



Ugradbena pećnica HBA73B2.0



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Važne sigurnosne napomene	4
Uzroci šteta	5
Vaša nova pećnica	6
Polje za posluživanje.....	6
Tipke i pokazatelj.....	6
Birač funkcija.....	6
Birač temperature.....	7
Komora za pečenje.....	7
Vaš pribor	7
Umetanje pribora.....	7
Poseban pribor.....	7
Artikal iz servisne službe.....	9
Prije prvog korištenja	9
Namještanje vremena na satu.....	9
Zagrijavanje pećnice.....	9
Čišćenje pribora.....	9
Podešavanje pećnice	9
Vrsta grijanja i temperatura.....	9
Brzo zagrijavanje.....	10
Namještanje funkcija vremena	10
Alarm.....	10
Trajanje.....	10
Vrijeme kraja.....	11
Vrijeme na satu.....	11
Osigurač za zaštitu djece	11
Promjena polaznih postavki	12
Automatsko isključivanje	12
Samочиšćenje	12
Važne napomene.....	12
Prije početka samočišćenja.....	13
Namještanje.....	13
Nakon završetka samočišćenja.....	13
Njega i čišćenje	13
Sredstva za čišćenje.....	13
Skidanje i vješanje postolja.....	14
Skidanje i vješanje vrata pećnice.....	14
Izgradnja stakla na vratima.....	15
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima.....	15
Što napraviti u slučaju smetnje?	16
Tablica smetnji.....	16
Zamjena žarulje na stropu pećnice.....	17
Stakleni pokrov.....	17
Servisna služba	17
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.).....	17
Energija i okoliš	17
Vrsta grijanja vrući zrak eco.....	17
Ušteda energije.....	18
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje.....	18

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	19
Kolači i peciva.....	19
Savjeti za pečenje.....	21
Meso, perad, riba.....	22
Savjeti za pečenje i žar.....	24
Nabujci, gratinirana jela, tost.....	24
Gotovi proizvodi.....	25
Posebna jela.....	25
Odmrzavanje.....	26
Sušenje voća.....	26
Ukuhavanje.....	26
Akrlamid u namirnicama	27
Probna jela	28
Pečenje.....	28
Pečenje na žaru.....	28

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-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 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 požara!

- Ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom samostalnog čišćenja. Prije svakog samostalnog čišćenja uklonite jaka zaprljanja iz pećnice i s pribora.
- Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć izvana. Nikada ne vješajte zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Djecu držite podalje od kuhališta.

Opasnost od opekлина!

- Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne pomičite rukom blokirnu kukicu. Pustite da se uređaj ohladi. Djecu držite podalje od kuhališta.
-  Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć izvana. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Djecu držite podalje od kuhališta.

Opasnost od teških posljedica po zdravlje!

Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć. Zaštita limova i kalupa od prljanja se uništava te nastaju štetni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe koji nemaju zaštitu od prljanja kod samostalnog čišćenja. Očistite samo emajlirani pribor.

Uzroci šteta

Oprez!

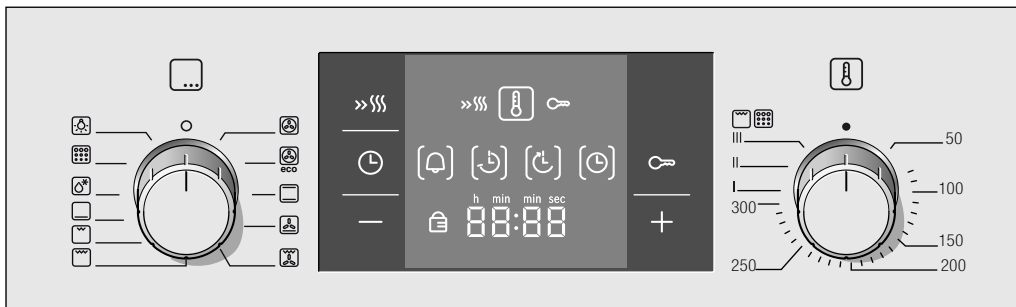
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posude na dno pećnice, ako je temperatura podešena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

Vaša nova pećnica

Ovdje ćete upoznati vašu novu pećnicu. Objasniti ćemo vam upravljačko polje i pojedine elemente za upravljanje. Ovdje ćete saznati više o komori za pečenje i o priboru.

Polje za posluživanje

Ovdje vidite pregled polja za posluživanje. Na pokazatelju se nikada ne prikazuju svi simboli u isto vrijeme. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



Gumbi

Gumbi se mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite na ručicu sklopke.

Tipke

Ispod svake tipke nalaze se senzori. Ne morate ih jako pritisnuti. Samo dodirnite odgovarajući simbol.

Tipke i pokazatelj

Pomoću tipaka namještate različite dodatne funkcije. Na pokazatelju možete očitati namještene vrijednosti.

Tipka	Korištenje
»»» Brzo zagrijavanje	Naročito brzo zagrijavanje pećnice.
⌚ Vremenske funkcije	Izbor alarmnog sata ⌚, trajanja ⌚, vremena kraja ⌚ i vremena na satu ⌚.
🔒 Osigurač za zaštitu djece	Blokiranje i deblokiranje polja za posluživanje.
- Minus	Sniziti postavke.
+ Plus	Povisiti postavke.

Koja vremenska funkcija stoji u prvom planu na pokazatelju, vidite na zagradama [] oko odgovarajućeg simbola. Iznimka: Kod sata svijetli simbol ⌚ samo ako promijenite postavku.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
○ Nulti položaj	Pećnica je isključena.
🔥 3D-vrući zrak	Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice.
🌿 Vrući zrak eco*	Za kolače i pecivo, nabujke, duboko smrznute gotove proizvode, meso i ribu, na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator ravnomjerno i optimalno raspoređuje toplinu prstenastog grijača u pećnici.

*Vrsta zagrijavanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Položaj

☐ Gornje/donje zagrijavanje

🍕 Stupanj za pizzu

🌀 Roštilj i ventilator

☐ Roštilj, velika površina

☐ Roštilj, mala površina

☐ Donje zagrijavanje

🧊 Odmrzavanje

🧼 Samostalno čišćenje

🔌 Žarulja u pećnici

Korištenje

Za kolače, nabujke i nemasne komade pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Toplina ravnomjerno dolazi odozdo i odozgo.

Brza priprema duboko smrznutih proizvoda bez prethodnog zagrijavanja, npr. pizza, pommes frites ili savijača. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu pećnice.

Pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač roštilja i ventilator naizmjenice se uključuju i isključuju. Ventilator okreće vrući zrak oko jela.

Prženje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Cijela površina ispod grijača roštilja postaje vruća.

Prženje male količine odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Središnji dio grijača roštilja postaje vruć.

Ukuhavanje i dodatno pečenje ili potamnjenje. Toplina dolazi odozdo.

Odmrzavanje npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator okreće vrući zrak oko jela.

Automatsko čišćenje pećnice. Pećnica se zagrijava dok se prljavština ne razgradi.

Uključite žarulju u pećnici.








*Vrsta zagrijavanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Kada namjestite, simbol ☐ svijetli na pokazatelju. Žarulja u pećnici se uključuje.

Napomena: Kako bi se toplina dobro raspodijelila u pećnici, kod vrsta grijanja gornje i donje zagrijavanje rashladni ventilator se kratko uključuje u fazama zagrijavanja.

Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu, stupanj roštiljanja ili čišćenja.

Položaj	Značenje
●	Nulti položaj Pećnica ne grije.
50-300	Područje temperature Temperatura u pećnici izražena u °C. Iznimka: Maksimalna temperatura kod 3D-vrućeg zraka  , vrućeg zraka eco  i stupnja za pizzu  iznosi 275 °C, kod odmrzavanja  60 °C.
I, II, III	Stupnjevi roštiljanja za roštilj, mala  i velika  površina. I = stupanj 1, slabi II = stupanj 2, srednji III = stupanj 3, jaki Stupnjevi čišćenja za samostalno čišćenje  . I = stupanj 1, lagani II = stupanj 2, srednji III = stupanj 3, intenzivni

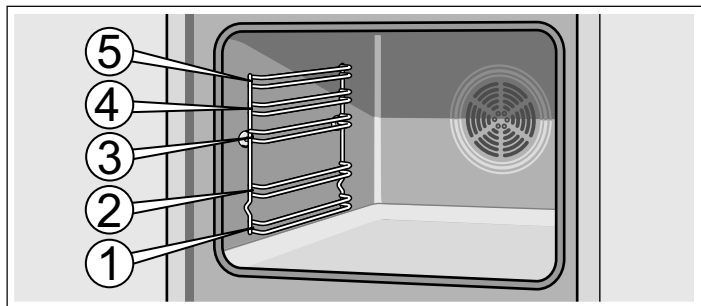
Vaš pribor

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.

