



HB23.B..., HV23.B...,  
HB43.S..., HB23.B...

Ugradbena pećnica HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...

**SIEMENS**

<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	<b>2</b>	Demontaža i montaža ploča vrata.....	12
Uzroci šteta .....	3	<b>Što učiniti u slučaju smetnje?</b> .....	<b>12</b>
<b>Vaša nova pećnica</b> .....	<b>4</b>	Tablica smetnji.....	12
Upravljačka ploča .....	4	Zamjena žarulje u pećnici .....	13
Birač funkcija .....	4	Stakleni poklopac .....	13
Upravljačke tipke i kontrolna ploča.....	4	<b>Servisna služba</b> .....	<b>13</b>
Birač temperature .....	5	E-Nummer und FD-Nummer .....	13
Pećnica .....	5	<b>Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša</b> .....	<b>13</b>
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>5</b>	Štednja energije .....	13
Čišćenje pribora.....	5	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	13
Poseban pribor.....	6	<b>Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji</b> .....	<b>14</b>
<b>Prije prvog korištenja</b> .....	<b>6</b>	Kolači i pecivo .....	14
Namještanje vremena na satu.....	6	Savjeti za pečenje.....	15
Zagrijavanje pećnice .....	6	Meso, perad, riba.....	16
Čišćenje pribora.....	6	Savjeti za pečenje i roštiljanje .....	18
<b>Namještanje pećnice</b> .....	<b>6</b>	Nabujci, soufflé, tost.....	18
Vrsta grijanja i temperatura.....	6	Gotova jela .....	18
Brzo zagrijavanje.....	7	Posebna jela .....	19
<b>Namještanje vremenskih funkcija</b> .....	<b>7</b>	Odmrzavanje.....	19
Sat za vremensko uključivanje.....	7	Sušenje .....	19
Vrijeme kuhanja.....	7	Ukuhavanje voća.....	20
Vrijeme isključivanja .....	8	<b>Akrilamid u namirnicama</b> .....	<b>20</b>
Vrijeme na satu .....	9	<b>Probna jela</b> .....	<b>21</b>
<b>Zaštita za djecu</b> .....	<b>9</b>	Pečenje .....	21
<b>Promjena polaznih postavki</b> .....	<b>9</b>	Roštiljanje .....	21
<b>Njega i čišćenje</b> .....	<b>10</b>		
Sredstva za čišćenje .....	10		
Funkcija osvjetljenja .....	10		
Otklapanje grijača za roštiljanje.....	11		
Vađenje i stavljanje okvira vodilica.....	11		
Skidanje i stavljanje vrata pećnice .....	11		

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)

## **Važne sigurnosne napomene**

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 2000 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 stavljajte u komoru za pečenje. *Vidi opis pribora* u uputama za uporabu.

### **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.

### **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.

### **Opasnost od opekline!**

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kod otvaranja vrata uređaja može izlaziti vruća para. Oprezno otvorite vrata uređaja. Djecu držite podalje od pećnice.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

### **Opasnost od ozljeda!**

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

### **Opasnost od strujnog udara!**

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

### **Opasnost od opekline!**

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 šteta**

#### **Oprez!**

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- 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.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- 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.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.

- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- 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.

## Vaša nova pećnica

Ovdje ćete upoznati Vašu novu pećnicu. U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti polje za posluživanje i pojedine upravljačke

elemente. Isto tako ovdje ćete naći informacije o priboru i sastavnim dijelovima u unutrašnjosti pećnice.

### Upravljačka ploča

Ovdje vidite pregled upravljačke ploče. Na kontrolnoj ploči ne mogu se istovremeno prikazati svi simboli. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja.



#### Upušteni okretni birač

Kod nekih pećnica okretni birač se može upustiti pod površinu. Pritiskom na okretni birač u nultom položaju, on se uvlači odnosno izvlači.

#### Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
○ Nulti položaj	Pećnica je isključena.
☒ Ventilator*	Za kolače i peciva. Moguće je peći na dvije razine. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice ravnomjerno raspoređuje toplinu u pećnici.
☒ Gornje i donje zagrijavanje*	Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
☒ Roštilj i ventilator	Pečenje mesa, peradi i ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
☒ Roštilj, velika površina	Roštiljanje odrezaka, kobasica, tosta i ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
☒ Roštilj, mala površina	Roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica, tosta i ribe. Zagrijava se unutarnji dio grijača za roštiljanje.

\* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN 60350.

Položaj	Korištenje
☐ Donje zagrijavanje	Ukuhati, peći i zapeći. Vrućina dopire s donje strane.
☒ Odmrzavanje	Odmrzavanje npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
☒ Svjetlo	Uključite žarulju u pećnici.

\* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN 60350.

Kada je odabrana vrsta grijanja, žarulja u unutrašnjosti pećnice se uključuje, a kod nekih pećnica svijetli indikator iznad birača funkcija.

#### Upravljačke tipke i kontrolna ploča

Pomoću tipki namještate različite dodatne funkcije. Na kontrolnoj ploči se prikazuju namještene vrijednosti.

Tipka	Korištenje
⌚ Vremenske funkcije	Odabir sata za vremensko uključivanje ⏰, vremena pečenja ⏱, vremena isključivanja →  i vremena na satu ⌚.
- minus	Smanjivanje namještenih stupnjeva.
+ plus	Povećavanje namještenih stupnjeva.
☒ Brzo zagrijavanje	Brzo zagrijavanje pećnice.
☒ Zaštita za djecu	Blokiranje i deblokiranje upravljačke ploče.

Na kontrolnoj ploči se nalazi strelica ► ispred simbola trenutno aktivne vremenske funkcije.

## Birač temperature

Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Položaj	Značenje
●	Nulti položaj Pećnica ne grije.
50-270	Raspon temperature Temperatura u pećnici izražena u °C..
●, ●●, ●●●	Stupnjevi roštiljanja Stupnjevi roštiljanja za roštilj, mala □ i velika □ površina
	● = stupanj 1, lagani
	●● = stupanj 2, srednji
	●●● = stupanj 3, jaki

Kada je pećnica u fazi grijanja, indikator birača temperature se uključuje. Gasi se u stankama između faza grijanja. Indikator ne svijetli kod funkcije osvjetljenja □ i funkcije odmrzavanja □.

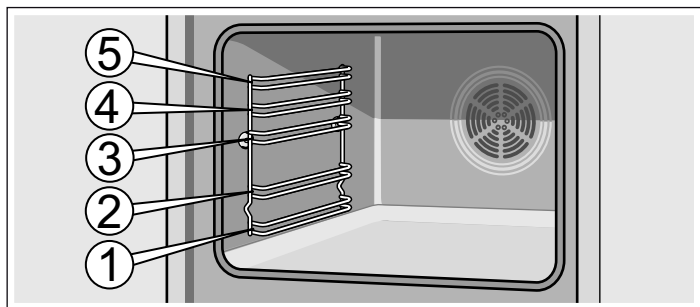
## Vaš pribor

Isporučeni pribor primjeren je za brojna jela. Pazite da pribor uvijek pravilno umećete u komoru za pečenje.

Kako bi jela još bolje uspjela ili kako bi rukovanje vašom pećnicom bilo još ugodnije, na raspolaganju vam je izbor posebnog pribora.

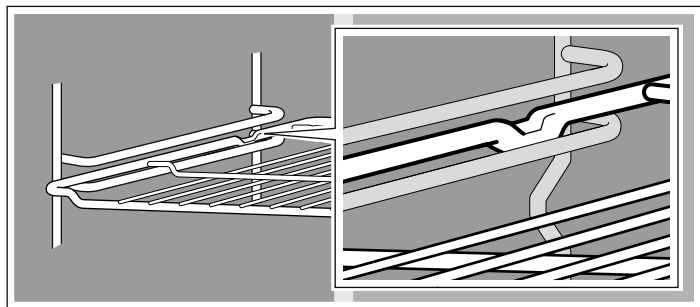
### Čišćenje pribora

Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina. Umetnite ga tako da ne dodiruje staklo vrata pećnice.



