban pribor .....	10	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) .....	22
 <b>Prije prvog korištenja</b> .....	11	 <b>Jela</b> .....	22
Prvo stavljanje u rad .....	11	Napomene za postavke .....	22
Čišćenje pećnice i pribora .....	11	Odabir jela .....	22
 <b>Mengoperasikan mesin</b> .....	11	Namještanje jela .....	23
Uključivanje i isključivanje uređaja .....	11	 <b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b> .	23
Početak ili prekid rada .....	12	Silikonski kalupi .....	23
Namještanje načina rada .....	12	Kolači i sitno pecivo .....	23
Namještanje vrste grijanja i temperature .....	12	Kruh i pecivo .....	27
Brzo zagrijavanje .....	12	Pizza, quiche i pikantni kolači .....	29
 <b>Vremenske funkcije</b> .....	13	Nabujak i soufflé .....	30
Alarmni sat .....	13	Perad .....	31
Trajanje .....	13	Meso .....	32
Vrijeme kraja .....	14	Riba .....	35
 <b>Zaštita za djecu</b> .....	14	Povrće i prilozi .....	36
Aktiviranje i deaktiviranje .....	14	Jogurt .....	37
Blokirana vrata uređaja .....	14	Vrste grijanja eco .....	37
 <b>Osnovne postavke</b> .....	14	Akrilamid u namirnicama .....	39
Promjena postavki .....	14	Lagano pečenje .....	39
Popis postavki .....	14	Sušenje .....	40
Promjena vremena na satu .....	15	Ukuhavanje .....	41
		Dizanje tijesta .....	42
		Odmrzavanje .....	42
		Održavanje topline .....	43
		Probna jela .....	43

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) i u internet trgovini: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Predvidjena uporaba

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

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

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

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

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

Ovaj uređaj 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 uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 9



## **Važne sigurnosne napomene**

### Općenito

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

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

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

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

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

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

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

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

- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

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

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

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

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

### Halogena žarulja

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

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

### Funkcija čišćenja

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

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.

- 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.

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

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

### **⚠ 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 posude na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posude na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlaga u pećnici: Vlaga može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja. Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.

- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista.
- 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.

## **🌿 Zaštita okoliša**

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

### **Ušteda energije**

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Upotrebjavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.
- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.
- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.
- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

### **Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje**

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Upoznavanje Vašeg uređaja

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

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

### Upravljačka ploča

Iznad upravljačke ploče namjestite pomoću tipki i okretnog birača različite funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu se prikazuju trenutne postavke.



#### 1 Tipke

Tipke s lijeve i desne strane okretnog birača mogu se upustiti pod površinu. Pritisnite tipku za pokretanje.

#### 2 Okretni birač

Okretni birač možete okretati udesno ili ulijevo.

#### 3 Zaslon osjetljiv na dodir

Na zaslonu osjetljivom na dodir možete vidjeti trenutne namještene vrijednosti, mogućnosti odabira ili također napomene. Za namještanje dodirnite odgovarajuće tekstualno polje. Ovisno o odabiru tekstualna polja se mijenjaju.

start/stop

Početak, zaustavljanje ili prekid rada

#### Okretni birač

Pomoću okretnog birača mijenjate namještene vrijednosti koje se prikazuju na zaslonu.

Kod većine lista za odabir, npr. vrsta grijanja, nakon zadnje točke ponovno se vraća na prvu točku. Kod temperature primjerice morate ponovno okrenuti okretni birač kada je postignuta najniža ili najviša temperatura.

### Upravljački elementi

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

#### Tipke

Ovdje ćete vidjeti ukratko objašnjeno značenje različitih tipki.

Tipke	Značenje	
on/off	Uključivanje i isključivanje uređaja	
menu	Izbornik	Otvaranje načina rada u izborniku
i	Informacija	Prikaz napomena
	Zaštita za djecu	Aktiviranje/deaktiviranje zaštite za djecu
⌚	Vremenske funkcije	Otvaranje izbornika za vremenske funkcije
»»»	Brzo zagrijavanje	Uključivanje i isključivanje brzog zagrijavanja

#### Zaslon

Zaslon je tako strukturiran da podatke možete jednostavno očitati.

Vrijednost koju upravo možete podesiti je fokusirana. Prikazuje se bijelim slovima dok je pozadina tamna.

#### Statusni redak

Statusni redak se nalazi u gornjem dijelu zaslona. Na njemu se prikazuje vrijeme na satu i namještene vremenske funkcije.

#### Linija napretka

Pomoću linije napretka vidite koliko se npr. pećnica već zagrijala ili kako trajanje istječe. Ravna linija ispod fokusirane vrijednosti popunjava se s lijeve na desnu stranu kako rad uređaja u tijeku napreduje.

## Istek vremena

Ako se Vaš uređaj pokrenuli bez namještenog trajanja, desno gore u statusnom retku možete vidjeti koliko dugo će se nastaviti rad uređaja.

Ako ste namjestili trajanje, a ono je potom izbrisalo, istek vremena preuzima već isteklo vrijeme i nastavlja s odbrojanjem od tog vremena. Tako možete uvijek provjeriti koliko dugo već traje rad uređaja.

## Kontrola temperature









Gredice za kontrolu temperature prikazuju faze zagrijavanja ili preostalu toplinu u pećnici.


Kontrola zagrijavanja	Kontrola zagrijavanja pokazuje porast temperature u pećnici. Kada je popunjena zadnja gredica, postignuta je temperatura i optimalan je trenutak za stavljanje jela u pećnicu. Kod stupnjeva roštiljanja i čišćenja gredice se ne pojavljuju.
Indikator preostale topline	Kada je uređaj isključen, kontrola temperature pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Indikator se gasi kada se temperatura spusti na otprilike 60 °C.

**Napomena:** Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne

## Vrste grijanja

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

Vrste grijanja	Temperatura	Korištenje
 4D-vrući zrak	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
 Vrući zrak eco	30-275 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje eco	30-300 °C	Za pažljivo pečenje odabranih jela na jednoj razini. Vrućina dopire s gornje i s donje strane.
 Roštilj i ventilator	30-300 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 Roštilj, velika površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina grijača za roštiljanje.
 Roštilj, mala površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnji dio ispod grijača za roštiljanje.
 Stupanj za pizzu	30-275 °C	Za pripremanje pize i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu pećnice.

temperature u unutrašnjosti pećnice. Za vrijeme zagrijavanja možete pomoću tipke  zatražiti prikaz trenutačne vrijednosti temperature.






## Izbornik načina rada

Izbornik je podijeljen u različite načine rada. Na ovaj način možete brzo doći do željene funkcije.

Ovisno o tipu uređaja postoje različiti načini rada. Desno gore u statusnom retku možete vidjeti koliko stranica ima izbornik načina rada. Stoji li u statusnom retku 1/2, to znači da ste na prvoj od dvije stranice.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja	Za pripremanje Vašeg jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
Jela → "Jela" na strani 22	Ovdje ćete naći odgovarajuće namještene vrijednosti za jela koje su već programirane.
Samočišćenje → "Funkcija čišćenja" na strani 16	Vaša pećnica se samostalno čisti pomoću funkcije samočišćenja.
Postavke → "Osnovne postavke" na strani 14	Polazne postavke Vašeg uređaja možete prilagoditi Vašim navikama.




	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.
	Donje zagrijavanje	30-250 °C	Za pečenje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Održavanje topline	60-100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
	Zagrijavanje posuđa	30-70 °C	Za zagrijavanje posuđa.
	Funkcija coolStart	30-275 °C	Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda na razini 3. Temperatura se ravna prema podacima proizvođača. Koristite najvišu temperaturu koja je navedena na ambalaži. Vrijeme pečenja je kako je navedeno ili kraće. Nije potrebno prethodno zagrijavanje.

### Predložene vrijednosti

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

### Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije o upravo izvršenoj radnji. Pritisnite tipku . Napomena se prikazuje nekoliko sekundi.