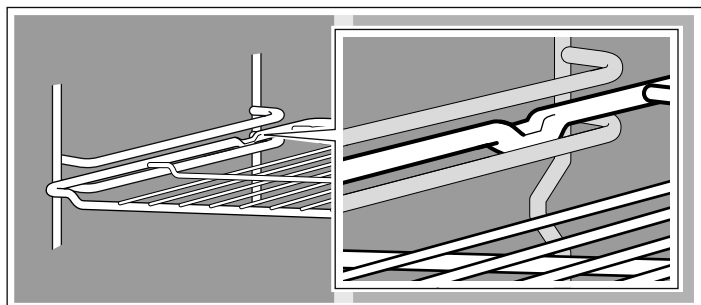
Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 5 različitih visina u pećnicu. Pribor umećete uvijek do kraja, kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima.





Pribor možete izvući do polovine, dok se ne uglavi. Na taj se način pripremljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na to da je izbočina na priboru straga. Samo se na taj način uglavljuje.



Simbol zagrijavanja

Sve dok se pećnica zagrijava, na pokazatelju svijetli simbol . Kada je pećnica postigla optimalni trenutak za stavljanje jela i drži temperaturu, simbol  više ne svijetli.


Kod stupnjeva roštiljanja i čišćenja nikada ne svijetli simbol .

Komora za pečenje

U komori za pečenje se nalazi žarulja pećnice. Rashladni ventilator štiti pećnicu od pregrijavanja.

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici. Kod namještenih temperatura do 60 °C i kod samostalnog čišćenja žarulja se gasi. Na taj način je moguća optimalna fina regulacija.

Uz pomoć položaja  na biraču funkcija možete uključiti žarulju bez grijanja.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi kroz vrata. Pozor! Ne pokrivajte ventilacijske otvore. Pećnica se inače pregrijava.

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


Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Kada se pribor ponovno ohladi, deformacija nestaje. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad.

Dodatni pribor možete naručiti u servisnoj službi, u specijaliziranoj trgovini ili na internetu. Uvijek navedite i HEZ-broj.



Roštilj

Za posuđe, modele za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.

Roštilj umećete s otvorenom stranom prema vratima pećnice i s ukruvljenjem prema dolje .



Univerzalna tava

Za sočne kolače, kekse, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Ako želite peći direktno na roštilju, možete je koristiti i kao posudu za hvatanje masti koja kaplje.

Univerzalnu tavu umećete s ukošenjem 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	HEZ broj	Korištenje	primjeren za samočišćenje
Rešetka	HEZ334000	Za posude, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.	ne
Emajlirani lim za pečenje	HEZ331072	Za kolače i kekse. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.	da
Univerzalna tava	HEZ332073	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. Univerzalnu tavu ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.	da
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenja. Rešetku uvijek stavite u univerzalnu tavu. Prikuplja se masnoća i sokovi od mesa koji kaplju.	ne
Lim za roštiljanje	HEZ325070	Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se pećnica ne bi jako zaprljala. Lim za roštiljanje koristite samo u univerzalnoj tavi. Roštiljanje na limu za roštiljanje: Koristite samo na razinama vodilice 1, 2 i 3. Lim za roštiljanje kao zaštita od prskanja: Stavite univerzalnu tavu s limom za roštiljanje ispod rešetke.	da
Lim za pizzu	HEZ317000	Idealan za pizzu, duboko zamrznute proizvode ili velike okrugle kolače. Možete koristiti lim za pizzu umjesto univerzalne tave. Stavite lim na rešetku i ravnajte se prema podacima u tablicama.	ne
Kamen za pečenje	HEZ327000	Kamen za pečenje odlično je prikladan za pripremu domaćeg kruha, peciva i pize s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje uvijek se mora zagrijati na preporučenu temperaturu.	da
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje	HEZ333072	Naročito je primjerena za pripremu većih količina.	da
Poklopac za profesionalnu tavu	HEZ333001	S poklopcem profesionalna tava pretvara se u profesionalnu posudu za pečenje.	ne
Staklena posuda za pečenje	HEZ915001	Staklena posuda za pečenje prikladna je za pirjana jela i nabujke koje pripremate u pećnici. Naročito je primjerena za različite automatske programe pečenja.	ne
Teleskopske naprave za izvlačenje dvostruke	HEZ338250	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.	ne
trostruke	HEZ338352	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje nije primjerena za uređaje s ražnjem.	ne
Trostruka naprava za potpuno izvlačenje	HEZ338356	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje nije primjerena za uređaje s ražnjem.	ne
Trostruka naprava za potpuno izvlačenje sa stop funkcijom	HEZ338357	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Izvlačne vodilice se uglavljaju, tako da se pribor može lako umetnuti. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje sa stop funkcijom nije primjerena za uređaje s ražnjem.	ne
Filtar s vrućom parom	HEZ329000	Time možete dodatno opremiti Vašu pećnicu. Filtar s vrućom parom filtrira čestice masnoće u odlazni zrak i smanjuje mirise. Samo za uređaje s 6, 7 ili 8 kao druga znamenka E-br. (npr. HBA78B750)	da
Sustav parne pećnice	HEZ24D300	Za pažljivu pripremu povrća i ribe.	ne

Artikal iz servisne službe

Za vaše kućanske aparate možete u servisu, u specijaliziranoj prodavaonici ili preko interneta za pojedine zemlje u e-shopu

Krpe za njegu za površine iz nehrđajućeg čelika	Broj artikla 311134	Smanjuje nakupljanje prljavštine. Impregnacijom sa specijalnim uljem su površine uređaja od nehrđajućeg čelika optimalno održavane.
Gel za čišćenje pećnica i roštilja	Broj artikla 463582	Za čišćenje komore za pečenje. Gel je bez mirisa.
Krpe od mikrovlakana sa strukturom poput saća	Broj artikla 460770	Naročito je primjereno za čišćenje osjetljivih površina, poput stakla, staklokeramike, nehrđajućeg čelika ili aluminija. Krpa s mikrovlaknima odstranjuje u jednom koraku vodenastu i masnu prljavštinu .
Osigurač vrata	Broj artikla 612594	Kako djeca ne bi mogla otvoriti vrata pećnice. Ovisno o vrstama uređaja se osigurač privija na drugačiji način. Poštujte obrazac, koji je priložen osiguraču vrata.

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*.

Namještenje vremena na satu

Nakon priključenja na pokazatelju svijetli simbol ☀ i četiri nule. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku ☀.

Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme 12:00.

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

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Zagrijavanje pećnice

Za uklanjanje novog mirisa zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu. Idealno ju je zagrijati jedan sat na gornjem/donjem grijaču ☐ na 240 °C. Pazite da nema ostataka ambalaže u pećnici.

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem ☐.

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

Isključite pećnicu nakon sat vremena. Zatim birač funkcije okrenite u osnovni položaj.

Čišćenje pribora

Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuđa.

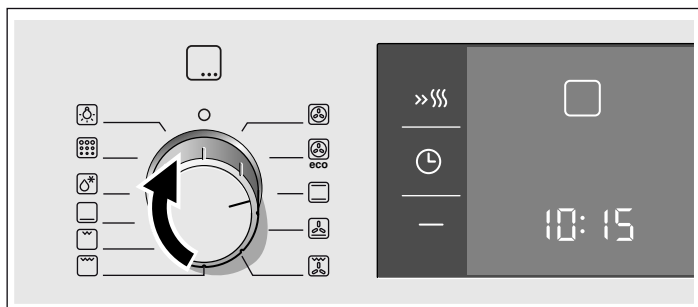
Podešavanje pećnice

Postoje različite mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. Ovdje ćemo Vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja. Za Vaše jelo možete podesiti trajanje i vrijeme završetka kuhanja u pećnici. Molimo pogledajte u poglavlju *Podešavanje vremenskih funkcija*.