Možete izvući pribor iz pećnice do sredine a da se ne prevrne. Na taj način možete jednostavno izvaditi jela.

Prilikom umetanja pribora u pećnicu pripazite da je udubljenje na stražnjem kraju pribora. Samo tako ćete ga pravilno umetnuti.



**Napomena:** Kod korištenja funkcije roštilja dulje od 15 minuta namjestite birač funkcija na lagani roštilj.

## Pećnica

U pećnici se nalazi žarulja. Ventilator sprječava da se pećnica previše zagrije.

### Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Vrući zrak izlazi na gornjoj strani pećnice. Pozor! Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

Kako bi se pećnica brže ohladila, ventilator radi još određeno vrijeme nakon isključenja pećnice.

### Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici.

Pomoću položaja □ na biraču funkcija možete uključiti žarulju i kada je pećnica isključena.

Ovisno o opremljenosti uređaj ima izvlačne vodilice koje se jednostavno uglavljaju kada ih sasvim izvučete. Na taj se način pribor može lako umetnuti. Za deblokiranje stavite izvlačne vodilice ponovno u pećnicu tako da ih malo pritisnete.

**Napomena:** Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje. Nema utjecaja na funkciju pribora.

Vaša pećnica nema cijeli pribor koji je naveden u nastavku.

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



### Rešetka

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

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje □.



### Plitak emajlirani lim za pečenje

za kolače, tjesteninu i kekse.

Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



### Duboka emajlirana univerzalna tava

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

Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



## Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Opsežnu ponudu za Vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost te mogućnost naručivanja putem interneta posebnog pribora razlikuju se od zemlje do zemlje. Molimo pogledajte prodajnu dokumentaciju.


Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

Poseban pribor	HZ broj	Korištenje
Plitki emajlirani lim za pečenje	HZ361000	Za kolače i kekse.
Duboka emajlirana univerzalna tava	HZ362000	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti i kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.
Rešetka	HZ364000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
Lim za pizzu	HZ317000	Idealan je za pizzu, duboko smrznuta jela ili velike okrugle kolače. Možete koristiti lim za pizzu umjesto duboke univerzalne tave. Stavite lim na rešetku i ravnajte se prema podacima u tablicama.
Staklena posuda za pečenje	HZ915001	Staklena posuda za pečenje prikladna je za pirjana jela i nabujke koje pripremate u pećnici. Naročito je primjerena za različite automatske programe pečenja.
3-struka teleskopska vodilica na izvlačenje	HZ368300	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.

## Prije prvog korištenja

Ovdje ćete saznati što trebate činiti, prije nego što ćete po prvi puta pripremati jela u vašoj pećnici. Najprije pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

### Namještanje vremena na satu

Nakon prvog priključenja u polju za prikaz treperi simbol  i tri nule. Namjestite vrijeme na satu.


**1.** Pritisnite tipku .


U polju za prikaz se pojavljuje vrijeme **12:00**.

**2.** Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme na satu.

### Zagrijavanje pećnice

Kako bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu. Namjestite vrstu grijanja gornje i donje zagrijavanje i temperaturu  od 240 °C i neka se zagrijava jedan sat. Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže.

**1.** Biračem funkcije namjestite gornje i donje zagrijavanje .

**2.** Biračem temperature namjestite 240 °C.

Nakon sat vremena isključite pećnicu. Birač funkcija okrenite u nulti položaj.

### Čišćenje pribora

Prije njegovog prvog korištenja pribor temeljito očistite vrućom sapunicom i mekanom krpom.

## Namještanje pećnice

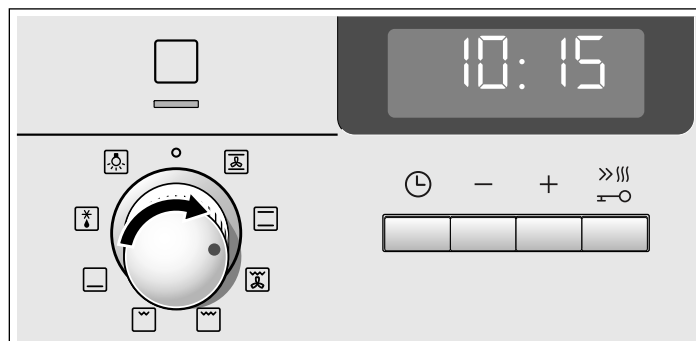
Imate više mogućnosti namještanja rada pećnice. U nastavku je opisano namještanje vrste grijanja i temperature odnosno stupnja roštiljanja. Na pećnici možete namjestiti vrijeme pečenja (trajanje) i vrijeme kraja za svako jelo. Ostale informacije ćete dobiti u poglavlju *Namještanje vremenskih funkcija*.

**Napomena:** Preporučamo Vam da prije pečenja jela zagrijete pećnicu kako bi se spriječila suvišna kondenzacija pare na staklu vrata pećnice.

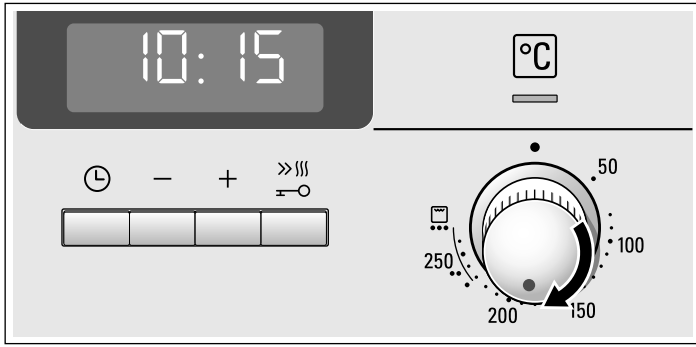
### Vrsta grijanja i temperatura

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

**1.** Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Pećnica počinje s grijanjem.

### Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na položaj nula.




### Promjena postavki

Uvijek možete promijeniti biračem funkciju pećnice i temperaturu ili funkciju roštilja.

## Brzo zagrijavanje


Brzim zagrijavanjem vaša pećnica naročito brzo postigne namještenu temperaturu.


Brzo zagrijavanje koristite kod temperatura iznad 100 °C. Prikladne su slijedeće vrste grijanja:

- Ventilator 
- Gornje i donje zagrijavanje 
- Donje zagrijavanje 


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

1. Odaberite željenu vrstu grijanja i temperaturu.



2. Kratko pritisnite tipku .

Na kontrolnoj ploči svijetli simbol . Pećnica počinje s grijanjem.






### Brzo zagrijavanje je završeno

Javlja se signal. Simbol  se gasi u polju za prikaz. Stavite jelo u pećnicu.

### Prekid brzog zagrijavanja

Kratko pritisnite tipku . Simbol  se gasi u polju za prikaz.



## Namještanje vremenskih funkcija

Vaša pećnica ima različite vremenske funkcije. Tipkom  se može otvoriti izbornik i mijenjati između različitih funkcija. Za vrijeme namještanja svijetle simboli za vrijeme. Strelica  pokazuje koja je vremenska funkcija odabrana. Vremensku funkciju koja je već podešena možete promijeniti tipkama  ili , ako ispred vremenskog simbola stoji strelica .


### Sat za vremensko uključivanje

Sat za vremensko uključivanje radi neovisno o radu pećnice. Ima svoj signal. Na taj način možete razlikovati je li istekao sat ili automatsko isključivanje (vrijeme pečenja).


1. Jedanput pritisnite tipku .

Na polju za prikaz svijetle simboli za vrijeme, strelica  se nalazi ispred .



2. Namjestite vrijeme na satu pritiskom na tipke  ili .

Predložena vrijednost tipke  = 10 minuta.



Predložena vrijednost tipke  = 5 minuta.

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme. Namješteno vrijeme na satu počinje odbrojavati vrijeme. Na polju za prikaz pojavljuje se simbol , te istjecanje podešenog vremena. Zagase se ostali simboli za vrijeme.