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

### Funkcije pećnice

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

### Otvaranje vrata uređaja

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

### Svjetlo u pećnici

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

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

**Napomena:** U polaznim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključuje za vrijeme rada.

### Rashladni ventilator

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

### Opres!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

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

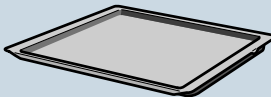
**Napomena:** U polaznim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 14



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

### Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	<b>Rešetka</b> Za posude, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
	<b>Univerzalna tava</b> Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.
	<b>Lim za pečenje</b> Za kolače na limu i sitna peciva.

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

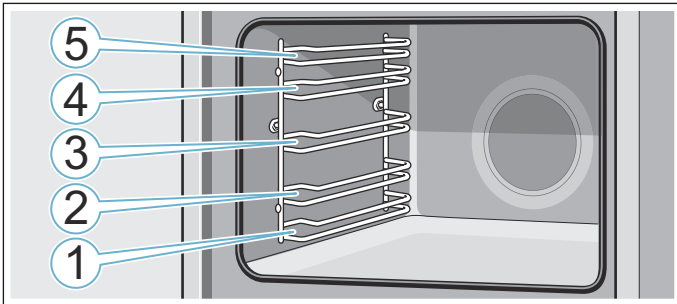
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

## Umetanje pribora

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

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



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.


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

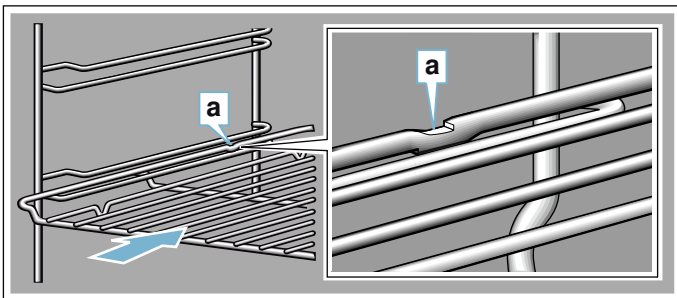
### Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.

### Funkcija uglavljivanja

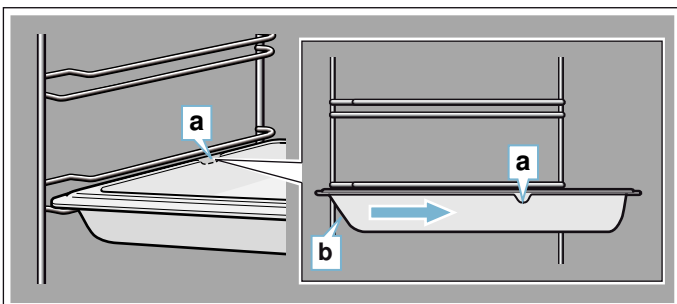
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglati. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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



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

Primjer na slici: univerzalna tava

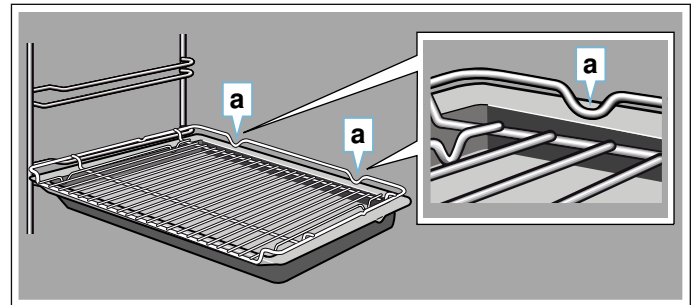


## Kombiniranje pribora

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

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

Primjer na slici: univerzalna tava



## Poseban pribor

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

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

**Napomena:** Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Služba održavanja" na strani 22

### Poseban pribor

#### Rešetka

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

#### Univerzalna tava, samočisteća

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

#### Lim za pečenje, samočisteći

Za kolače na limu i sitna peciva.

#### Rešetka za umetanje

Za meso, perad i ribu.

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

#### Profesionalna tava s rešetkom za umetanje

Za pripremu velikih količina hrane.

#### Poklopac za profesionalnu tavu

Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.

#### Lim za pizzu

Za pizzu i velike okrugle kolače.

#### Lim za roštiljanje, samočisteći

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

<b>Kamen za pečenje</b> , samočišćeći Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.
<b>Staklena posuda za pečenje (5,1 l)</b> Za pirjana jela i nabujke. Naročito je primjerena za način rada "Jela".
<b>Staklena zdjela</b> Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.
<b>Staklena tava</b> Za nabujke, jela od povrća i pecivo.
<b>Jednostruki izvlačni sustav</b> , samočišćeći Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.
<b>Dvostruki izvlačni sustav</b> , samočišćeći Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.
<b>Trostruki izvlačni sustav</b> , samočišćeći Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.
<b>Ukrasne letvice</b> Za prekrivanje dna pretinca elementa i osnovne ploče uređaja.

## Prije prvog korištenja

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

### Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

**Napomena:** Ove postavke možete promijeniti u polaznim postavkama u svakom trenutku. → "Osnovne postavke" na strani 14

#### Namještanje jezika

Polazna postavka je njemački jezik.

1. Okretnim biračem namjestite željeni jezik.
2. Dodirnite strelicu >. Pojavljuje se sljedeća postavka.

#### Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu je namješteno na 12:00 sati.

1. Okretnim biračem namjestite trenutno vrijeme na satu.
2. Dodirnite strelicu >

#### Namještanje datuma

Polazna postavka je 1.1.2014.

1. Okretnim biračem namjestite trenutni dan, mjesec i godinu.

2. Dodirnite strelicu > sve dok ne aktualizirate sve postavke.  
Na zaslonu se pojavljuje napomena da je prvo stavljanje u rad dovršeno.

## Čišćenje pećnice i pribora


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

### Čišćenje pećnice

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

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

Podesite navedene postavke.

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

Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavlju.

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

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

### Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

## Mengoperasikan mesin

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo Vam objasniti kako ćete namjestiti Vaš uređaj. Saznat ćete što se događa prilikom uključivanja i isključivanja uređaja te kako ćete namjestiti načine rada.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

Prije nego nešto namjestite na Vašem uređaju trebate ga uključiti.

Iznimka: Zaštitu za djecu i alarm možete namjestiti i kada je uređaj isključen. Indikatore ili napomene, npr. za prikaz preostale topline u pećnici, možete vidjeti na zaslonu i kada je uređaj isključen.

Kada ne koristite Vaš uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

### Uključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off uključujete uređaj. on/off iznad tipke svijetli plavo.

Na zaslону se pojavljuje logotip proizvođača Siemens, a potom vrsta grijanja i temperatura.

**Napomena:** Koji način rada će se pojaviti nakon uljučivanja, možete odrediti u polaznim postavkama.

### Isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off isključujete uređaj. Svjetlo iznad tipke se ugasi.

Namještena funkcija se prekida.

Na zaslону se pojavljuje vrijeme na satu.

**Napomena:** Treba li se ili ne prikazati vrijeme na satu kod isključenog uređaja, možete odrediti u polaznim postavkama.

### Početak ili prekid rada

Za početak ili prekid rada uređaja pritisnite tipku start/stop. Nakon prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.

Za brisanje svih postavki pritisnite tipku on/off.

Ako za vrijeme rada otvorite vrata pećnice, prekida se rad pećnice. Za nastavak s radom zatvorite vrata pećnice.

### Namještanje načina rada

Kada odabirete način rada, uređaj mora biti uključen.

1. Pritisnite tipku menu. Otvara se izbornik načina rada.
2. Dodirnite željeni način rada. Ovisno o načinu rada su Vam na raspolaganju različite mogućnosti odabira.
3. Okretnim biračem promijenite odabir. Ovisno o odabiru promijenite ostale postavke.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop. Na zaslону se pojavljuje istek vremena. Možete vidjeti postavke i liniju napretka.