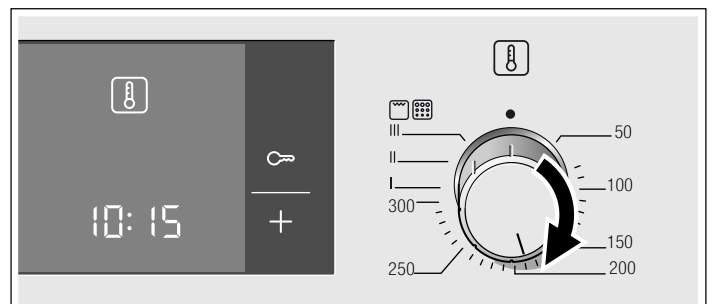
Vrsta grijanja i temperatura

Primjer na slici: Gornje/donje zagrijavanje ☐ na 190 °C.

1. Pomoću birača funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Pomoću birača 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 postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrijavanje kod podešenih temperatura iznad 100 °C. Prikladne su vrste grijanja:

- 3D-vrući zrak 
- Gornje/donje zagrijavanje 
- Stupanj za pizzu 

Da bi dobili ravnomjerni rezultat pečenja, stavite Vaše jelo tek onda u pećnicu kada je završeno brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Pritisnite tipku »SSS.

Na pokazatelju svijetli simbol »SSS. Pećnica počinje s grijanjem.


Brzo zagrijavanje je dovršeno

Javlja se signal. Simbol »SSS na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u pećnicu.

Prekid brzog zagrijavanja

Pritisnite tipku »SSS. Gasi se simbol »SSS na pokazatelju.


Namještanje funkcija vremena

Vaša pećnica ima različite funkcije vremena. Tipkom  pozivate izbornik i prebacujete se između pojedinih funkcija. Sve dok možete namještati, svijetle svi simboli vremena. Zagrade [] vam pokazuju kod koje funkcije vremena se nalazite. Vremensku funkciju koja je već podešena možete promijeniti tipkom + ili - ako vremenski simbol stoji u zagradama.

Alarm

Alarm možete rabiti kao kuhinjski alarm. Alarm radi neovisno o pećnici. Ima vlastiti signal. Tako možete čuti je li riječ o alarmu ili je isteklo neko vrijeme pečenja.


1. Jedanput pritisnite tipku .

Na prikazu svijetle vremenski simboli, zagrade stoje oko .


2. Tipkom + ili - namjestite vrijeme alarma.

Tipka za predloženu vrijednost + = 10 minuta

Tipka za predloženu vrijednost - = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme. Alarm se pokreće. Na prikazu svijetli simbol , a vrijeme alarma vidljivo protječe. Gase se ostali simboli za vrijeme.

Isteklo je vrijeme alarma

Javlja se signal. Na prikazu stoji 00:00. Tipkom  isključite alarm.

Mijenjanje vremena alarma






Tipkom + ili - promijenite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Brisanje vremena alarma

Tipkom - vrijeme alarma vratite na 00:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Alarm je isključen.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.

Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Trajanje


Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Kada je isteklo namješteno trajanje, pećnica se automatski gasi. Tako ne morate prekidati druge poslove kako bi isključili pećnicu. Vrijeme pečenja se ne može neželjeno prekoračiti.

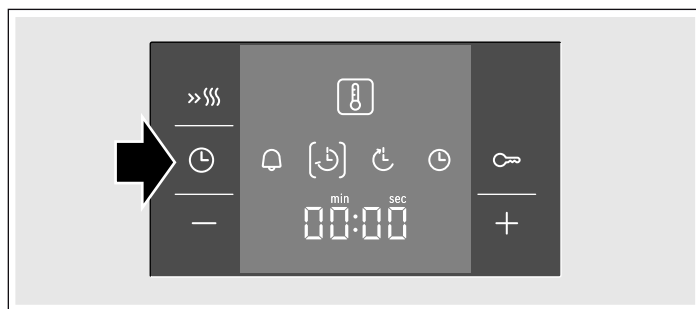
Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.

2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

3. Pritisnite tipku  dvaput.

Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Simboli za vrijeme svijetle, zagrade su oko simbola .




4. Pritiskom na tipku + ili - namjestite trajanje.



Predložena vrijednost tipka + = 30 minuta

Predložena vrijednost tipka - = 10 minuta




Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Na pokazatelju se vidi odbrojavanje trajanja i simbol  svijetli. Zagase se ostali simboli za vrijeme.


Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite tipku . Tipkom + ili - možete ponovno podesiti trajanje. Ili tipku  pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije na položaj nula. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja






Tipkom + ili - promijenite trajanje. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .

Brisanje trajanja

Tipkom - trajanje vratite na 00:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Trajanje je obrisano. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.



Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.


Vrijeme kraja

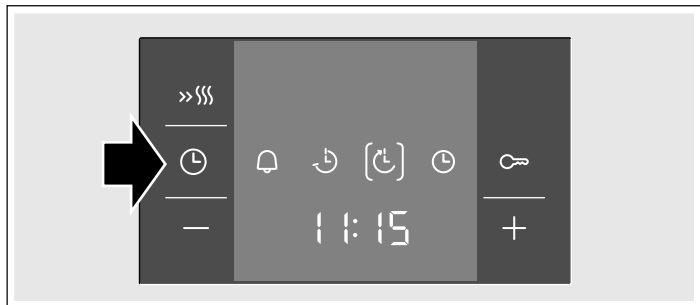
Možete pomaknuti vrijeme u koje želite da Vaše jelo bude gotovo. Pećnica se automatski uključuje te završava s radom u željenom trenutku. Vaše jelo možete npr. staviti u pećnicu ujutro te je namjestiti tako da u podne jelo bude gotovo.

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

Primjer na slici: 10:30 je sati, trajanje je 45 minuta i pećnica treba završiti s pečenjem u 12:30 sati.



1. Namjestite birač funkcija.
2. Namjestite birač temperature.
3. Pritisnite tipku  dvaput.
4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.
5. Pritisnite tipku .




Zagrade su oko simbola . Pojavljuje se vrijeme na satu kada će jelo biti gotovo.





6. Pritiskom na tipku **+** ili **-** pomaknite vrijeme kraja na kasnije.




Za nekoliko sekundi pećnica pohranjuje postavke i prebacuje se u stanje čekanja. Na pokazatelju se vidi vrijeme kada će jelo biti gotovo i simbol  stoji u zagradama. Gase se simboli  i

. Kada pećnica počinje s radom, na pokazatelju se vidi odbrojavanje trajanja i simbol  stoji u zagradama. Simbol  se gasi.


Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite tipku . Tipkom **+** ili **-** možete ponovno podesiti trajanje. Ili tipku  pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije na položaj nula. Pećnica je isključena.

Promjena vremena završetka






Tipkom **+** ili **-** promijenite vrijeme završetka. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Kada je alarm namješten, pritisnite prethodno tipku  dva puta. Ne mijenjajte vrijeme završetka ako trajanje već istječe. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Brisanje vremena završetka


Tipkom **-** resetirajte vrijeme završetka na aktualno vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Pećnica počinje s radom. Kada je alarm podešen, pritisnite prethodno tipku  dva puta.


Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.

Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Vrijeme na satu



Nakon priključenja ili nakon nestanka struje, na pokazatelju svijetli simbol  i četiri nule. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku .
- Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme 12:00.
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Promjena vremena

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

1. Pritisnite tipku  četiri puta.
 - Na prikazu svijetle vremenski simboli, zagrade stoje oko .
 2. Tipkom **+** ili **-** promijenite vreme.
- Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme.

Uklanjanje prikaza vremena

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

Osigurač za zaštitu djece


Da djeca ne bi nehotice uključila pećnicu, ona posjeduje osigurač za zaštitu djece.

Pećnica ne reagira na nikakve postavke. Alarmni sat i vrijeme na satu možete namjestiti i kada je uključen osigurač za zaštitu djece.

Uključivanje osigurača za zaštitu djece


Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

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

Isključivanje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

Na pokazatelju se gasi simbol . Isključen je osigurač za zaštitu djece.

Promjena polaznih postavki

Vaša pećnica ima različite polazne postavke. Te postavke možete prilagoditi Vašim željama.