### Namješteno vrijeme na satu je isteklo

Javlja se signal. U polju za prikaz prikazuje se . Pritiskom na tipku  isključite sat.


### Promjena vremena na satu za vremensko uključivanje







Namjestite vrijeme na satu pritiskom na tipke  ili . Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme.

### Brisanje vremena na satu za vremensko uključivanje

Pritiskom na tipku  vratite vrijeme na satu na . Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Sat za vremensko uključivanje se isključuje.

### Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli. Ispred simbola funkcije vremena koji je u prvom planu nalazi se strelica .

Za prikaz sata za vremensko uključivanje , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili sata  više puta pritisnite tipku , sve dok strelica  ne zasvijetli ispred željenog simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

### Vrijeme kuhanja




Pećnica omogućava programiranje vremena kuhanja za svako jelo. Nakon isteka vremena kuhanja pećnica se automatski isključuje. Na taj se način sprječava prekidanje drugih poslova kako biste isključili pećnicu ili nenamjerno prekoračenje vremena kuhanja.

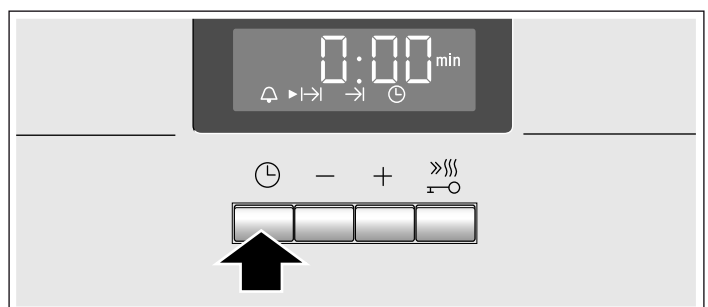
Primjer na slici: vrijeme kuhanja 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.

2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

3. Pritisnite tipku  dvaput.

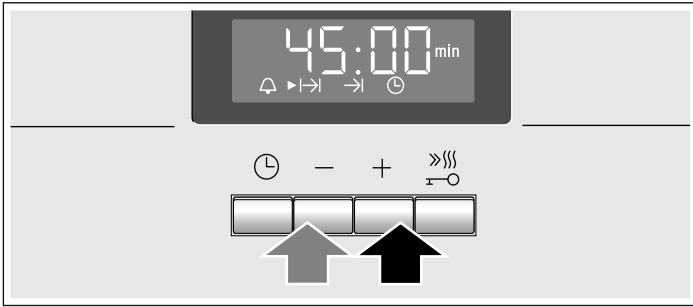
Na kontrolnoj ploči prikazuje se . Na kontrolnoj ploči svijetle simboli za vrijeme, strelica  se nalazi ispred .



#### 4. Vrijeme kuhanja namjestite pritiskom na tipku + ili -.

Predložena vrijednost tipke + = 30 minuta

Predložena vrijednost tipke - = 10 minuta



Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Na kontrolnoj ploči se pojavljuje odbrojavanje vremena kuhanja i simbol ►|→ svijetli. Gase se ostali simboli za vrijeme.

#### Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se 0:00. Pritisnite tipku ⌚. Namjestite novo vrijeme pečenja pritiskom na tipku + ili -. Ili tipku ⌚ pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije u nulti položaj. Pećnica je isključena.

#### Promjena vremena pečenja

Tipkama + ili - promijenite vrijeme pečenja. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Kada je namješten sat za vremensko uključivanje, pritisnite prethodno tipku ⌚.

#### Brisanje vremena pečenja

Pritiskom na - vratite vrijeme pečenja na 0:00. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Vrijeme je izbrisano. Kada je namješten sat za vremensko uključivanje, pritisnite prethodno tipku ⌚.

#### Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli. Ispred simbola funkcije vremena koji je u prvom planu nalazi se strelica ►.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje ⏰, vremena pečenja |→|, vremena isključivanja →| ili sata ⌚ više puta pritisnite tipku ⌚, sve dok strelica ► ne zasvijetli ispred željenog simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

#### Vrijeme isključivanja

Možete namjestiti vrijeme kada jelo treba biti gotovo. Pećnica se automatski uključuje i isključuje u namješteno vrijeme. Možete na primjer ujutro staviti jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

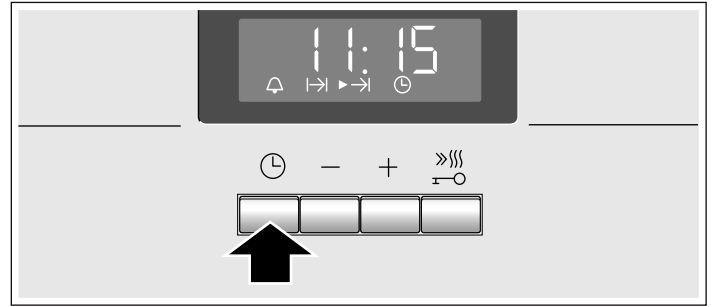
Pazite na to da vaše namirnice predugo ne ostanu u pećnici te da se ne pokvare.

Primjer na slici: 10:30 je sati, vrijeme pečenja iznosi 45 minuta, a pećnica se treba isključiti u 12:30 sati.

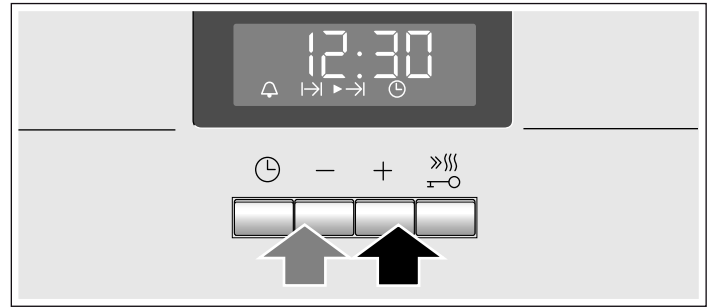
1. Namjestite birač funkcija.
2. Namjestite birač temperature.
3. Pritisnite tipku ⌚ dvaput.
4. Namjestite vrijeme kuhanja pritiskom na tipku + ili -.

#### 5. Pritisnite tipku ⌚.

Datum ► se nalazi ispred →|. Na prikazu se pojavljuje vrijeme kada će jelo biti gotovo.



#### 6. Pritiskom na tipku + ili - pomaknite vrijeme isključivanja na kasniji trenutak.



Nakon nekoliko sekundi pećnica prikazuje namješteno vrijeme na satu i prebacuje se u stanje čekanja. Vrijeme u koje su jela gotova prikazuje se na kontrolnoj ploči, a ispred simbola →| se pojavljuje strelica ►. Simboli ⏰ i ⌚ više ne svijetle. Kada se pećnica uključi, prikazuje se odbrojavanje vremena, a strelica ► se nalazi ispred simbola |→|. Simbol →| se gasi.

#### Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se 0:00. Pritisnite tipku ⌚. Namjestite novo vrijeme pečenja pritiskom na tipku + ili -. Ili tipku ⌚ pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije u nulti položaj. Pećnica je isključena.

#### Promjena vremena isključivanja

Promijenite vrijeme isključivanja pritiskom na tipku + ili -. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Kada je namješten sat za vremensko uključivanje, pritisnite prethodno tipku ⌚ dva puta. Ne mijenjajte vrijeme isključivanja za vrijeme pečenja. To može utjecati na rezultat pečenja.

#### Brisanje vremena isključivanja

Vrijeme isključivanja ponovno vratite na trenutačno vrijeme pritiskom na tipku -. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Pećnica se uključuje. Kada je namješten sat za vremensko uključivanje, pritisnite prethodno tipku ⌚ dva puta.


#### Upit o postavkama vremena


Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli. Ispred simbola funkcije vremena koji je u prvom planu nalazi se strelica ►.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje ⏰, vremena pečenja |→|, vremena isključivanja →| ili sata ⌚ više puta pritisnite tipku ⌚, sve dok strelica ► ne zasvijetli ispred željenog simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.