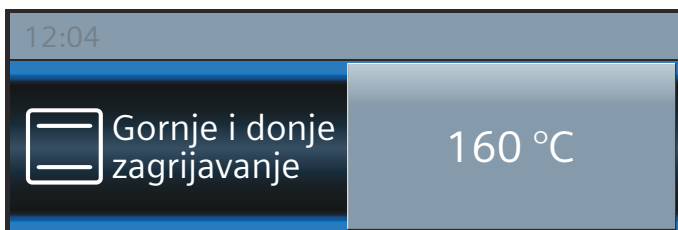
### Namještanje vrste grijanja i temperature

Nakon uključivanja uređaja pojavljuje se namještena predložena vrsta grijanja s temperaturom. Tu postavku možete pokrenuti odmah tipkom start/stop. Ako želite namjestiti neku drugu vrstu grijanja, postupite na slijedeći način.

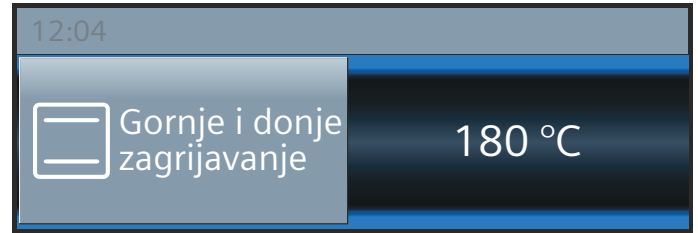
Za ostale postavke promijenite vrijednosti na slijedeći način:

Primjer na slici: Gornje i donje zagrijavanje na 180 °C.

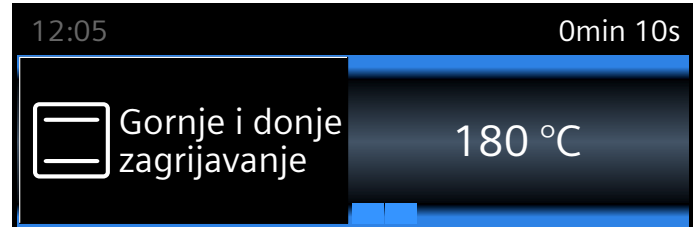
1. Okretnim biračem promijenite vrstu grijanja.



2. Dodirnite predloženu temperaturu.
3. Okretnim biračem promijenite temperaturu.



4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.



Na zaslону se prikazuje namještena vrsta grijanja i temperatura.

### Brzo zagrijavanje

Pritiskom na tipku »»»» možete naročito brzo zagrijati pećnicu. Brzo zagrijavanje nije moguće kod svih vrsta grijanja.

Prikladne vrste grijanja:

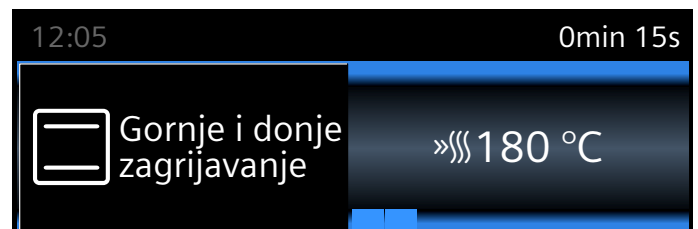


Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

### Namještanje

Pazite na prikladnu vrstu grijanja. Temperatura mora biti namještena preko 100 °C jer se inače ne može pokrenuti brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Pritisnite tipku »»»».



Lijevo uz temperaturu se pojavljuje simbol »»»». Puno se gredice za kontrolu temperature.

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

### Napomene

- Namješteno trajanje počinje odmah nakon starta neovisno o brzom zagrijavanju.





- Za vrijeme brzog zagrijavanja možete pomoću tipke **i** zatražiti prikaz trenutačne vrijednosti temperature u pećnici.

### Prekid

Pritisnite tipku **»»»**. Simbol **»»»** na zaslonu se gasi.

## Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Nakon isteka podešenog vremena javlja se zvučni signal.
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja javlja se zvučni signal. Uređaj se isključuje automatski.
 Vrijeme kraja	Namjestite trajanje i vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.


### Napomene

- Trajanje možete namjestiti do jednog sata točno u minutu. Trajanje preko jednog sata možete namjestiti u koracima od 5 minuta.
- Ovisno u kojem smjeru okrećete okretni birač, trajanje započinje kod predložene vrijednosti: lijevo 10 minuta, desno 30 minuta.
- Nakon isteka svake vremenske funkcije javlja se zvučni signal i u statusnom retku stoji "Završen".
- Pritiskom na tipku **i** možete povremeno zatražiti prikaz informacija koje se potom kratko pojavljuju na zaslonu.

### Alarmni sat

Alarmni sat možete namjestiti u svakom trenutku i kada je uređaj isključen. Radi paralelno s ostalim postavkama vremena i ima svoj zvučni signal. Tako možete čuti je li riječ o alarmu ili je isteklo neko vrijeme pečenja.

Možete namjestiti na najviše 24 sata.

1. Pritisnite tipku **⌚**.  
Otvara se polje za alarmni sat.
2. Okretnim biračem namjestite vrijeme alarma.  
Nakon nekoliko sekundi pokreće se alarmni sat. Prikazuje se simbol  alarmnog sata i vrijeme koje istječe lijevo u statusnom retku.

### Nakon isteka vremena

Javlja se zvučni signal. Na zaslonu se pojavljuje "isteklo vrijeme na alarmnom satu". Pritiskom na tipku **⌚** možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

### Prekid vremena alarma

Pritiskom na tipku **⌚** otvorite izbornik za vremenske funkcije i vratite vrijeme. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku **⌚**.

### Promjena vremena alarma

Otvorite izbornik za vremenske funkcije pritiskom na tipku **⌚** i unutar slijedećih nekoliko sekundi okretnim biračem promijenite vrijeme alarma. Alarmni sat pokrenite pritiskom na tipku **⌚**.

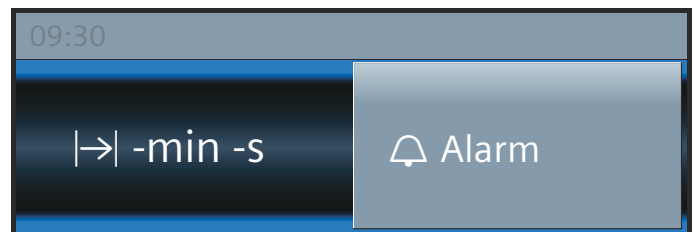
### Trajanje

Ako namjestite trajanje (vrijeme pečenja) za Vaše jelo, automatski se isključuje rad pećnice nakon isteka tog vremena. Pećnica više ne grije.

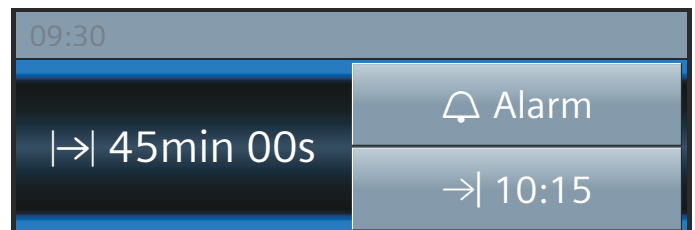
Preduvjet: Namještena je vrsta grijanja i temperatura.

Primjer: postavka za 4D-vrući zrak, 180 °C, trajanje 45 minuta.

1. Pritisnite tipku **⌚**.  
Otvora se izbornik za vremenske funkcije.



2. Okretnim biračem namjestite trajanje.



3. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.  
U statusnom retku se vidi odbrojanje trajanja **⌚**.

### Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji "Završen". Pritiskom na tipku **⌚** možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

### Prekid trajanja

Pritiskom na tipku **⌚** otvorite izbornik za vremenske funkcije. Promijenite trajanje. Prikaz se mijenja na namještenu vrstu grijanja i temperaturu.

### Promjena trajanja

Pritiskom na tipku **⌚** otvorite izbornik za vremenske funkcije. Okretnim biračem promijenite trajanje.

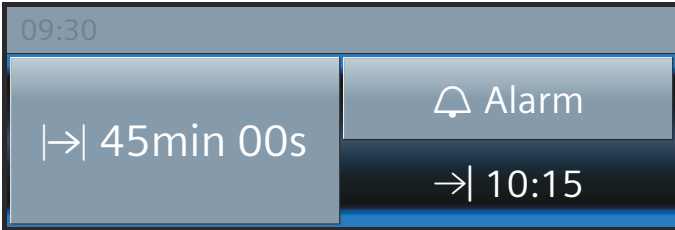
## Vrijeme kraja

Ako pomaknete vrijeme kraja, pripazite da živežne namirnice koje se lako kvare ne smiju predugo stajati u pećnici.