Polazna postavka	Izbor 0	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
c0 Jačina osvjetljenosti zaslona	-	Noć	srednje	Dan*
c1 Trajanje signala nakon isteka određenog trajanja ili vremena alarma	-	otpr. 10 sek.	otpr. 2 min.*	otpr. 5 min.
c2 Prikaz sata	samo za vrijeme rada	uvijek*	-	-
c3 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	-	otpr. 2 sek.	otpr. 5 sek.*	otpr. 10 sek.
c5 Teleskopske naprave za potpuno izvlačenje naknadno montirane	ne*	da	-	-
c6 Sve vrijednosti vratite na tvorničke postavke.	ne*	da	-	-

* Tvornička postavka

Pećnica mora biti isključena.

1. Pritisnite i držite tipku \ominus otpr. 4 sekunde.
Na pokazatelju se pojavljuje trenutna polazna postavka koja se odnosi na trajanje signala, npr. c1 2 za izbor 2.
2. Promijenite polaznu postavku pritiskom na tipku $+$ ili $-$.

3. Potvrdite pritiskom na tipku \ominus .

Na pokazatelju se pojavljuje slijedeća polazna postavka. Uz pomoć tipke \ominus možete proći kroz sve razine i promijeniti postavke pritiskom na tipku $+$ ili $-$.

4. Na kraju pritisnite i držite tipku \ominus otpr. 4 sekunde.

Pohranjene su sve polazne postavke.

Polazne postavke možete promijeniti u svako vrijeme.

Automatsko isključivanje

Ako niste promijenili postavke na svojem uređaju nekoliko sati, automatsko isključivanje se aktivira. Pećnica prestaje s grijanjem. Kada se to dogodi, pećnica se ravna prema namještenoj temperaturi ili stupnju roštiljanja.

Automatsko isključivanje se aktivira

Čuje se signal. Na pokazatelju se pojavljuje F8. Pećnica prestaje s grijanjem.

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica je isključena.

Ukidanje automatskog isključivanja

Kako se automatsko isključivanje ne bi neželjeno aktiviralo, namjestite trajanje. Pećnica grije dok ne istekne namješteno trajanje.

Samočišćenje

Kod samočišćenja pećnica se zagrijava do oko 500 °C. Tako izgore ostaci nastali kod pečenja ili roštiljanja te morate samo obrisati pepeo iz pećnice.

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. Dovoljno je da čistite pećnicu svaka dva do tri mjeseca. Po potrebi je možete i češće čistiti. Jedno čišćenje potroši samo oko 2,5 - 4,7 kWh.

Važne napomene

Zbog Vaše sigurnosti vrata pećnice se automatski blokiraju. Vrata pećnice možete ponovno otvoriti kada se pećnica ohladila i kada se zagasio simbol za blokiranje.

Za vrijeme samočišćenja ne svijetli žarulja u pećnici.

Opasnost od opekline!

■ Uređaj se za vrijeme samočišćenja jako zagrije. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne pomičite rukom kuku za blokiranje. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

■ Uređaj se za vrijeme samočišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Opasnost od požara!

Uređaj se za vrijeme samočišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku za vrata. Prednja strana uređaja mora biti slobodna.

Prije početka samočišćenja

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

Očistite vrata pećnice i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem.

⚠ Opasnost od požara!

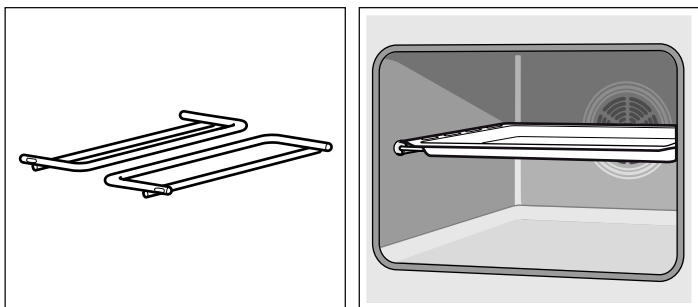
Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja. Obrišite pećnicu i pribor koji čistite zajedno s pećnicom vlažnom krpom.

Čišćenje pribora

Okviri vodilica nisu prikladni za samočišćenje. Izvadite ih iz pećnice. Ako želite čistiti pribor, možete naknadno kupiti nosače pribora.

Dobit ćete nosače pribora kod servisne službe ili na internetu pod brojem materijala 466546.

Nosače pribora možete utaknuti lijevo i desno.



Na taj način možete čistiti emajlirani pribor, npr. univerzalnu tavu, bez zaštite od prljanja. Čistite samo pribor.

Za samočišćenje je neprikladan neemajliran pribor, npr. rešetka. Izvadite ga iz pećnice.

⚠ Opasnost od teških posljedica po zdravlje!

Nikada ne čistite limove i kalupe koji nemaju zaštitu od prljanja. Zbog velike vrućine uništava se zaštita od prljanja te nastaju štetni plinovi.

Napomena: Na početku upute za uporabu ćete vidjeti također u tablici za poseban pribor koji je prikladan za samočišćenje.

Njega i čišćenje


Uz pažljivu brigu i čišćenje vaša pećnica ostaje duže lijepa i funkcionalna. Ovdje ćemo vam objasniti na koji ćete način vašu pećnicu pravilno održavati i čistiti.

Napomene




- Neznatne razlike u boji se na fronti pećnice pojavljuju zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala.
- Sjenke na staklu vrata pećnice koje djeluju poput pruga su svjetlosni refleksi žarulje pećnice.
- Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama. Time mogu nastati neznatne razlike u boji. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad pećnice. Rubove tankih limova nije moguće u cijelosti emajlirati. Stoga rubovi mogu ostati grubi. To nema negativan utjecaj na zaštitu od korozije.



Namještanje

Kada ste odabrali stupanj čišćenja, namjestite pećnicu.


1. Stavite birač funkcija na samostalno čišćenje .

2. Pomoću birača temperature namjestite stupanj čišćenja.

Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme završetka samostalnog čišćenja i simbol  stoji u zagradama. Nakon nekoliko sekundi počinje samostalno čišćenje. Vidi se odbrojavanje trajanja i simbol  stoji u zagradama. Simbol  se gasi.

Kratko nakon početka čišćenja, vrata pećnice se blokiraju. Na pokazatelju svijetli simbol . Tek kada se simbol  ugasi, vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti.


Samostalno čišćenje je završeno

Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Pećnica prestaje s grijanjem. Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica je isključena. Vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti kada se ugasi simbol  na pokazatelju.

Promjena stupnja čišćenja

Nakon početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.




Prekid samostalnog čišćenja

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica je isključena. Vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti kada se ugasi simbol  na pokazatelju.

Pomicanje vremena kraja

Možete pomaknuti vrijeme završetka samostalnog čišćenja. Pećnicu možete samostalno čistiti npr. noću kako biste je mogli koristiti danju.

Namještanje vršite kako je opisano u točkama 1 i 2. Prije početka samostalnog čišćenja, pomaknite vrijeme kraja na kasniji trenutak pritiskom na tipku **+** ili **-**.

Pećnica se uključuje u položaj čekanja. Na pokazatelju stoji vrijeme završetka samostalnog čišćenja i simbol  stoji u zagradama. Kada započne samostalno čišćenje, vidi se odbrojavanje trajanja i simbol  stoji u zagradama. Simbol  se gasi.

Nakon završetka samočišćenja

Kada se pećnica ohladila, vlažnom krpom obrišite preostali pepeo iz pećnice.

Sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ne koristite

- sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju,
- sredstva za čišćenje koja sadrže puno alkohola,
- tvrde spužvice za ribanje ili čišćenje,
- niti visokotlačni ili parni čistač.

Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

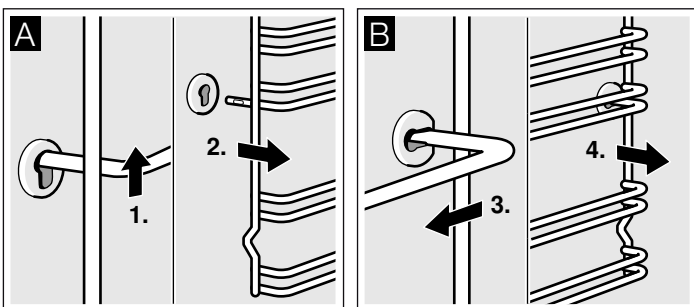
Područje	Sredstva za čišćenje
Pročelje pećnice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih ostataka 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.
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Poklopac vrata	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika (može se naći kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama): Pridržavajte se uputa proizvođača.
Pećnica	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Najbolje koristite samočišćenje. Pridržavajte se poglavlja <i>Samočišćenje</i> !
Stakleni poklopac na žarulji pećnice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Okviri vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Teleskopske naprave za izvlačenje	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa ili ne čistite kod samočišćenja. Naprave za izvlačenje se oštećuju i blokiraju.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

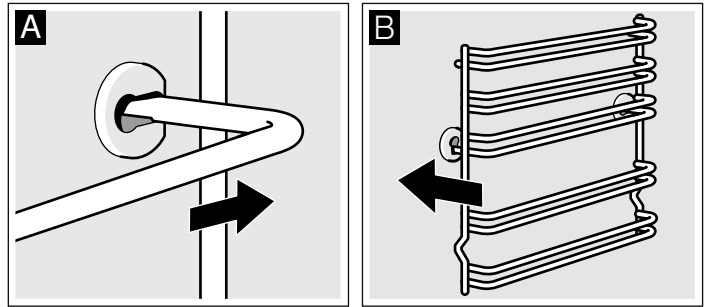
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

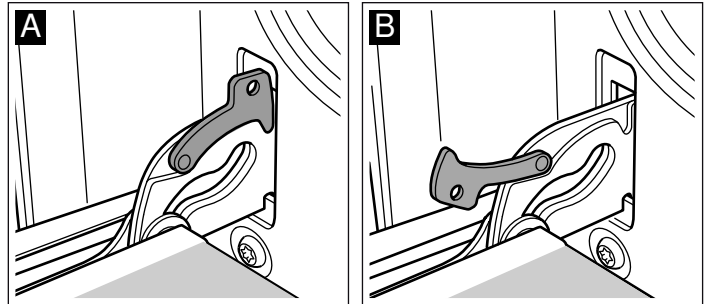
1. Postolje prvo umetnete u stražnju čahuru, pritisnite ga blago prema natrag (slika A)
2. te ga potom objesite u prednju čahuru (slika B).



Postolja pristaju desno i lijevo. Pazite da su kao na slici B visina 1 i 2 dolje a visina 3, 4 i 5 gore.

Skidanje i vješanje vrata pećnice

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

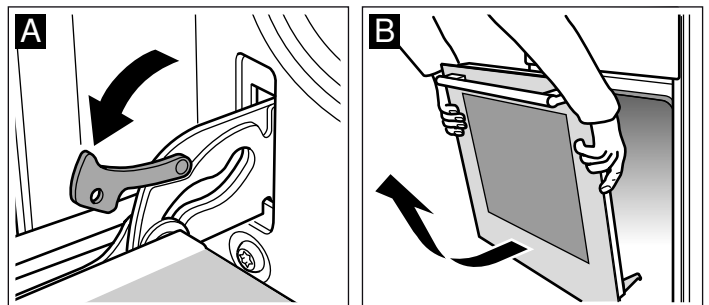


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Skidanje vrata

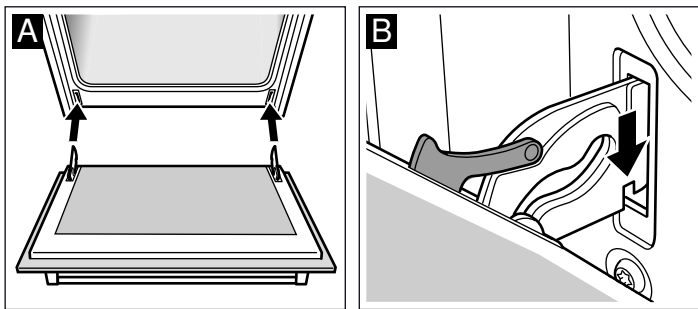
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



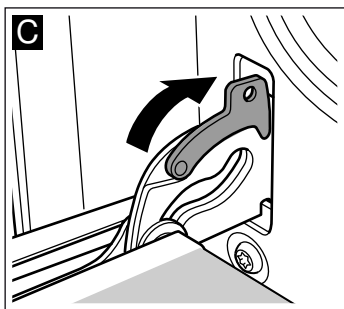
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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



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



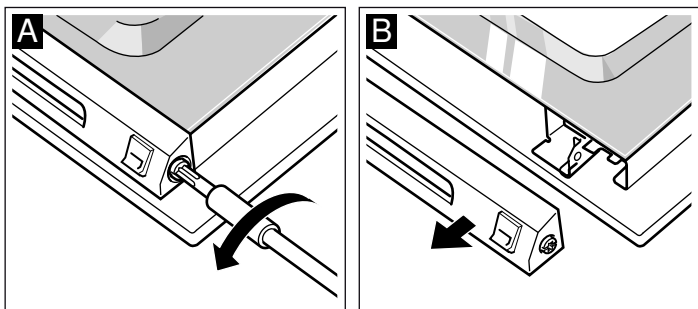
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Izgradnja stakla na vratima

Staklo na vratima pećnice može promijeniti boju. Za temeljito čišćenje možete skinuti staklo.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Odvrtite staklo na vratima pećnice. Odvrtite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Izvucite staklo (slika B).



Pritom pazite da vrata pećnice nisu zatvorena dok ne skinete staklo. Unutarnje staklo se može oštetiti.

Očistite staklo sredstvom za čišćenje plemenitog čelika.

4. Ponovno umetnite staklo i pričvrstite ga.
5. Zatvorite vrata pećnice.

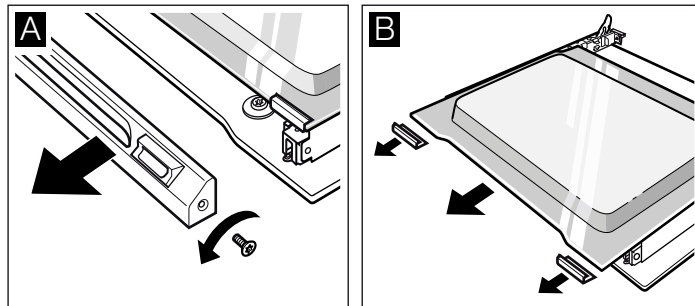
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

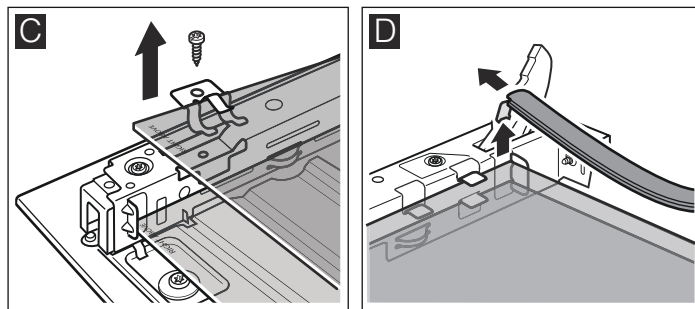
Pri izgradnji unutarnjih stakala pazite kojim redoslijedom izvlačite stakla. Kako biste ponovno ugradili stakla pravilnim redoslijedom, ravnajte se po broju koji se nalazi na staklu.

Izgradnja

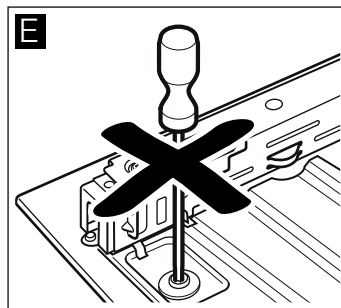
1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na krp.
2. Odvrtite staklo na vratima pećnice. Odvrtite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Najviše staklo podignite i izvucite te skinite obje male brtve (slika B).



4. Odvrtite vijke s držača na lijevoj i desnoj strani. Staklo podignite i skinite držače sa stakla (slika C).
5. Skinite brtvu dolje na staklu (slika D). Pritom povucite brtvu i izvadijte prema gore. Izvucite staklo.



6. Izvucite donje staklo koso prema gore.
7. Nemojte odvrtiti vijke na lijevoj i desnoj strani na limenom dijelu (slika E).