## Vrijeme na satu

Nakon prvog priključenja ili nakon nestanka struje, u polju za prikaz treperi simbol  i tri nule. Namjestite vrijeme na satu.

**1.** Pritisnite tipku .


U polju za prikaz se pojavljuje vrijeme **12:00**.


**2.** Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme na satu.

## Promjena vremena na satu

Ne smije se namjestiti niti jedna druga vremenska funkcija.

**1.** Pritisnite tipku  četiri puta.

Na polju za prikaz svijetle simboli za vrijeme, a strelica **▶** se nalazi ispred .

**2.** Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

## Uklanjanje prikaza vremena

Možete ukloniti prikaz vremena. Pogledajte u poglavlju *Promjena osnovnih postavki*.

## Zaštita za djecu


Kako djeca ne bi nehotimice uključila pećnicu, ona posjeduje osigurač za zaštitu djece.


Pećnica ne reagira ni na kakve postavke. Sat za vremensko uključivanje i vrijeme na satu možete namjestiti i kada je uključen osigurač za zaštitu djece.

Ako je namještena vrsta grijanja i temperatura ili stupanj roštiljanja, osigurač za zaštitu djece prekida rad grijanja.


### Aktiviranje osigurača za zaštitu djece


Ne smije biti uključeno ni vrijeme pečenja ni vrijeme isključivanja.

Pritisnite i držite tipku  otprilike četiri sekunde.

Na indikatoru se pojavljuje simbol . Uključen je osigurač za zaštitu djece.





### Deaktiviranje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku  otprilike četiri sekunde.

Simbol  se gasi u polju za prikaz. Isključen je osigurač za zaštitu djece.

## Promjena polaznih postavki


Pećnica ima određene polazne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim potrebama.

Polazne postavke	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
 1 Prikaz sata	uvijek*	samo s tipkom 	-
 2 Trajanje signala nakon završetka vremena pečenja ili namještenog vremena na satu	otpr. 10 sek.	otpr. 2 min.*	otpr. 5 min.
 3 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	otpr. 2 sek.	otpr. 5 sek.*	otpr. 10 sek.

\*Tvorničke postavke


Ne smije se namjestiti niti jedna druga vremenska funkcija.

**1.** Pritisnite i držite tipku  otprilike 4 sekunde.

U polju za prikaz se pojavljuje trenutačna polazna postavka koja se odnosi na prikazivanje sata, npr.  1 za izbor 1.

**2.** Promijenite polaznu postavku pritiskom na tipku **+** ili **-**.

**3.** Potvrdite pritiskom na tipku .

U polju za prikaz se pojavljuje slijedeća polazna postavka. Uz pomoć tipke  možete proći kroz sve razine i promijeniti postavke pritiskom na tipku **+** ili **-**.

**4.** Na kraju pritisnite i držite tipku  otprilike 4 sekunde.

Pohranjene su sve polazne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

# Njega i čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaša pećnica ostaje dugo lijepa i funkcionalna. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti Vašu pećnicu objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

## Napomene

- Male razlike u boji na pročelju pećnice nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na vratima, koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.
- Prevlaka emajla termički se obrađuje na vrlo visokim temperaturama. Zbog toga mogu nastati minimalne razlike u boji. To je normalna pojava i nema utjecaja na funkciju pećnice. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. Time se ne umanjuje zaštita od korozije.

## Sredstva za čišćenje

Poštujte upute u tablici kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje. Nemojte koristiti:

- oštra ili nagrizajuća sredstva za čišćenje,
- agresivna sredstva koja sadrže alkohol,
- tvrde spužvice za ribanje ili čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač.

Dobro isperite nove spužvaste krpe prije uporabe.


Područje	Sredstva za čišćenje
Pročelje pećnice	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa te osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa te osušite mekanom krpom. Odmah uklonite mrlje nastale od masti, kukuruznog brašna i bjelančevina jer pod takvim mrljama može nastati korozija.  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 mekanom krpom u tankom sloju.
Staklo	Sredstvo za pranje stakla: Obrišite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Pokazatelj	Sredstvo za pranje stakla: Obrišite mekanom krpom. Nemojte koristiti alkohol za čišćenje ili ocat te druga nagrizajuća sredstva za čišćenje ili ona sredstva koja sadrže kiselinu.
Stakla na vratima	Sredstvo za pranje stakla: Obrišite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa.
Brtva Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa. Ne ribajte.
Okviri vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.

Područje	Sredstva za čišćenje
Izvlačne vodilice	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.

## Čišćenje samočišćećih površina u pećnici

Kod nekih pećnica su stražnja stijenka u pećnici, bočne stijenke ili strop obloženi visokoporoznim keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Što je veća temperatura i što je dulji rad pećnice, to je bolji rezultat.

U slučaju da prljavština ostaje vidljiva i nakon ponovljenog rada pećnice, postupite na slijedeći način:

1. Temeljito očistite dno pećnice i stijenke koje nisu obložene tim slojem.
2. Namjestite ventilator .
3. Praznu, zatvorenu pećnicu zagrijavajte oko 2 sata na maksimalnoj temperaturi.

Keramički sloj se obnavlja. Smeđe i bijele ostatke odstranite vodom i mekom spužvicom nakon što se pećnica ohladila.

Lagana promjena boje na oblozi ne utječe na samostalno čišćenje pećnice.

## Opres!

- Ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje. Mogu izgreptati odnosno uništiti fini porozni sloj.
- Nikada ne tretirajte keramički sloj sredstvom za čišćenje pećnice. Ako sredstvo za čišćenje pećnice slučajno dospije na sloj, odmah ga odstranite spužvicom i dovoljnom količinom vode.

## Čišćenje dna pećnice i emajliranih stijenki

Koristite krpu za pranje posuđa i vruću sapunicu ili vodu s octom.

Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Na površinama koje imaju sposobnost samostalnog čišćenja nikada ne koristite metalnu spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

## Funkcija osvjetljenja

Za lakše čišćenje pećnice moguće je uključiti žarulju u unutrašnjosti pećnice.

## Uključivanje žarulje u pećnici

Birač funkcija okrenite u položaj .

Žarulja se uključuje. Birač temperature mora biti isključen.

## Isključivanje žarulje u pećnici

Stavite birač funkcije u položaj o.

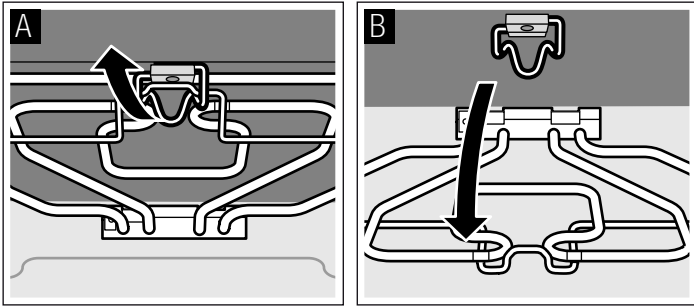
## Otklapanje grijača za roštiljanje

Za lakše čišćenje možete kod nekih pećnica otklopiti grijač za roštiljanje prema dolje.

### **⚠ Opasnost od opekline!!**

Pećnica mora biti ohlađena.

1. Kopču koja drži otklopni grijač za roštiljanje povucite prema naprijed i pritisnite prema gore dok ne škljocne (slika A).
2. Pri tom pridržavajte grijač i otklopite ga prema dolje (slika B).



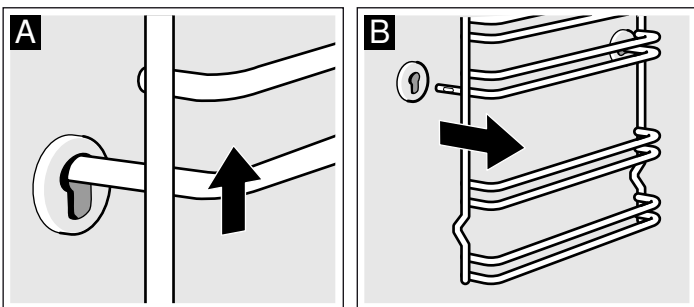
Nakon čišćenja preklopite grijač za roštiljanje prema gore. Pritisnite kopču prema dolje i podignite grijač do kopče dok ne upadne u svoje mjesto.

## Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica s lijeve i desne strane. Pećnica mora biti ohlađena.

### Vađenje okvira vodilice

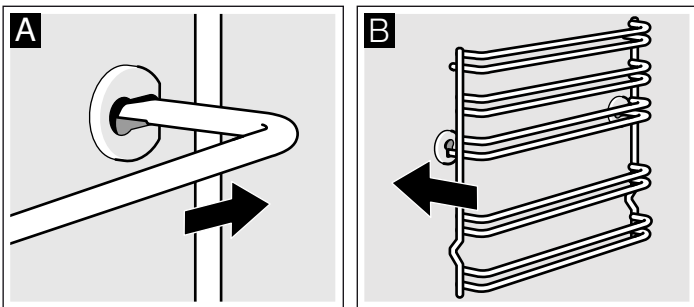
1. Podignite okvir vodilice s prednje strane prema gore i izvadite ga (slika A).
2. Potom povucite okvir vodilice prema naprijed i izvadite ga iz pećnice (slika B).



Očistite okvir vodilice sredstvom za pranje posuđa i spužvicom. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

### Stavljanje okvira vodilica

1. Okvir vodilica prvo utaknite u stražnji otvor, pritisnite ga malo prema natrag (slika A).
2. te ga potom objesite u prednji otvor (slika B).

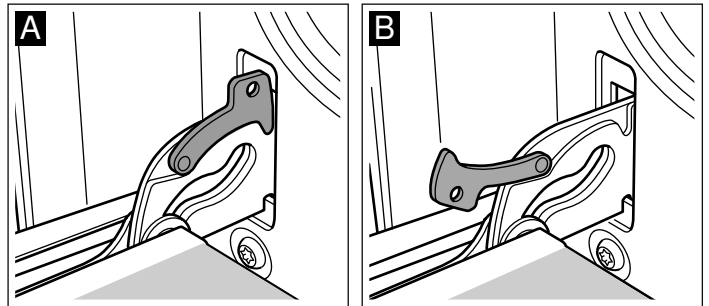


Okviri odgovaraju za montažu na lijevoj i desnoj strani. Izbočina mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

## Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za izgradnju i čišćenje stakala na vratima pećnice možete skinuti vrata pećnice.

Zglobovi na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Ako je zaporna poluga u zatvorenom položaju (slika A), ne možete skinuti vrata. Ako je zaporna poluga za skidanje vrata pećnice rasklopljena (slika B), zglobovi su osigurani. Ne možete ih odjednom zatvoriti.

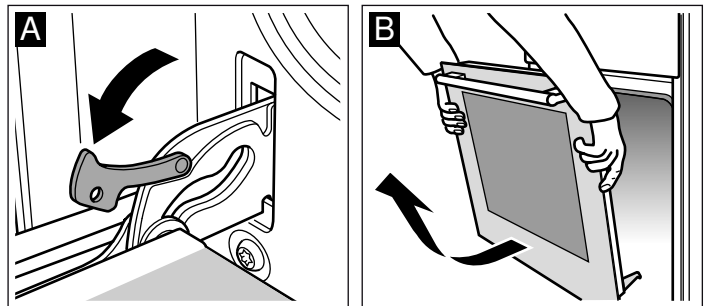


### **⚠ Opasnost od ozljede!**

Ako zglobovi nisu osigurani, možete ih odjednom zatvoriti. Pripazite da su zaporne poluge skroz sklopljene odn. skroz rasklopljene kod skidanja vrata pećnice.

### Skidanje vrata pećnice

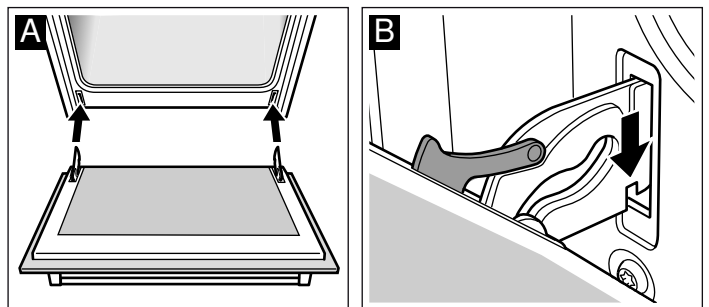
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (slika A).
3. Zatvorite vrata pećnice do graničnika (slika B). S obje ruke uhvatite s lijeve i desne strane. Vrata još malo pritvorite i izvucite ih.



### Stavljanje vrata pećnice

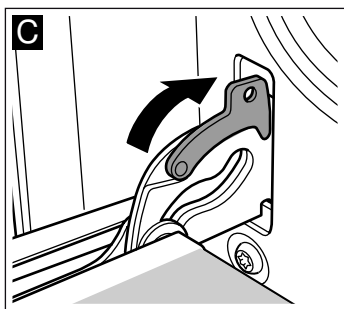
Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

1. Kod stavljanja vrata pećnice pripazite na to da zglobovi usjednu u otvor (slika A).
2. Zglob se mora uglaviti u otvor na obje strane (slika B).



Ako se zglobovi neispravno uglave, vrata će biti odmaknuta.

3. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (slika C). Zatvorite vrata pećnice.



**⚠ Opasnost od ozljede!**

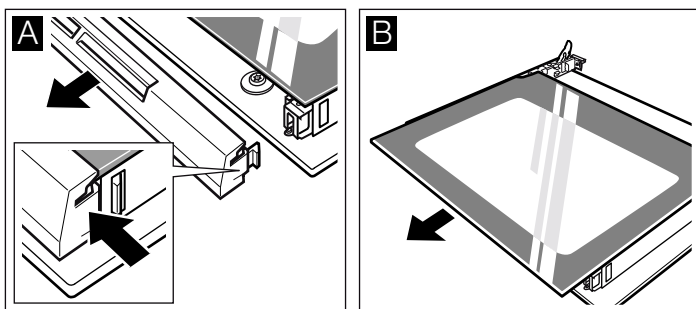
Ako vrata pećnice nenamjerno ispadnu ili ako zglob škljocne, ne posežite za zglibom. Obavijestite servisnu službu.

**Demontaža i montaža ploča vrata**

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

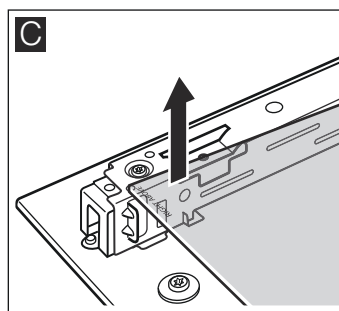
**Izgradnja**

1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na krpu.
2. Skinite poklopac na vratima pećnice. U tu svrhu prstima pritisnite vezice s lijeve i desne strane (slika A).
3. Prednje staklo podignite i izvucite (slika B).



Kod vrata s tri stakla postupite na slijedeći način:

4. Staklo podignite i izvucite (slika C).



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

**⚠ Opasnost od ozljeda!**

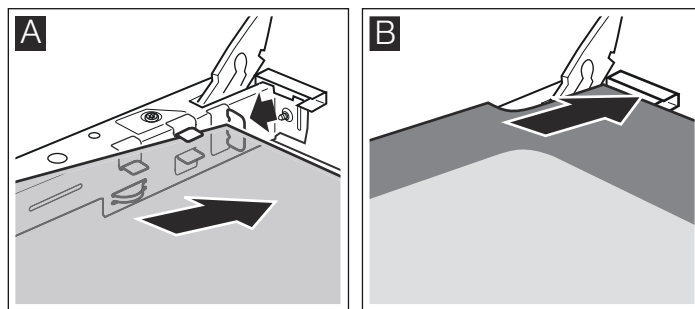
Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

**Ugradnja**

Kod vrata pećnice s dva stakla izvedite korake 2 do 4.