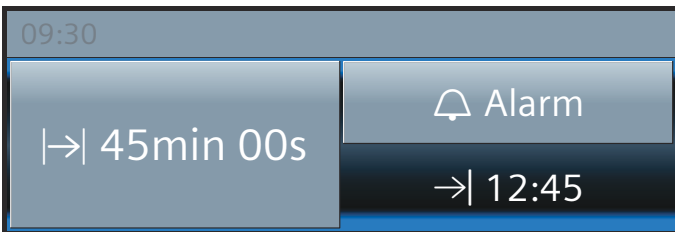
Preduvjet: Nije pokrenut namješteni rad pećnice. Namješteno je trajanje. Otvoren je izbornik za vremenske funkcije ⌚.

Primjer na slici: Stavite jelo u pećnicu u 9.30 sati. Potrebno mu je 45 minuta i bilo bi gotovo u 10.15 sati. Ali Vi želite da jelo bude gotovo u 12.45 sati.

1. Dodirnite polje "Kraj →".  
Prikazuje se vrijeme kraja.



2. Okretnim biračem pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



3. Potvrdite pritiskom na tipku start/stop.



Pećnica je u poziciji čekanja. Pećnica počinje s radom u pravom trenutku. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.

### Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji "Završen". Pritiskom na tipku ⏸ možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

### Promjena vremena kraja

To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Izbornik za vremenske funkcije otvorite pritiskom na tipku ⌚, dodirnite "Kraj →" i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku ⌚.

### Prekid vremena kraja

To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Pritiskom na tipku ⏸ otvorite izbornik za vremenske funkcije. Dodirnite "Kraj →" i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Odmah počinje odbrojavanje trajanja.

## Zaštita za djecu

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

### Aktiviranje i deaktiviranje

Zaštitu za djecu možete aktivirati i deaktivirati kada je uređaj uključen ili isključen.

Pritisnite i držite pritisnutu tipku ⏸ u trajanju od otprilike 4 sekunde. Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu, a u statusnom retku se pojavljuje simbol ⏸.

### Blokirana vrata uređaja

U polaznim postavkama možete promijeniti postavke tako da dodatno uz upravljačku ploču blokirate i vrata pećnice.

Vrata pećnice se blokiraju kada je temperatura u pećnici dosegla oko 50°C. U statusnom retku se pojavljuje simbol 🔒. Ako je pećnica isključena, vrata uređaja se odmah blokiraju kada aktivirate osigurač za zaštitu djece.

## Osnovne postavke

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

### Promjena postavki

1. Pritisnite tipku on/off.
2. Pritisnite tipku menu.  
Otvora se izbornik načina rada.
3. Odaberite način rada "Postavke".  
Pojavljuje se prva polazna postavka i možete je promijeniti okretnim biračem.
4. Dodirnite strelicu >.
5. Okretnim biračem promijenite vrijednosti.
6. Pritiskom na strelicu > prelazite na sljedeće polazne postavke.
7. Za pohranjivanje pritisnite tipku menu.  
Na zaslonu se pojavljuje odbaciti ili pohraniti.

### Popis postavki

U popisu ćete naći sve polazne postavke i mogućnosti promjene. Ovisno o opremljenosti vašeg uređaja na zaslonu se prikazuju samo one postavke koje odgovaraju Vašem uređaju.

Možete promijeniti sljedeće postavke:

Postavka	Izbor
Jezik	moгуće je odabrati druge jezike
Vrijeme na satu	Namještanje trenutnog vremena na satu

Datum	Namještanje trenutnog datuma
Zvučni signal	Kratki (30 sek)
	Srednji (1 min)
	Dugi (5 min)
Zvuk tipki	Isključen (zvuk tipki kod uključivanja i isključivanja ostaje pritiskom na tipku on/off)
	Uključen
Svjetlost zaslona	Podesiva u 5 stupnjeva
Prikaz sata	Digitalni s datumom
	Analogni
	Isključen
Osvjetljenje	Uključeno za vrijeme rada
	Isključeno za vrijeme rada
Zaštita za djecu	Blokiranje vrata + blokiranje tipki
	Samo blokiranje tipki
Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik
	Vrste grijanja
	Jela*
Noćno zatamnjeno	Isključeno
	Uključeno (zaslon je zatamnjen između 22:00 i 5:59 sati)
Logotip	Indikatori
	Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno
	Minimalno
Izvlačni sustav	nije opremljen
	opremljen
Postavka sabat	uključena
	isključena
Tvorničke postavke	Resetiranje
	Nemojte resetirati

\*) Postoji, ovisno o tipu uređaja

### Opres!

Kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje: Postavka "nije opremljen".

Kod 2-struke i 3-struke vodilice na izvlačenje: Postavka "opremljen".

**Napomena:** Promjene postavki jezika, zvuka tipaka i svjetlosti zaslona su odmah aktivirane. Sve ostale postavke se aktiviraju tek nakon pohranjivanja.

## Promjena vremena na satu

Vrijeme na satu promijenite u polaznim postavkama.

Primjer: Promjena vremena na satu s ljetnog na zimsko vrijeme.

1. Pritisnite tipku on/off.
2. Pritisnite tipku menu.  
Otvora se izbornik načina rada.
3. Dodirnite "Postavke".

4. Pritiskom na strelicu > promijenite na "Vrijeme na satu".
5. Okretnim biračem promijenite vrijeme na satu.
6. Pritisnite tipku menu.  
Na zaslonu se pojavljuje pohraniti ili odbaciti.

### Nestanak struje

Nakon dužeg nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad.

Ponovno namjestite jezik, vrijeme na satu i datum.



## Postavka sabat

Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje do 74 sata. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

### Pokretanje postavke sabat

Preduvjet: U polaznim postavkama ste aktivirali "Uključena postavka sabat". → "Osnovne postavke" na strani 14

Pećnica grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja i na temperaturi između 85 °C i 140 °C.

1. Pritisnite tipku on/off.  
Na zaslonu je predložena vrsta grijanja i temperatura.
2. Okrenite okretni birač ulijevo i odaberite vrstu grijanja "Postavka sabat".
3. Dodirnite predloženu temperaturu i okretnim biračem namjestite temperaturu.
4. Pritiskom na tipku ⊕ otvorite izbornik za vremenske funkcije i dodirnite polje "Trajanje".  
Predloženo je 25:00 sati.
5. Okretnim biračem namjestite željeno trajanje.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop.  
U statusnom retku se vidi odbrojanje trajanja.

### Trajanje je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku se pojavljuje "Završen".

### Premještanje vremena kraja

Pomicanje vremena kraja nije moguće.

### Prekid postavke sabat

Pritisnite tipku on/off. Sve postavke su izbrisane. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.


## Funkcija čišćenja

Pomoću načina rada "Samočišćenje" možete lako očistiti pećnicu. Pećnica se zagrijava na jako visoku temperaturu. Tako izgore ostaci nastali kod prženja, roštiljanja i pečenja.

Možete odabrati jedan od tri stupnja čišćenja.


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

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj čišćenja. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,7 kWh.

**Napomena:** Zbog Vaše sigurnosti vrata pećnice se automatski blokiraju. Vrata pećnice možete ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol  za blokiranje u statusnom retku. Za vrijeme čišćenja ne svijetli svjetlo u pećnici.

### Upozorenje

#### Opasnost od opeklin!

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

### Prije pokretanja funkcije čišćenja

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

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

**Napomena:** Kod funkcije čišćenja možete zajedno s pećnicom čistiti isporučeni, emaljirani pribor. Ne možete čistiti sve rešetke. Rešetke nisu prikladne za funkciju čišćenja i mogu promijeniti boju. Ostali pribor koji je prikladan za funkciju čišćenja naći ćete u tablici za poseban pribor. → "Pribor" na strani 9

### Upozorenje

#### Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- 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.



### Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Uništava se sloj protiv prljanja limova i kalupa i nastaju otrovni


plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prljanja prilikom čišćenja. Čistite samo emaljirani pribor.