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

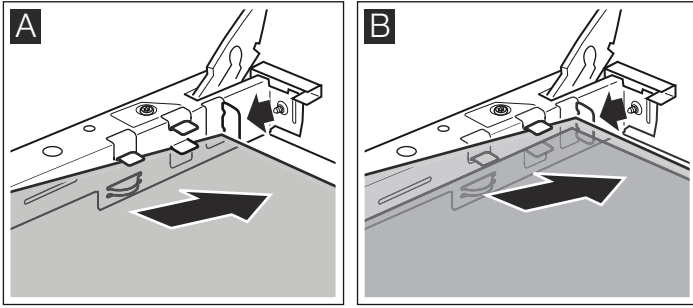
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

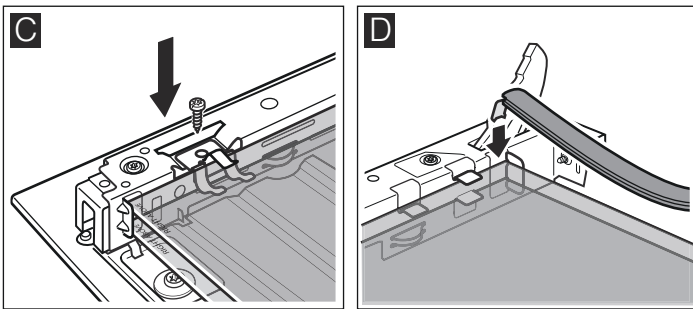
Ugradnja

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

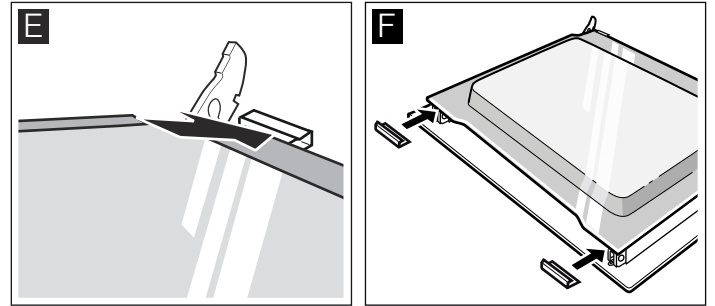
1. Umetnite staklo koso prema dolje (slika A).
2. Umetnite srednje staklo (slika B).



3. Nataknite držače na staklo na lijevoj i desnoj strani, poravnajte ih i učvrstite ih vijcima (slika C).
4. Ponovno stavite brtvu dolje na staklu (slika D).



5. Umetnite najgornje staklo koso prema dolje u oba držača. Pritom pazite da ne pomaknete brtvu prema straga (slika E).
6. Ponovno stavite na staklo obje male brtve na lijevoj i desnoj strani (slika F).



7. Postavite pokrovnu ploču i učvrstite je vijcima.
8. Zatvorite vrata pećnice.

Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.

Što napraviti u slučaju smetnje?

Ukoliko se pojavi smetnja, najčešće je riječ tek o sitnicama. Prije nego što kontaktirate servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda ćete sami uspjeti otkloniti smetnju.

Tablica smetnji

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete naći puno savjeta i napomena za kuhanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću s osiguračima da li je osigurač u redu.
	Nestanak električne energije.	Provjerite da li radi svjetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Na pokazatelju svijetli i četiri nule.	Nestanak električne energije.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite gumbe sklopaka više puta u oba smjera.
Vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Na pokazatelju svijetli simbol.	Vrata pećnice su blokirana zbog samostalnog čišćenja.	Pričekajte dok se pećnica ne ohladi i dok se ne ugasi simbol.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne grije. Na pokazatelju treperi dvotočka.	Pećnica se nalazi u demonstracijskom režimu rada.	Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače i ponovno ga ukopčajte nakon otpr. 20 sekundi. Sada unutar otpr. 2 minute pritisnite i držite tipku otpr. 4 sekunde dok naizmjenice svijetli dvotočka.
Na pokazatelju se pojavljuje F8.	Automatsko isključivanje je aktivno.	Okrenite birač funkcija u nulti položaj.

Poruke pogrešaka

Ako se pojavi poruka pogreške sa slovom **E**, pritisnite tipku . Ponovno namjestite vrijeme na satu. Ako ne nestane poruka pogreške, pozovite servisnu službu.

Kod slijedeće poruke pogreške možete sami pomoći.

Poruka pogreške	Mogući uzrok	Pomoć/upute
E011	Predugo ste pritisnuli neku tipku ili je tipka prekrivena.	Pritisnite sve tipke redom. Provjerite je li se neka tipka zaglavila, je li prekrivena ili zaprljana.
E115	Temperatura u pećnici je previsoka.	Vrata pećnice se blokiraju i pećnica prestaje grijati. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Pritisnite tipku i ponovno namjestite vrijeme na satu.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju.

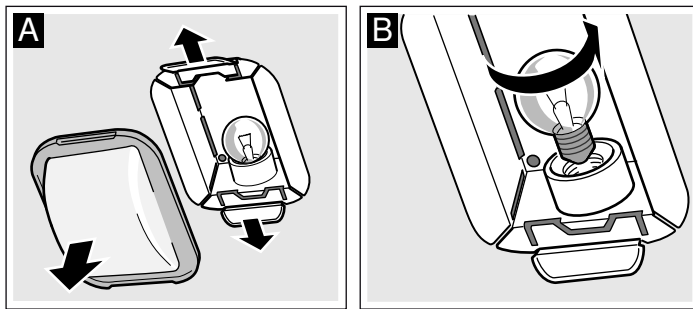
Zamjena žarulje na stropu pećnice

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Pričuvne žarulje od 40 W koje su termički postojane možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Koristite samo takve žarulje.

⚠ Opasnost od električnog udara!

Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače.

1. Kada je pećnica hladna, položite kuhinjsku krpu na dno da bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Skinite stakleni poklopac. Pritisnite palcem metalne vezice prema straga (slika A).
3. Izvadite žarulju i zamijenite je istim tipom žarulje (slika B).



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. Pritom umetnite na jednoj strani a na drugoj čvrsto pritisnite. Staklo će se uglaviti.
5. Izvadite kuhinjsku krpu iz pećnice i uključite osigurač štednjaka.

Stakleni pokrov

Oštećeni stakleni pokrov treba zamijeniti. Odgovarajuće staklene pokrove možete nabaviti u servisnoj službi. Navedite E-broj i FD-broj 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.

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

Servisnoj službi uvijek navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) Vašeg uređaja. Označnu pločicu s brojevima ćete naći desno bočno na vratima pećnice. Da u slučaju kvara ne bi morali dugo tražiti, upišite odmah ovdje podatke Vašeg uređaja i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Imajte na umu da dolazak servisera u slučaju kvara nije besplatan čak i za vrijeme trajanja jamstva.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Pouzđajte se u znanje proizvođača. Tako osiguravate da samo školovani servisni tehničari opskrbljeni originalnim rezervnim dijelovima vašeg uređaja vrše popravak na vašem uređaju.

Energija i okoliš

Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete dobiti upute o energetski optimalnoj vrsti grijanja vrući zrak eco. Osim toga ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije pomoću Vašeg uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Vrsta grijanja vrući zrak eco

Pomoću energetski učinkovite vrste grijanja vrući zrak eco možete pripremati veliki broj jela na jednoj razini. Ventilator ravnomjerno raspoređuje optimalnu toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici. Pečenje, prženje i kuhanje uspjeva bez zagrijavanja.

Napomene


- Stavite jela u hladnu praznu pećnicu. Samo tada optimalno štedite energiju.
- Otvarajte vrata pećnice za vrijeme pečenja samo ako je potrebno.

Tablica

U tablici ćete naći brojna jela prikladna za pečenje vrućim zrakom eco. Dobit ćete podatke o primjerenosti temperaturi i trajanju pečenja. Možete vidjeti koji pribor i koja razina stavljanja Vam odgovara.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, konzistenciji i kvaliteti 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.