Kod ugradnje stakala pripazite na to da je natpis "Right above" u gornjem desnom kutu.

1. Umetnite staklo koso prema dolje (slika A).
2. Umetnite prednje staklo koso prema dolje u držače. Glatka površina mora biti s vanjske strane. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.
4. Zatvorite vrata pećnice.

**Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.**

**Što učiniti u slučaju smetnje?**

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

**Tablica smetnji**

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne radi.	Osigurač je neispravan.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu.
	Nestanak struje.	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
U polju za prikaz treperi simbol ☹ i četiri nule.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite okretni birač više puta u oba smjera.

**Poruke pogrešaka**

Ako se u polju za prikaz pojavi poruka pogreške sa slovom E, pritisnite tipku ⏸. Poruka nestaje. Namještena vremenska funkcija se briše. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, pozovite servisnu službu.

Slijedeće pogreške možete sami ukloniti.

Poruka pogreške	Mogući uzrok	Pomoć/upute
E011	Predugo ste pritisnuli neku tipku ili se tipka zaglavila.	Pritisnite sve tipke redom. Provjerite je li se jedna od tipki zaglavila i je li čista.

**⚠ Opasnost od strujnog udara!!**

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku.

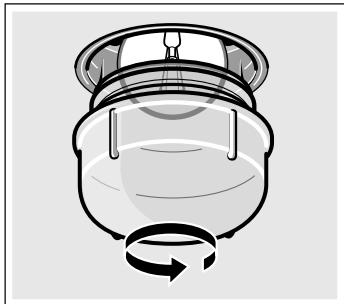
## Zamjena žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici ne radi, morate je zamijeniti. Rezervne žarulje koje su termički postojane do 300 °C (220-240 V, podnožak E14, 25 W) možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Koristite samo takve žarulje.

### **Opasnost od strujnog udara!!**

Isključite uređaj iz električne mreže. Uvjerite se da je uređaj propisno isključen iz električne mreže.

1. Omotajte kuhinjskom krpom hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Skinite zaštitno staklo okrećući ga ulijevo.



3. Zamijenite žarulju istim tipom žarulje.
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
5. Skinite kuhinjsku krpom i ponovno priključite uređaj na električnu mrežu.

## Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac morate promijeniti. Odgovarajući stakleni poklopac možete dobiti kod servisne službe. Navedite E-br. i FD-br. Vašeg uređaja.

## Servisna služba

Ako je vašem uređaju potreban popravak na usluzi vam stoji naš servis. Uvijek pronalazimo odgovarajuće rješenje, pa i da spriječimo nepotrebne intervencije naših tehničara.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

## Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

Ovdje ćete pronaći savjete na koji način možete kod pečenja i pirjanja uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

### Štednja energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablici.
- Upotrebjavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni bolje apsorbiraju toplinu.
- Što manje otvarajte pećnicu za vrijeme pečenja.
- 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 duljih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 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.



# Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji


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 pripremi.


## Napomene

- Vrijednosti u tablicama uvijek vrijede za stavljanje u hladnu i praznu pećnicu. Zagrijte pećnicu samo ako je navedeno u tablici. Pribor pokrijte papirom za pečenje tek nakon zagrijavanja.
- Podatci o vremenu u tablicama orijentacijske su vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite se isporučanim priborom. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili kod servisne službe. Prije korištenja izvadite pribor i posude iz pećnice koje Vam nije potrebno.
- Kada iz pećnice vadite vrući pribor ili posude, koristite kuhinjske rukavice.

## Kolači i pecivo

### Pečenje na jednoj razini

Najbolji rezultat pečenja kolača postići ćete gornjim i donjim zagrijavanjem .

Ako pečete ventilatorom , preporučamo Vam slijedeće razine za stavljanje pribora:

- Kalupi za pečenje: razina 2
- Kolači na limu: razina 3

### Pečenje na više razina

Namjestite ventilator .

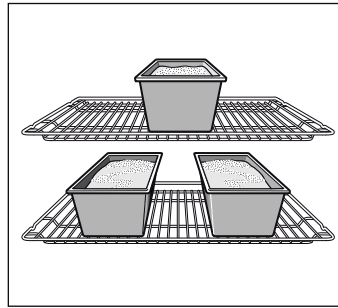
Pečenje na 2 razine:

- Emajlirani lim za pečenje na razini 3
- Aluminijski lim za pečenje: razina 1

Limovi za pečenje koje ste stavili istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

U tablicama ćete naći puno savjeta za svako jelo.

Ako istovremeno koristite 3 pravokutna kalupa, stavite ih na rešetku kako je prikazano na slici.



**Napomena:** Namirnice ne stavljajte izravno na aluminijski lim za pečenje. Aluminijski lim za pečenje obložite papirom za pečenje.

### Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kod svijetlih kalupa za pečenje od tankog metala ili staklenih kalupa produljuje se vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Ako želite koristiti silikonske kalupe, ravnajte se po navodima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine tijesta i navodi u receptu mogu biti različiti.

### Tablice







U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za sve vrste kolača. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i konzistenciji jela. Zbog toga su u tablicama navedeni rasponi. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Pecivo na nižoj temperaturi ravnomjernije porumeni. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Ako prethodno zagrijete pećnicu, vrijeme pečenja je kraće za 5 do 10 minuta.

*Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u priloženim tablicama.*

Kako biste ispekli samo jedan kolač na jednoj razini, stavite kalup na emajlirani lim za pečenje.

Ako želite istovremeno peći više kolača, stavite sve kalupe na rešetku.

Kolači u kalupima	Kalup na rešetki	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje pečenja, minute
Tart	Kalup za tart od bijelog lima, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Kalup za tart od bijelog lima, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Kolač*	Kalup za kolače od bijelog lima, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Jednostavni biskvitni kolači	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		160-180	55-70
	3 pravokutna kalupa	3+1		140-160	70-90

\* Za istovremeno pečenje više kolača stavite više kalupa na rešetku.

Kolači na limu		Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza	Lim za pečenje	2	☐	200-220	25-35
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3	☒	170-180	35-45
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	170-180	35-45
Lisnato tijesto	Lim za pečenje	3	☒	180-200	25-35
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3	☒	170-190	30-45
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	170-190	30-45
Burek	Univerzalna tava	2	☐	190-200	40-55

Dodatne limove za pečenje dobit ćete u specijaliziranim trgovinama ili kod naše servisne službe.

Kruh i pecivo		Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Dizani kruh od 1,2 kg brašna* (zagrijavanje)	Emajlirani lim za pečenje	2	☐	270	8
				200	35-45
Kruh od kiselog tijesta od 1,2 kg brašna* (zagrijavanje)	Emajlirani lim za pečenje	2	☐	270	8
				200	40-50
Žemljice (npr. ražene)	Emajlirani lim za pečenje	3	☐	200-220	20-20



\* Vodu nikada ne lijevajte direktno u vruću pećnicu.

Pecivo		Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Keksi i sitni kolačići	Emajlirani lim za pečenje	3	☐	150-160	20-30
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3	☒	140-150	20-30
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	140-150	20-30
Beze tortice	Emajlirani lim za pečenje	3	☒	80-90	180-210
Princes-uštipci	Emajlirani lim za pečenje	2	☐	190-210	30-40
Makroni	Emajlirani lim za pečenje	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3	☒	100-120	35-45
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	100-120	35-45

Dodatne limove za pečenje dobit ćete u specijaliziranim trgovinama kao poseban pribor.