### Namještanje samočišćenja


1. Pritisnite tipku menu. Otvara se izbornik načina rada.
2. Odaberite način rada "Samočišćenje". Predlaže se stupanj čišćenja 3. Čišćenje možete odmah pokrenuti pritiskom na tipku start/stop ili
3. okretnim biračem odabrati neki drugi stupanj čišćenja.
4. Pokrenite čišćenje pritiskom na tipku start/stop.

Vrata pećnice se blokiraju kratko nakon početka čišćenja. Simbol  za blokiranje pojavljuje se desno u statusnom retku uz trajanje u tijeku. Vrata pećnice možete ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol  u statusnom retku.

### Nakon završetka čišćenja

Javlja se zvučni signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku se pojavljuje "Završen". Pritiskom na tipku  možete isključiti zvučni signal. U statusnom retku se pojavljuje "Uređaj se hladi".

### Prekid čišćenja

Pritiskom na tipku on/off isključite pećnicu. Vrata pećnice možete ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol  u statusnom retku.

### Promjena stupnja čišćenja

Nakon početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

### Možete namjestiti da se čišćenje odvija noću

U poglavlju postavke vremena možete pročitati kako možete premjestiti vrijeme kraja. Na ovaj način pećnicu uvijek možete koristiti tijekom dana. → "Vremenske funkcije" na strani 13

### Nakon završetka funkcije čišćenja

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

**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.



## Sredstva za čišćenje

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

### Primjerena sredstva za čišćenje

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

#### Oprez!

#### Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

#### Upozorenje – Opasnost od 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. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

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

#### Uređaj iznutra

Emajlirane površine Vruća sapunica ili voda s octom:  
Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.  
Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.  
Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.  
Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 16  
**Napomena:** Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice.  
Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.

Stakleni poklopac svjetla u pećnici Vruća sapunica:  
Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.  
Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

Poklopac vrata od plemenitog čelika Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika:  
Pridržavajte se uputa proizvođača.  
Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika.  
Za čišćenje skinite poklopac vrata.

Okvir vodilica Vruća sapunica:  
Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.

Izvlačni sustav Vruća sapunica:  
Očistite spužvicom ili četkicom.  
Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.

Pribor Vruća sapunica:  
Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.  
Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

#### 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.

### Savjeti

- Pećnicu očistite nakon svakog korištenja. Na ovaj način se prljavština ne može zapeći.
- Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.

## Okvir vodilica

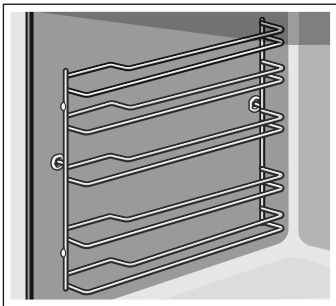
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

### Vađenje i stavljanje okvira vodilica

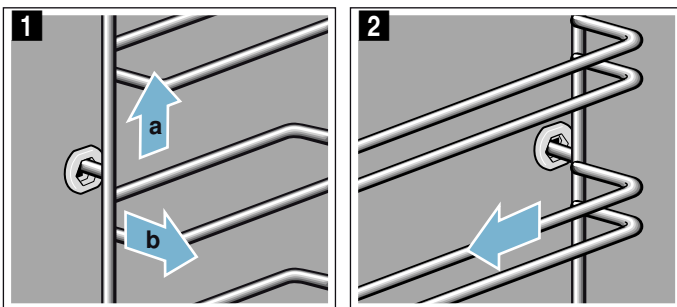
#### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

#### Vađenje okvira vodilica



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

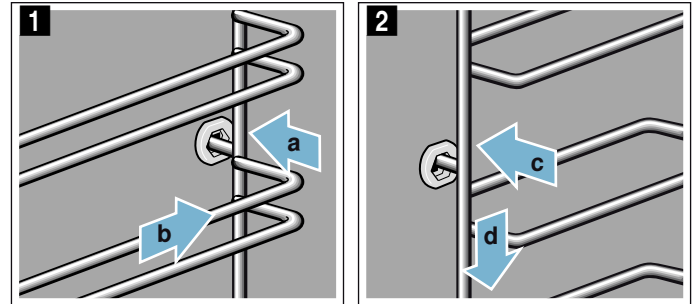


Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

### Stavljanje okvira vodilice

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

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



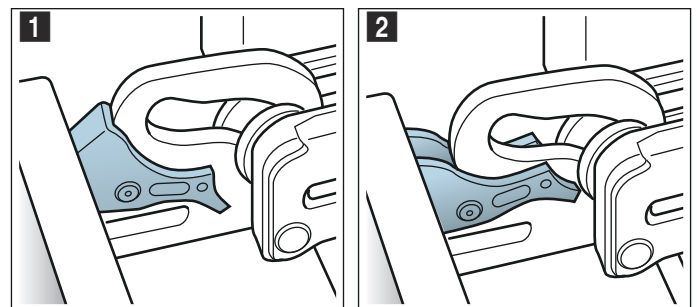
## Vrata uređaja

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

### Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje i skidanje stakala vrata možete skinuti vrata pećnice.

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



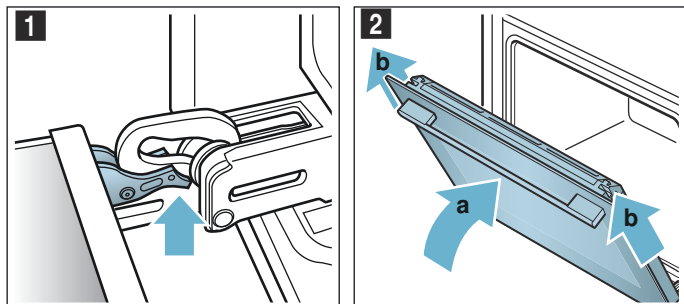
#### ⚠ Upozorenje

##### Opasnost od ozljede!

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

### Skidanje vrata pećnice

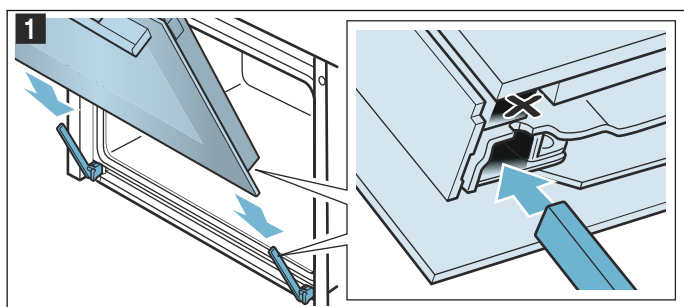
1. Vrata uređaja otvorite do kraja i pritisnite u smjeru uređaja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uхватите s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (Slika **2**).



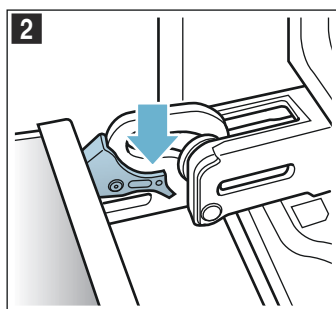
### Stavljanje vrata pećnice

Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

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



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

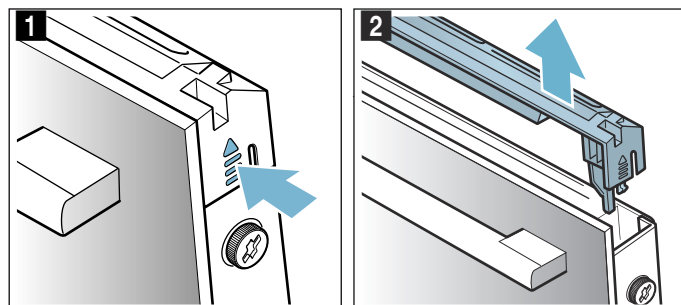


3. Zatvorite vrata pećnice.

### Skidanje poklopca vrata

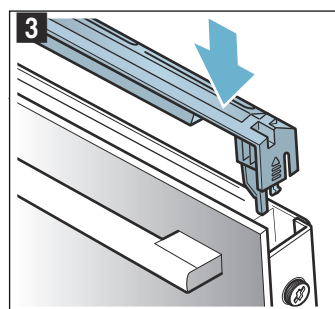
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

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



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

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



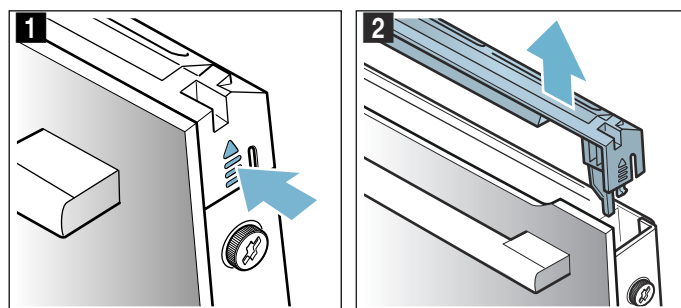
5. Zatvorite vrata uređaja.

### Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

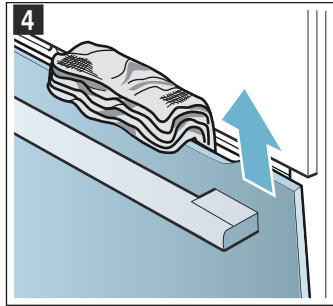
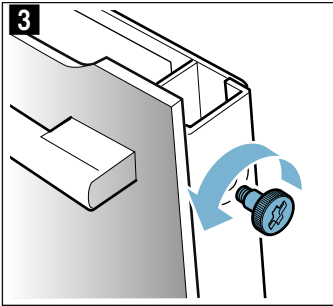
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

#### Skidanje

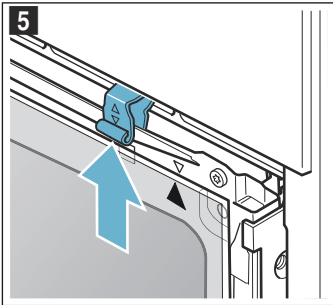
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika **1**).
3. Skinite poklopac (Slika **2**).



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



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



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

### **⚠ Upozorenje**

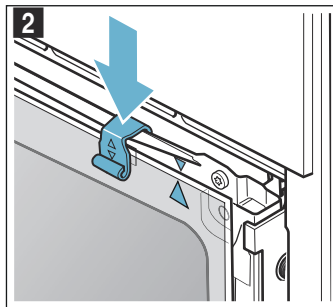
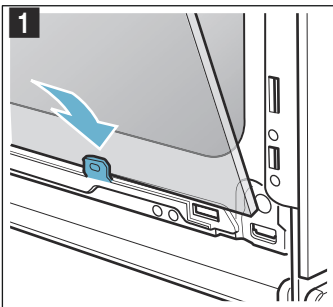
#### **Opasnost od ozljeda!**

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

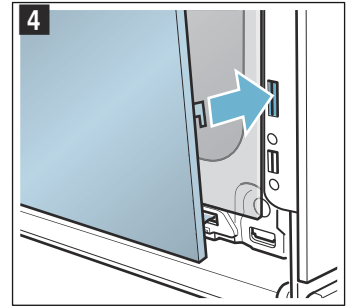
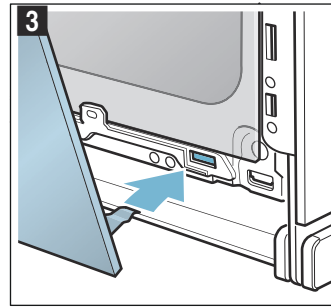
### **Postavljanje**

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

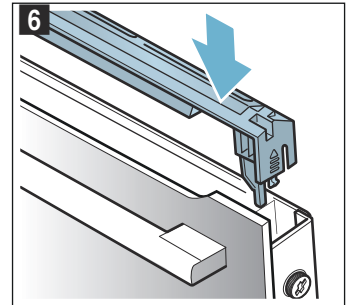
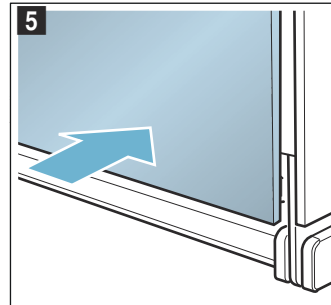
- Međustaklo umetnite dolje u držač (Slika 1) i pritisnite ga s gornje strane.
- Oba držača pritisnite prema dolje (Slika 2).



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



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



- 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.

**Napomena:** Ako jednom jelo ne uspije na optimalan način, pogledajte na stranicama s tablicama na kraju uputa za uporabu. Tu ćete naći puno savjeta i

### Tablica smetnji

Ako se na zaslonu prikazuje poruka pogreške sa slovom E, npr. E0111, isključite i uključite uređaj. Ako se poruka ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
Vrata uređaja ne možete otvoriti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Vrata uređaja su blokirana sve dok se pećnica ne ohladi	Pričekajte da se zagasi simbol 
Uključeni uređaj ne možete koristiti, na zaslonu se prikazuje simbol 	Zaštita za djecu je aktivirana	Pritisnite tipku  sve dok se simbol  ne ugasi
Pećnica ne grije, a na zaslonu stoji "Uključen demonstracijski način rada"	Uređaj je u demonstracijskom načinu rada	Isključite osigurač u ormariću s osiguračima te ga ponovno uključite nakon otprilike 10 sekundi. Uključite uređaj i u postavkama odaberite "Isključen demonstracijski način rada".
Uređaj ne započinje s radom i na zaslonu se pojavljuje "Prevruća pećnica"	Pećnica je prevruća za odabrano jelo ili vrstu grijanja	Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja

### Prekoračeno maksimalno vrijeme rada

Vaš uređaj završava s radom automatski kada nije namješteno trajanje i kada postavka već dulje vrijeme nije mijenjana.

Kada se to dogodi, pećnica se ravna prema namještenoj temperaturi ili stupnju roštiljanja.

Uređaj javlja na zaslonu da se rad pećnice automatski završava. Zatim se prekida rad pećnice.

Za ponovno korištenje uređaja najprije ga isključite. Zatim ponovno uključite uređaj i namjestite željeni način rada.

**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.

napomena. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 23

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.

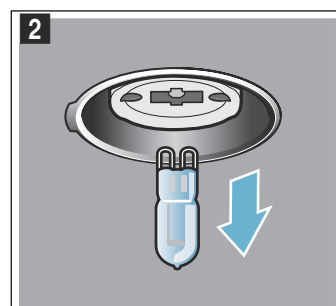
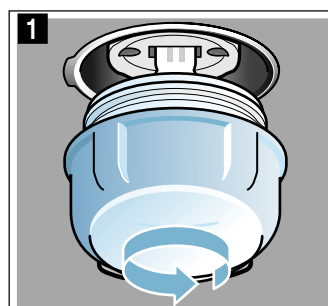
### ⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

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



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac.

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

**Stakleni poklopac**

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

**Služba održavanja**

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

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

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja. Ako vaš uređaj ima funkciju pare, onda ćete označnu pločicu naći desno iza ploče.

Diagram showing the identification label layout with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

E-br.	FD-br.

Servisna služba ☎

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

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

**Jela**

Pomoću načina rada "Jela" možete pripremati najrazličitija jela. Uređaj sam odabire optimalnu postavku.

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

**Napomene za postavke**

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica te veličini i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela predložena je temperatura, vrsta grijanja i vrijeme pečenja. Temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti prema Vašim potrebama
- Kod nekih jela od Vas će se tražiti da unesete težinu. Uvijek unesite ukupnu težinu osim ako uređaj od Vas traži nešto drugo. Ovdje uređaj umjesto Vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod pečenja jela kod kojih uređaj umjesto Vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe dovoljno otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će Vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 23

**Odabir jela**

Jela su podijeljena prema jedinstvenoj strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jela
- Jelo

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

Kategorije	Jela
Kolač	Kolači u kalupima
	Kolači na limu za pečenje
	Čajni kolačići
	Keksi
Kruh, pecivo	Kruh
	Pecivo
Pizza, pikantni kolači	Pizza
	Pikantni kolači, quiche


Kategorije	Jela
Nabujci, soufflé	Nabujak, pikantni, svježi, kuhani sastojci
	Lazanje, svježe
	Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm
	Nabujak, slatki, svježi
Duboko smrznuti proizvodi	Soufflé u kalupima za porcije
	Pizza
	Pecivo
	Nabujci
	Proizvodi od krumpira
Perad	Perad, riba
	Pile
	Patka, guska
Meso	Purica
	Svinjetina
	Govedina
	Teletina
	Janjetina
	Meso od divljači
Riba	Mesna jela
	Riba
Povrće	Varivo s povrćem
	Gratinirano povrće
	Pečeni krumpir, prepolovljen
	Krumpir za pečenje u pećnici, cijeli

## Namještanje jela

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela. Uvijek dodirnite polje "Dalje".