Stavite kalupe i posuđe na sredinu rešetke. Ako želite staviti namirnice direktno na rešetku, dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Prikuplja se masnoća i sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Jela s vrućim jelom eco 	Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kolači i pecivo				
Miješano tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	170-190	25-35
Miješano tijesto u kalupima	Pravokutni kalup	2	160-180	50-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za voćne torte	2	160-180	20-30
Voćni kolač, fini, miješano tijesto	Kalup s bočnim otvaranjem/ kalup u obliku zdjele	2	160-180	50-60
Dizano tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	170-190	25-35
Prhko tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	180-200	20-30
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3	170-190	15-25
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za voćne torte	2	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem	2	150-170	40-50
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3	180-200	20-30
Sitni kolačići	Lim za pečenje	3	130-150	15-25
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	140-150	30-45
Pecivo od žeženog tijesta	Lim za pečenje	3	210-230	35-45
Zemička, raženo brašno	Lim za pečenje	3	200-220	20-30
Nabujci				
Gratinirani krumpir	Kalup za nabujke	2	160-180	60-80
Lazanje	Kalup za nabujke	2	180-200	40-50
Duboko smrznuti proizvodi				
Pizza s tankim dnom	Univerzalna tava	3	190-210	15-25
Pizza s debelim dnom	Univerzalna tava	2	180-200	20-30
Pommes frites	Univerzalna tava	3	200-220	20-30
Pileća krilca	Univerzalna tava	3	220-240	20-30
Riblj štapići	Univerzalna tava	3	220-240	10-20
Zemičke za zapeći	Univerzalna tava	3	180-200	10-15
Meso				
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	posuđe zatvoreno	2	190-210	130-150
Svinjsko pečenje, vratina, 1 kg	posuđe otvoreno	2	190-210	110-130
Teleće pečenje, but, 1,5 kg	posuđe otvoreno	2	190-210	110-130
Riba				
Orada, 2 komada po 750 g	Univerzalna tava	2	170-190	50-60
Orada u soli, 900 g	Univerzalna tava	2	170-190	60-70
Štuka, 1000 g	Univerzalna tava	2	170-190	60-70
Pastrva, 2 komada po 500 g	Univerzalna tava	2	170-190	45-55
Riblj file, po komadu 100 g	posuđe zatvoreno	2+1	190-210	30-40

Ušteda energije

- Pećnicu zagrijavajte samo ako je tako navedeno u tabelama upute za uporabu ili u receptu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Posebno dobro upijaju toplinu.
- Vrata pećnice tijekom kuhanja, pečenja i prženja otvarajte što je rjeđe moguće.
- Više kolača pecite najbolje jednog iza drugoga. Pećnica je još topla. Time se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. Možete umetnuti i 2 kalupa za kutijice jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja i preostalu toplinu iskoristiti za kuhanje do kraja.

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.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za kuhanje. Pokazat ćemo vam, koja vrsta grijanja i koje temperature su najprimjerenije za vaše jelo. Dobit ćete informacije o odgovarajućem priboru i o tome na kojoj visini ga trebate umetnuti u pećnicu. Dobit ćete savjete o posuđu i o pripravi.

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje. Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor ćete dobiti kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u servisnoj službi. Prije korištenja iz komore za pečenje izvadite pribor i posuđe koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posuđe iz komore za pečenje.

Kolači i peciva

Pečenje na jednoj razini

S gornjim/donjim grijačem □ pečenje kolača najbolje uspijeva.

Kada pečete pomoću 3D-vrućeg zraka ☼, koristite slijedeće visine umetanja za pribor:

- Kolači u modelima Visina 2
- Kolači na plitici Visina 3

Pečenje na više razina

Koristite vrući zrak 3D ☼.

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

- Univerzalna tava: Visina 3
- Posuda za pečenje: Visina 1

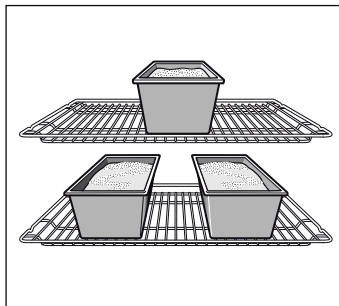
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

- Posuda za pečenje: Visina 5
- Univerzalna tava: Visina 3
- Posuda za pečenje: Visina 1

Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći brojne prijedloge i savjete za vaša jela.

Kada istovremeno pečete s 3 kalupa, postavite ih na rešetku kao što je prikazano na slici.



Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

Kada koristite svijetle modele za pečenje iz tankih metala ili kada koristite staklene modele, vremena pečenja se produžuju a kolač se neće jednakomjerno zapeći.

Kod korištenja silikonskih modela ravnajte se prema informacijama i receptima proizvođača. Silikonski modeli su često manji od normalnih modela. Količine tijesta i recepti bi mogli odstupati od uobičajenih.

Tabele




U tabelama ćete pronaći optimalnu vrstu grijanja i pečenja za razne kolače i peciva. Temperatura i trajanje pečenja ovisi o količini i strukturi tijesta. Stoga su u tabelama navedeni rasponi od-od. Najprije pokušajte s nižom vrijednošću. Pečenje na nižim temperaturama daje ravnomjerniju zapečenost. Ukoliko će biti potrebno, slijedeći puta povećajte vrijednost.

Vremena pečenja se skraćuju za 5 do 10 minuta, ako ste prethodno zagrijali pećnicu.





















Dodatne informacije ćete pronaći na *Savjetima za pečenje* koji se nalaze u nastavku tabela.














Kolači u kalupima	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2	☼	160-180	50-60
	3 pravokutna kalupa	3+1	☼	140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta	Kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2	□	150-170	60-70
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za voćnu tortu	3	□	160-180	20-30
Fini voćni kolač, miješano tijesto	Kalup s bočnim otvaranjem/ kalup u obliku zdjele	2	□	160-180	50-60
Podloga od biskvita, 2 jaja (prethodno zagrijavanje)	Kalup za voćnu tortu	2	□	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja (prethodno zagrijavanje)	Kalup s bočnim otvaranjem	2	□	150-170	40-50
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Kalup s bočnim otvaranjem	1	□	180-200	25-35
Torta s voćem ili sa sirom, prhko tijesto*	Kalup s bočnim otvaranjem	1	□	160-180	70-90
Švicarska pita	Lim za pizzu	1	□	220-240	35-45

* Ostavite kolač otpr. 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici da se ohladi.

Kolači u kalupima	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	60-70
Pizza, tanko dno, malo nadjeva (prethodno zagrijavanje)	Lim za pizzu	1		280-300	10-15
Pikantni kolači*	Kalup s bočnim otvaranjem	1		170-190	45-55

* Ostavite kolač otpr. 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici da se ohladi.

Kolači na limu	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Miješano tijesto sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	35-45
Miješano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	40-50
Dizano tijesto sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		170-180	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	35-45
Dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3		160-180	40-50
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-160	50-60
Prhko tijesto sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	1		180-200	20-30
Prhko tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	2		160-180	60-70
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		170-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta s 500 g brašna	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Biskupski kruh s 500 g brašna	Univerzalna tava	3		160-180	60-70
Biskupski kruh s 1 kg brašna	Univerzalna tava	3		150-170	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzalna tava	2		200-220	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	40-50
Tarte flambe (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		280-300	10-12
Burek	Univerzalna tava	2		180-200	40-50

Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Keksi	Univerzalna tava	3		140-160	15-25
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		130-150	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40
Štrcano pecivo (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	3		140-150	30-40
	Univerzalna tava	3		140-150	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Univerzalna tava	2		110-130	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		100-120	35-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50
Puslice od snijega	Univerzalna tava	3		80-100	100-150
Muffini	Rešetka s limom za muffine	3		180-200	20-25
	2 rešetke s limovima za muffine	3+1		160-180	25-30

Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Pecivo od žeženog tijesta	Univerzalna tava	2	☐	210-230	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	180-200	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	170-190	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Univerzalna tava	2	☐	190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	160-180	25-35

Kruh i peciva

Kod pečenja kruha prethodno zagrijte pećnicu ako nije drukčije navedeno.

Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Kruh i peciva	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	300	5
				200	30-40
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	300	8
				200	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	2	☐	300	10-15
Peciva (bez prethodnog zagrijavanja)	Univerzalna tava	3	☐	200	20-30
Peciva od dizanog tijesta, slatka	Univerzalna tava	3	☐	180-200	15-20
				3+1	☉

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.	Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.
Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen.	Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se slegnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksiranja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub kalupa za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.
Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Sljedeći put koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/donjim grijačem ☐ na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji).
Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo.	Okolo svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i okolo porumene.
Pekli ste na više razina. Na višoj plitici je pecivo tamnije nego na nižima.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak ☉. Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizička pojava.

Meso, perad, riba

Posuđe

Možete koristiti sve posuđe otporno na visoke temperature. Za velika pečenja je primjerena i univerzalna tava.