## Savjeti za pečenje

Ako želite peći po vlastitom receptu	Ravnajte se prema sličnim kolačima u tablicama za pečenje.
Kako provjeriti je li kolač pečen?	Oko 10 minuta prije završetka vremena pečenja navedenog u receptu, ubodite drveni štapić u kolač na mjestu gdje je najviši. Ako se na štapić nije zaljepilo tijesto, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Kada drugi put pečete, koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva. Pridržavajte se i vremena za miješenje tijesta navedenog u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Nemojte namastiti obod kalupa za pečenje. Kada je kolač gotov, oprezno ga odvojite od kalupa pomoću noža.
Kolač je pretaman s gornje strane.	Stavite ga na nižu razinu u pećnici, odaberite nižu temperaturu i ostavite da se dulje peče.
Kolač je presuh.	Čačkalicom probodite rupice u gotovi kolač. Zatim navlažite kolač voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Kada drugi put pečete, povećajte temperaturu za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra vlažan (mokar, s vodenastim prugama).	Kad drugi put pečete, koristite manje tekućine i pecite malo dulje na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Pospite ga sjeckanim bademima ili krušnim mrvicama i zatim raspodijelite nadjev po njemu. Pridržavajte se recepta i vremena pečenja.

Keksi nisu ravnomjerno potamnjeli.	Namjestite malo nižu temperaturu, onda će keksi ravnomjernije potamnjati. Pecite osjetljive kekse gornjim i donjim zagrijavanjem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima za pečenje.
Voćni kolač nije dovoljno pečen s donje strane.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu ako je imate.
Sitni keksi od dizanog tijesta sljepljuju se kod pečenja.	Oko svakog keksa treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se keksi mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Pekli ste istovremeno na više razina. Keksi na gornjem limu su tamniji od keksa na donjem limu.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite ventilator  . Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.	Kod pečenja može nastati vodena para. Jedan dio vodene pare izlazi kroz ventilacijske otvore i može ovlažiti upravljačko polje ili pročelja susjednih elemenata i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano fizičkim razlozima.

## Meso, perad, riba

### Posuđe

Možete koristiti bilo koje posuđe koje je postojano na vrućinu. Za velika pečenja možete koristiti i emajlirani lim za pečenje.

Najprikladnije je posuđe od stakla. Poklopac treba odgovarati posudi za pečenje i dobro zatvarati.

Ako koristite emajlirano posuđe, dodajte nešto više tekućine.

Ako koristite posudu za pečenje od plemenitog čelika, meso neće potamnjati i možda će još biti krvavo iznutra. U tom slučaju produljite vrijeme pečenja.

Podaci u tablici:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavite na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odložite na suhu kuhinjsku krpu. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može puknuti.

### Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 cm.

U pirjano pečenje dodajte dosta tekućine. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1 - 2 cm.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda. Ako pripremate meso u emajliranoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudu.

Posude za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Meso se sporije peče i manje se zarumeni. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

### Roštiljanje

Uvijek roštiljate kada je pećnica zatvorena.

Za roštiljanje zagrijte pećnicu 3 minute prije nego što stavite komade za pečenje u pećnicu.

Stavite komade izravno na rešetku. Ako pripremate samo jedan komad, bolje će Vam uspijeti ako ga stavite na sredinu rešetke.

Stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Nemojte staviti lim za pečenje ili univerzalnu tavu na razinu 4 ili 5. Zbog velike topline posuđe se može deformirati a pećnica oštetiti prilikom izvlačenja.

Po mogućnosti uzmite komade iste veličine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostatak će lijepo sočni. File solite tek nakon roštiljanja.

Okrenite komade nakon 2/3 vremena.

Grijač za roštilj automatski se uključuje i isključuje. To je normalno i ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.













### Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti da stoji još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Na taj će se način sok od mesa bolje raspodijeliti.

Nakon pečenja rozbif umotajte u aluminijsku foliju i ostavite ga da odstoji u pećnici 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja nasjeckajte kožu ukriž i stavite pečenje u posudu najprije s kožom okrenutom prema dolje.

Meso	Težina	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pirjano goveđe pečenje (npr. rebrica)	1,0 kg	zatvoreno	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Goveđi file	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbif, krvavo pečen	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	40
Odresci, dobro pečeni*		Rešetka	5		3	20
Odresci, krvavo pečeni*			5		3	15
Svinjetina bez kože (npr. vratina)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160

\* Zagrijte pećnicu 5 minuta.

Meso	Težina	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Svinjetina s kožicom (npr. plečka, koljenica)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Dimljena svinjska rebarca	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Pečenje od mljevenog mesa	do 750 g mesa	otvoreno	1		170-190	70
Hrenovke	oko 750 g	Rešetka	4		3	15
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Janjeći but bez kosti	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	110

\* Zagrijte pećnicu 5 minuta.

## Perad

Podaci o težini u tablici odnose se na perad koja je pripremljena za pečenje i nema nadjeva.

Položite cijelu perad na rešetku tako da je okrenuta prsima prema dolje. Okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Namirnice za pečenje, pureće rolano pečenje ili pureća prsa okrenite nakon polovine vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  vremena.

Ako pečete patku ili gusku, izbodite kožu ispod krila kako bi masnoća mogla izlaziti.

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

Ako želite roštiljati direktno na rešetki, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1.

Perad	Težina	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Polovina pileta, 1 do 4 komada	od po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Rastrančirana kokoš	od po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, cijelo 1 do 4 komada	od po 1,0 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlada purica	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	od po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110

## Riba

Okrenite komade ribe nakon  $\frac{2}{3}$  vremena.

Cijele ribe ne morate okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je leđna peraja prema gore. Polovicu krumpira ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja ribe.

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za pirjanje.

Ako želite roštiljati direktno na rešetki, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1.

Riba	Težina	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Riba, bijela / miješana (cijeli komadi), npr. orača	600 g	Emajlirani lim za pečenje	3		180-190	45-55
Masna riba (mali komadi), npr. losos		Rešetka*	2		180-190	45-55
Punjena štika	1,0 kg	Emajlirani lim za pečenje	3		180-190	55-65

\* Stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1.

## Savjeti za pečenje i roštiljanje

U tablici nema podataka za težinu pečena. Odaberite podatke koji odgovaraju najbližoj manjoj težini i produljite vrijeme.	
Želite provjeriti je li pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (dostupan u specijaliziranim trgovinama) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite pečenje. Ako je tvrdo, gotovo je. Ako je mekano, potrebno mu je još malo vremena.
Pečenje je pretamno a korica mjestimično izgorjela.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagario.	Sljedeći put odaberite manje posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak pre-svijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenje i dodajte manje tekućine.
Kod prelijevanja pečenja nastaje vodena para.	To je uzrokovano fizikalnim razlozima i normalna je pojava. Veliki dio vodene pare otiče kroz otvor izlaska pare. Može ovlažiti hladnije pročelje na kojemu se nalaze sklopke štednjaka ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode.

## Nabujci, soufflé, tost

Posude uvijek stavite na rešetku.

Ako želite peći na roštilju direktno na rešetki bez uporabe posuda, stavite emajliranu plitvicu na razinu 1. Pećnica će tako duže ostati čista.

Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Vrijednosti u tablicama služe samo za orijentaciju.

Jela	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Slatki nabujci (npr. nabujak od sira s voćem)	Kalup za nabujke	2	☐	180-200	40-50
Krepki nabujci s prethodno kuhanim sastojcima (npr. nabujak od tjestenine)	Kalup za nabujke ili emajlirani lim za pečenje	3	☐	210-230	30-40
		3	☐	210-230	20-30
Krepki nabujci sa sirovim sastojcima (npr. nabujak od krumpira)	Kalup za nabujke ili emajlirani lim za pečenje	2	☒	160-180	50-70
		2	☒	160-180	50-70
Tost prepeći	Rešetka	5	☐	3	4-5
Tost zapeći	Rešetka	3+1	☒	170-180	8-12

\* Nabujak ne smije biti viši od 2 cm.

## Gotova jela

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Kada pribor oblažete papirom za pečenje, pazite da je papir za pečenje primjeren za visoke temperature. Izrežite papir za pečenje prikladno veličini namirnice koju pripremate.

Rezultat pečenja jako ovisi o pečenoj namirnici. Rumena mjesta i nepravilnosti mogu postojati već kod sirove namirnice.