1. Pritisnite tipku menu.  
Otvora se izbornik načina rada.
2. Odaberite način rada "Jela".  
Na zaslonu se pojavljuje prva kategorija.
3. Okretnim biračem odaberite željenu kategoriju.
4. Dodirnite polje "Dalje".
5. Okretnim biračem odaberite vrstu jela.
6. Dodirnite polje "Dalje".
7. Okretnim biračem odaberite jelo.
8. Dodirnite polje "Dalje".
9. Okretnim biračem namjestite težinu.  
**Napomena:** Kada dodirnete polje "Savjet", dobit ćete informacije o razini, posudu itd.
10. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop

## Namještanje je završeno

Javlja se zvučni signal. U statusnom retku se pojavljuje "Završeno". Pećnica više ne grije. Pritiskom na tipku  možete prijevremeno poništiti zvučni signal.

Ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja, još jednom produljite vrijeme pečenja. Dodirnite polje "Dodatno pečenje". Predloženo je trajanje koje možete promijeniti.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, dodirnite "Završi". Na zaslonu se pojavljuje "Dobar tek".

## Prekid namještanja

Pritisnite tipku on/off. Sve postavke su izbrisane. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

## Premještanje vremena kraja

Kod nekih jela možete premjestiti vrijeme kraja. U vremenskim funkcijama ćete vidjeti kako možete premjestiti vrijeme kraja. → "Vremenske funkcije" na strani 13

Ako ste namjestili vrijeme kraja, zaslon prelazi u vrijeme čekanja. U statusnom retku stoji vrijeme kada će pećnica završiti s radom. Postavke se ne mogu promijeniti. Pripazite da živežne namirnice koje se lako kvare ne smiju predugo stajati u pećnici.

## Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

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

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

## Silikonski kalupi

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

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

## Kolači i sitno pecivo

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

## Razine

Koristite navedene razine.

### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

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

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

### Pečenje na više razina

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

Pečenje na dvije razine:

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

Pečenje na tri razine:

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

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje  
prva rešetka: razina 5  
druga rešetka: razina 3  
treća rešetka: razina 2  
četvrta rešetka: razina 1

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

## Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Kod sočnih kolača koristite univerzalnu tavu kako sok koji se prelijeva ne bi zaprljao pećnicu.

### Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

### Papir za pečenje

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

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite pekarske proizvode. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

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




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






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

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u nastavku iza tablica.






































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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>					
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof	2		160-180	40-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	20-30
* prethodno zagrijati					
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja					



Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švicarska pita	Lim za pizzu	3		170-190	45-55
Tart	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	25-40
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3		150-170*	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Kolači na limu</b>					
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	20-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-190	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	55-65
Švicarska pita	Univerzalna tava	3		170-190	45-55
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	15-20
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		180-200	30-40
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		160-170	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	8-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	2		150-170	45-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		170-180	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	35-45
<b>Čajni kolačići</b>					
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160**	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150**	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140**	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		170-190	15-20
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	15-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	20-35
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, tanko, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	30-40
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

\* prethodno zagrijati

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	20-30
<b>Keksi</b>					
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140**	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	15-30
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140-160	15-30
Puslice	Lim za pečenje	3		80-90*	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		80-90*	120-180
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	25-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		90-110	30-45

\* prethodno zagrijati

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

### Savjeti za kolače i sitno pecivo

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenog vremena i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Okolo svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutni kalupu je straga tamniji.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	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.

## Kruh i pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pečenje kruha i peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

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

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

#### Pečenje na dvije razine

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

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

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

#### Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

#### Papir za pečenje

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

### Duboko smrznuti proizvodi

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

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

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

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

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

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja. Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

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



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




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
















### 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.

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje

-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Kruh</b>						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-270	-	20-25
<b>Pecivo</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	-	20-30
Baget, prethodno ispečen, hlađen**	Univerzalna tava	3		-	-	-
<b>Pecivo, zamrznuto</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pivske štangice, sirovo tijesto**	Univerzalna tava	3		-	-	-
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	30-35
<b>Tost</b>						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tost prepeći (ne zagrijavati)	Rešetka	5		-	3	4-6

\* prethodno zagrijati

\*\* Pridržavajte se podataka na ambalaži

## Pizza, quiche i pikantni kolači

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

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

### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

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

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

#### Pečenje na više razina

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

Pečenje na dvije razine:

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

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje  
prva rešetka: razina 5  
druga rešetka: razina 3  
treća rešetka: razina 2  
četvrta rešetka: razina 1

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

#### Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

#### Papir za pečenje

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

#### Duboko smrznuti proizvodi

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

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

#### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg pečenja.

**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jelo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.





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




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

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu
-  funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Pizza</b>					
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	35-45

\* prethodno zagrijati

\*\* Pridržavajte se podataka na ambalaži



Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za picu	2		220-230	20-30
Pizza, hladena**	Rešetka	3		-	-
<b>Pizza, zamrznuta</b>					
Pizza s tankim tijestom 1 komad**	Rešetka	3		-	-
Pizza s tankim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza s debelim tijestom 1 komad**	Rešetka	3		-	-
Pizza s debelim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-30
Pizza-baget**	Rešetka	3		-	-
Mini pizze**	Univerzalna tava	3		-	-
Mini pizze, Ø7 cm, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Pikantni kolači i quiche</b>					
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		260-280*	10-15
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		190-200	30-45
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalna tava	1		200-220*	20-30
* prethodno zagrijati					
** Pridržavajte se podataka na ambalaži					

## Nabujak i soufflé

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

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

### Razine

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

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

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

### Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalna tava

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

## Posuđe

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

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite nabujke i soufflé. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i receptu. Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.



**Napomena:** Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Nabujak ili soufflé bi bilo samo izvana pečeno, a unutra sirovo.



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






Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.

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

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje

-  stupanj za pizzu
-  funkcija coolStart

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

\* Pridržavajte se podataka na ambalaži

## Perad

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

### Pečenje na rešetki

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

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 9

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do 1/2 litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

### Pečenje u posudu

Koristite samo posude koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvoreno posude

Za pečenje peradi koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posude, koristite univerzalnu tavu.

### Zatvoreno posude

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

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

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

### Roštiljanje

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

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

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

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

### Napomene

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

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za perad. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene peradi pripremljenu za pečenje na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

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

Općenito vrijedi: Što je perad veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

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





### Savjeti













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

- Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

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

Korištene vrste grijanja:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Pile</b>						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		-	-	-
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
<b>Patka &amp; guska</b>						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
<b>Purica</b>						
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
* 5 min prethodno zagrijati						

## Meso

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

### Pečenje i pirjanje

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

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

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

### Pečenje na rešetki

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

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 9

### Pečenje i pirjanje u posuđu

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

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

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

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. U staklenom posuđu dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 cm.