Jela	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pommes frites	Rešetka ili emajlirani lim za pečenje	3	☐	190-210	20-30
Pizza	Rešetka	2	☐	200-220	15-20
Pizza-baget	Emajlirani lim za pečenje	3	☐	190-200	20-25

**Napomena:** Kod pečenja duboko smrznutih jela lim se može deformirati. To je uvjetovano razlikama u temperaturi kojima je pribor izložen. Kod pečenja deformacija ponovno nestaje.





## Posebna jela

Niske temperature su primjerene za pripremanje ukusnog kremastog jogurta i laganog dizanog tijesta.

Najprije izvadite pribor, rešetke ili vodilice s lijeve i desne strane iz pećnice.

### Priprema jogurta

1. Uskuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % masnoće) i ohladite ga na 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (hladnog).
3. Ulijte u šalice ili staklenke i prekrijte ih prozirnom folijom.

Jela	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura	Vrijeme
Jogurt	Stavite šalice ili staklenke	na dno pećnice		Zagrijte pećnicu na 50 °C 50 °C	5 min 8 sati
Dizanje tijesta	Stavite posuđe koje je postojano na vrućinu	na dno pećnice		Zagrijte pećnicu na 50 °C Isključite uređaj i stavite tijesto u pećnicu.	5-10 min 20-30 min


## Odmrzavanje

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

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

Perad položite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Duboko smrznuta jela	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom od maslaca, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće, piletina, kobasice i meso, kruh i zemičke, kolači i drugo pecivo	Rešetka	1		Birač temperature ostaje isključen.

## Sušenje





Koristite samo kvalitetno voće i povrće i dobro ga operite.

Ostavite ga da se dobro ocijedi i osušite ga.

Obložite emajlirani lim za pečenje i rešetku papirom za pečenje.

Voće i povrće češće okrećite.

Osušene namirnice nakon sušenja odmah odvojite od papira.

Jela	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u satima
600 g kolutova jabuka	1+3		80	oko 5 sati
800 g krišaka kruške	1+3		80	oko 8 sati
1,5 kg šljiva	1+3		80	oko 8-10 sati
200 g očišćenog začinskog bilja	1+3		80	oko 1½ sata

## Ukuhavanje voća

Za ukuhavanje staklenke i gumeni prstenovi moraju biti čisti i uredni. Po mogućnosti koristite staklenke iste veličine. Podaci u tablicama odnose se na okrugle staklenke zapremine jedne litre.

### Oprez!

Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Koristite samo svježe voće ili povrće koje je besprijekorno. Temeljito ga operite.

Vremena navedena u tablicama su orijentacijske vrijednosti. Mogu varirati ovisno o sobnoj temperaturi, količini staklenki i temperaturi sadržaja staklenki. Prije nego što isključite pećnicu, uvjerite se da tekućina u staklenkama dobro ključa.

### Priprema

1. Nemojte napuniti previše voća ili povrća u staklenke.
2. Obrišite rubove staklenki. Moraju biti čisti.
3. Na svaku staklenku stavite mokri gumeni prsten i poklopac.

Voće u staklenkama od jedne litre	Od trenutka proključenja	Preostala toplina
Jabuke, ribizi, jagode	Isključiti	oko 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozd	Isključiti	oko 30 minuta
Kaša od jabuka, krušaka, šljiva	Isključiti	oko 35 minuta

### Ukuhavanje povrća

Odmah čim se u staklenkama počnu uzdizati mjehurići, smanjite temperaturu na 120 do 140 °C. To bude ovisno o vrsti povrća nakon 35 do 70 minuta. Isključite pećnicu i koristite preostalu toplinu.

Povrće s hladnom juhom u staklenkama od jedne litre	Od trenutka proključenja na 120-140 °C	Preostala toplina
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cikla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokulice	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Grah, koraba, crveni kupus	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

### Vađenje staklenki iz pećnice

Nakon vremena pečenja izvadite staklenke iz pećnice.

4. Zatvorite staklenke hvataljkama.

Ne stavljajte više od šest staklenki u pećnicu.

### Programiranje

1. Stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 2. Staklenke stavite na lim za pečenje tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte pola litre vruće vode (oko 80 °C) u emajlirani lim za pečenje.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Stavite birač funkcije na donje zagrijavanje .
5. Namjestite temperaturu između 170 i 180 °C.

### Ukuhavanje voća

Nakon otprilike 40 do 50 minuta u kratkim se razmacima uzdižu mjehurići. Isključite pećnicu.

Nakon otprilike 25 do 35 minuta izvadite staklenke iz pećnice (u tom vremenu se koristi preostala toplina). Ako dopustite da se dulje rashlade u pećnici, može doći do stvaranja klica te se pospešuje proces kiseljenja ukuhanog voća.

### Oprez!

Vruće staklenke nemojte odložiti na hladnu ili vlažnu podlogu jer bi se mogle raspuknuti.

## Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje kod pripremanja proizvoda od žitarica i krumpira na visokim temperaturama npr. pommes frites, tost, zemičke, kruh i fina peciva (keksi, medenjaci i paprenjaci).

### Savjeti za pripremanje hrane uz najmanji udio akrilamida

<b>Općenito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li><li>■ Pecite jela tako da zarumene samo do zlatno-žute boje, a ne pretamno.</li><li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li></ul>
<b>Pečenje</b>	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C S ventilatorom na najviše 180 °C.
Keksi i sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S ventilatorom na najviše 170 °C. Žumanjci i bjelanjci umanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g na svakom limu kako se krumpirići ne bi isušili

# Probna jela

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

Po normi EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

## Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Uvijek stavite univerzalnu tavu na gornju razinu a aluminijski lim za pečenje na donju razinu.

Keksi s maslacem:

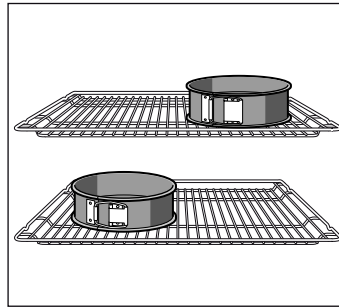
Limovi za pečenje koje ste stavili istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na 1 razini:


Ostavite dovoljan razmak između tamnih kalupa s bočnim otvaranjem.














Pokriveni kolač od jabuka na 2 razine:

Stavite tamne kalupe s bočnim otvaranjem jedan iznad drugog.



Kolači u limenim kalupima s bočnim otvaranjem:

Pecite na 1 razini gornjim i donjim zagrijavanjem . Stavite kalupe s bočnim otvaranjem na emajlirani lim za pečenje a ne na rešetku.



Jela	Pribor i napomene	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Štrcano pecivo (prethodno zagrijati*)	Lim za pečenje	2		160-170	20-30
	Univerzalna tava	3		150-160	20-30
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3		140-160	20-30
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-160	20-30
Sitni kolači, 20 komada	Emajlirani lim za pečenje	3		150-170	20-35
Sitni kolači, 20 komada po limu (prethodno zagrijati*)	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3		140-150	30-40
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-150	30-40
Vodeni biskvit (prethodno zagrijati*)	Kalup s bočnim otvaranjem	1		170-180	35-45
Kolač od dizanog tijesta na limu sa suhim nadjevom	Emajlirani lim za pečenje	2		160-180	30-40
	Aluminijski lim za pečenje + emajlirani lim za pečenje	1+3		150-160	30-45
	Aluminijski lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150-160	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem od bijelog lima Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	Emajlirani lim za pečenje + 2 kalupa s bočnim otvaranjem od bijelog lima Ø 20 cm	1		190-210	70-90

\* Za zagrijavanje pećnice ne koristite brzo zagrijavanje.

Rešetke i limove za pečenje dobit ćete u specijaliziranim trgovinama kao poseban pribor.

## Roštiljanje

Ako komade koje želite roštiljati stavite izravno na rešetku, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Jela	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme u minutama
Tost prepeći (zagrijavanje 10 min)	Rešetka	5		3	1/2-2
Hamburger od teletine, 12 komada* (bez zagrijavanja)	Rešetka + emajlirani lim za pečenje	4+1		3	25-30

\* Okrenite nakon 2/3 vremena.







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG



9001203266 00 960418