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

#### **Otvoreno posuđe**

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

#### **Zatvoreno posuđe**

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

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

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

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

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

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

#### **Roštiljanje**

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

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

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

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

#### **Napomene**

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

#### **Preporučene namještene vrijednosti**

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za brojna mesna jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje mesa na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

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

Općenito vrijedi: Što je pečenje veće, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Pečenje i komade mesa za roštilj okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

■ □ gornje i donje zagrijavanje

■ □ roštilj i ventilator

■ □ roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Svinjetina</b>						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Rešetka	2	□	190-200	-	130-140
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	220-230	-	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3	□	220-230	-	20-25
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	2	□	210-230	-	70-90
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	5	□	-	2	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	5	□	-	3*	8-12
<b>Govedina</b>						
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2	□	210-220	-	40-50
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2	□	200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2	□	220-230	-	60-70
Odrežak, debljine 3 cm, srednje pečen (ne zagrijavati)	Rešetka	3	□	-	3	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4	□	-	3	25-30
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	160-170	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	200-210	-	100-120
<b>Janjetina</b>						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	170-190	-	50-80
Janjeći hrbat s kostima**	Rešetka	2	□	180-190	-	40-50
Janjeći kotlet	Rešetka	3	□	-	3	12-16
<b>Kobasice</b>						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4	□	-	3	10-15
<b>Mesna jela</b>						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	□	170-180	-	60-70
* prethodno zagrijati						
** ne okretati						

### Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-sušo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.



Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju presuhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

## Riba

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

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

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

### Pečenje i roštiljanje na rešetci

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

Ovisno o veličini i vrsti ribe dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje. Nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

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

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

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

### Napomene

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

### Pečenje i pirjanje u posudi

Koristite samo posude koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvoreno posude

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posude, koristite univerzalnu tavu.

### Zatvoreno posude

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

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

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

Riba može postati hrskava i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

### Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za riblja jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

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

Općenito vrijedi: Što je riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

- □ gornje i donje zagrijavanje

- □ roštilj i ventilator
- □ roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Riba</b>						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2	□	170-190	-	20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2	□	170-190	-	30-40
<b>Ribljí fileti</b>						
Ribljí file, naravni, na žaru	Rešetka	4	□	-	1*	15-25
<b>Ribljí kotleti</b>						
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4	□	-	3	10-20
<b>Riba, zamrznuta</b>						
Ribljí file, naravni	zatvoreno	2	□	210-230	-	20-30
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2	□	200-220	-	45-60
Ribljí štapići (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	3	□	200-220	-	20-30
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2						

## Povrće i prilozí

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

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

### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podatka u tablici.

#### Pripremanje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

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

### Pribor

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

#### Rešetka

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

#### Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

#### Papir za pečenje

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

## Preporučene namještene vrijednosti



U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnojte se prema sličnim jelima u tablici.

Korištene vrste grijanja:

-  4D-vrući zrak

-  roštilj, velika površina
-  funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Jela od povrća</b>						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		-	3	10-15
<b>Krumpir</b>						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	-	45-60
<b>Proizvodi od krumpira, zamrznuti</b>						
Prženi ribani krumpir*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Punjeni jastučići od krumpira*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pommes frites*	Univerzalna tava	3		-	-	-
Pommes frites, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	30-40
* Pridržavajte se podataka na ambalaži						

## Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti jogurt.


### Priprema jogurta

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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

-  4D-vrući zrak

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	dno pećnice		40-45	8-9

## Vrste grijanja eco

Vrući zrak eco te gornje i donje zagrijavanje eco su inteligentne vrste 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.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja.

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

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

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

### Pribor

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

### Rešetka

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

### Univerzalna tava ili lim za pečenje

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

### Kalupi za pečenje i posuđe

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

Posuđe od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikladnije je nereflektirajuće posuđe od emajla, vatrostalnog stakla ili obloženog aluminijskog tlačnog lijeva.

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

### Papir za pečenje

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



### Preporučene namještene vrijednosti



























Ovdje ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte

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

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

Korištene vrste grijanja:

-  vrući zrak eco
-  gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
<b>Kolači na limu</b>					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20
<b>Čajni kolačići</b>					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	35-45
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
<b>Kruh &amp; pecivo</b>					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-275	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		190-210	25-35

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	2		190-210	15-25

## Akrilamid u namirnicama

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

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

### Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

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

## Lagano pečenje

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

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

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

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

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

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

## Posuđe

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

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

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

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

### Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

- lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Perad</b>						
Pačja prsa, 400 g	otvoreno	2		6-8	90*	45-60
File pilećih prsa, po 200 g	otvoreno	2		5-7	90*	30-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	otvoreno	2		8-10	90*	150-210

\* prethodno zagrijati



Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za- pečenja u minutama	Temperatu- ra u °C	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Svinjetina</b>						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cijeli	otvoreno	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debljine 4 cm	otvoreno	2		5-7	80*	90-120
<b>Govedina</b>						
Goveđe pečenje (ružičica), debljine 6-7 cm, 1,5 kg	otvoreno	2		8-10	80*	210-270
Goveđi file, cijeli, 1 kg	otvoreno	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debljine 5-6 cm	otvoreno	2		6-8	80*	210-270
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	otvoreno	2		5-7	80*	30-60
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleće pečenje, debljine 10-15 cm, 1,5 kg	otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleći file, cijeli, 800 g	otvoreno	2		5-7	80*	120-150
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	otvoreno	2		5-7	80*	45-90
<b>Janjetina</b>						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	otvoreno	2		5-7	80*	120-180
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	otvoreno	2		6-8	80*	180-240
* prethodno zagrijati						

## Savjeti za lagano pečenje

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

## Sušenje

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

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

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

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

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

Za sušenje koristite slijedeće razine:

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

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






### Preporučene namještene vrijednosti

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

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

Korištena vrsta grijanja:

-  4D-vrući zrak

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	5-9
Koštičavo voće (šljive)	1-2 rešetke		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	5-8
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-6

## Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete 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 1/2, 1 ili 1 1/2 litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

### Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

### Voće

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

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

### Povrće

Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

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

### Završetak ukuhavanja

#### Voće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Uređaj isključite čim se u staklenkama počine pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

#### Povrće

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



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


### Preporučene namještene vrijednosti

Navedeno vrijeme u tablici je orijentacijska vrijednost za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, provjerite da li se u staklenkama stvarno pjeni. Pjenjenje započinje nakon otprilike 30-60 minuta.

Korištena vrsta grijanja:

-  4D-vrući zrak

Ukuhavanje	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				120	od pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30

Ukuhavanje	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Koštičavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40 Akumulirana toplina: 35
Košunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40 Akumulirana toplina: 25

## Dizanje tijesta

U Vašem uređaju se tijesto može brže dizati nego na sobnoj temperaturi. Koristite vrstu grijanja gornje i donje zagrijavanje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

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

### Vrijeme dizanja tijesta

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

Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga. Tijesto pokrijte vlažnom krpom.

### Vrijeme mirovanja tijesta


Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.





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

### Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

-  gornje i donje zagrijavanje

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-30
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-40
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25

## Odmrzavanje

Za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku.

Za odmrzavanje koristite slijedeće razine:

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

### Preporučene namještene vrijednosti

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


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


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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

-  4D-vrući zrak

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Kruh, pecivo</b>					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2		50	40-70

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Kolači</b>					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2		50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2		60	60-75

## Održavanje topline

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

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

## Probna jela

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

U skladu s normom EN 60350-1:2013 odn. IEC 60350-1:2011.

## Pečenje

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

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

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

## Pokriveni kolač od jabuka

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini: Tamni kalup s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan pored drugog.

Pokriveni kolač od jabuka na dvije razine: Tamne kalupe s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan iznad drugog.

Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem od bijelog lima: Pecite s gornjim i donjim zagrijavanjem na jednoj razini. Koristite univerzalnu tavu umjesto rešetke i na nju stavite kalup s bočnim otvaranjem.

## Vodeni biskvit

Vodeni biskvit na dvije razine: Stavite kalupe s bočnim otvaranjem pomaknuto jedan iznad drugog na rešetke.

## Napomene

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





Korištene vrste grijanja:

- 4D-vrući zrak
- gornje i donje zagrijavanje
- stupanj za pizzu

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Pečenje</b>					
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160*	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	30-40

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

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


Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		170-180	60-80
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		180-200	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2x crna limena kalupa Ø20cm	3+1		170-190	70-90



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

### Roštiljanje

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

Korištena vrsta grijanja:

-  roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
<b>Roštiljanje</b>					
Tost prepeći*	Rešetka	5		3	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30

\* ne zagrijavati  
 \*\* okrenuti nakon 2/3 vremena









BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG



9001043180  
960519