Najprimjerenije je stakleno posuđe. Pazite da poklopac odgovara ovalnoj posudi za pečenje te se dobro zatvara.

Ukoliko koristite emaljiranu posudu za pečenje, dodajte nešto više tekućine.

Kod posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika, zapečenost do rumene boje nije tako jaka a meso može biti nešto slabije pečeno. Produžite vrijeme pečenja.

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odlažite na suhi podmetač. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo se može raspuknuti.

Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. ½ cm tekućine.

Mesu za pirjanje dodajte obilno tekućine. Dno posude bi trebalo biti prekriveno s 1-2cm tekućine.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i materijalu posuda. Ako pripravljate mesu u emaljiranim posudama za pečenje, tada je potrebno nešto više tekućine nego u staklenom posudu.

Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika primjerene su tek u određenim situacijama. Meso se peče sporije i slabije će se zapeći. Pecite na višoj temperaturi i/ili duže vrijeme.

Pečenje na žaru

Kod pečenja na roštilju pećnicu zagrijavajte cca. 3 minute, prije nego što ćete jelo za pečenje na roštilju staviti u pećnicu.

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni.

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon ⅔ vremena pečenja.

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja.

Dodatno umetnite univerzalnu tavu na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu kod pečenja na roštilju ne umećite na visinu 4 ili 5. Zbog velike vrućine će se iskriviti te može pri vađenju oštetiti pećnicu.

Grijač roštilja se neprekidno isključuje i uključuje. To je normalno. Bez obzira na to koliko se to puta često desi, podešava se na podešeni stupanj roštilja (žara).

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	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme peče- nja u minutama
Govedina						
Pirjano goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	140
Goveđi file, srednje pečeni	1,0 kg	otvoreno	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rostbif, srednje pečeni	1,0 kg	otvoreno	1	☒	220-240	60
Odresci, debljine 3 cm, srednje pečeni		Rešetka + univerzalna tava	5+1	☒	3	15
Teletina						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Teleća koljenica	1,5 kg	otvoreno	2	☐	210-230	140
Svinjetina						
Pečenje bez kožurice (npr. vratina)	1,0 kg	otvoreno	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Pečenje s kožuricom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1	☒	190-210	130
	1,5 kg		1	☒	180-200	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalna tava	3+1	☒	230-240	30

Meso	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Svinjsko pečenje, nemasno	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Dimljena svinjetina s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Odresci, debljine 2 cm		Rešetka + univerzalna tava	5+1		3	15
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm		Rešetka + univerzalna tava	5+1		3	10

Janjetina

Janjeći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2		190-210	60
Janjeći but bez kosti, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1		160-180	120

Meso od divljači

Srneći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2		200-220	50
Srneći but bez kostiju	1,5 kg	zatvoreno	2		210-230	100
Pečena veprovina	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	140
Pečenje od jelenovine	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	130
Kunić	2,0 kg	zatvoreno	2		220-240	60

Mljeveno meso

Pečenje od mljevenog mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1		180-200	80
---------------------------	---------------	----------	---	--	---------	----

Hrenovke

Hrenovke		Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15
----------	--	----------------------------	-----	--	---	----

Perad

Podaci o težini u tabeli odnose se na nenapunjenu perad pripremljenu za pečenje.

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na taj će način izići mast.

Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Perad	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	Rešetka	2		220-240	60-70
Kokoš, cijela	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	80-90
Pile, prepolovljeno	po 500 g	Rešetka	2		220-240	40-50
Pileći komadi	po 150 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pileći komadi	po 300 g	Rešetka	3		210-230	35-45
Pileća prsa	po 200 g	Rešetka	3		3	30-40
Patka, cijela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Pačja prsa	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, cijela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gušćji bataci	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlada purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Svitak od puretine	1,5 kg	otvoreno	1		200-220	110-130
Pureća prsa	1,0 kg	zatvoreno	2		180-200	90
Pureći gornji but	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100







Riba

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

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 ribe osigurava stabilnost položaja.

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za pirjanje.

Riba	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Riba, cijela	po oko 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zatvoreno	2		190-210	70-80
Ribljí kotlet, debljine 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribljí file		zatvoreno	2		210-230	25-30

Savjeti za pečenje i žar










Za željenu težinu / masu pečenja u tabeli nije navedeno ništa.	Odaberite onu vrijednost koja je najbliža težini te produžite vrijeme pečenja.
Želite provjeriti, je li pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (možete ga nabaviti u specijaliziranoj trgovini) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite na pečenje. Ako je pri dodiru čvrsto, znači da je gotovo. Ukoliko je mekano, to znači da mu je potrebno još nekoliko vremena.
Pečenje je suviše tamno a korica je na mjestima izgorena.	Provjerite visinu na kojoj pečete i temperaturu.
Pečenje dobro izgleda ali je umak zagario.	Slijedeći puta odaberite manju posudu za pečenje ili dodavajte više tekućine.
Pečenje dobro izgleda ali je umak suviše svijetao i vodenast.	Slijedeći puta odaberite veću posudu za pečenje ili dodavajte manje tekućine.
Kod zalijevanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizikalna pojava koja je normalna. Veliki dio vodene pare izlazi otvor za izlaz para. Para se može nataložiti na hladnijoj fronti s sklopkama ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat.

Nabujci, gratinirana jela, tost

Stavite posude uvijek na rešetku.

Ako direktno roštiljate bez posuda, dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Pećnica ostaje čišća.

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
































Jelo	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Nabujci					
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		180-200	50-60
Soufflé	Kalup za nabujke	2		180-200	35-45
	Kalupići za porcije	2		200-220	25-30
Nabujak od tjestenine	Kalup za nabujke	2		200-220	40-50
Lazanje	Kalup za nabujke	2		180-200	40-50
Gratinirana jela					
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, najviša visina 4 cm	1 kalup za nabujke	2		160-180	60-80
	2 kalupa za nabujke	3+1		150-170	60-80
Tost					
4 komada, prepeći	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	10-15
12 komada, prepeći	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	15-20

Gotovi proizvodi


Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Ako želite obložiti pribor papirom za pečenje, pripazite da je papir primjeren za ove temperature. Prilagodite veličinu papira pečenom jelu.

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza, duboko smrznuta					
Pizza s tankim dnom	Univerzalna tava	2	 / 	200-220	15-25
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pizza s debelim dnom	Univerzalna tava	2	 / 	170-190	20-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pizza-baget	Univerzalna tava	3	 / 	170-190	20-30
Mini pizza	Univerzalna tava	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, hladena					
Pizza (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	1	 / 	180-200	10-15
Proizvodi od krumpira, duboko smrznuti					
Pommes frites	Univerzalna tava	3	 / 	190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna tava	3	 / 	190-210	20-25
Prženi ribani krumpir, punjeni krumpirovi jastučići	Univerzalna tava	3	 / 	200-220	15-25
Pecivo, duboko smrznuto					
Peciva, baget	Univerzalna tava	3	 / 	180-200	10-20
Pereci (sirovo tijesto)	Univerzalna tava	3	 / 	200-220	10-20
Pecivo, prethodno ispečeno					
Peciva, baget za dogotovljenje	Univerzalna tava	2		190-210	10-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Namirnice za pečenje, duboko smrznute					
Ribljí štapići	Univerzalna tava	2	 / 	220-240	10-20
Pileći štapići, nuggets	Univerzalna tava	3	 / 	200-220	15-25
Savijača, duboko smrznuta					
Savijača	Univerzalna tava	3	 / 	190-210	30-35

Posebna jela

Kod nižih temperatura uspjeh će vam s 3D-vrućim zrakom  kremasti jogurt kao i prhko dizano tijesto.

Iz pećnice izvadite najprije pribor, rešetke ili teleskopske izvlačne elemente.




Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturi od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (temperatura hladnjaka).

3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.
4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se diže.

Jelo	Posude	Način grijanja	Temperatura	Trajanje	
Jogurt	Šalice ili twist off čaše	stavite na dno pećnice		zagrijte na 50 °C	5 min.
				50 °C	8 sati
Dizanje tijesta	Vatrostalno posude	stavite na dno pećnice		zagrijte na 50 °C	5 -10 min.
				Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu	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 primjerenu posudu na rešetku.

Perad položite na tanjur s prsima prema dolje.

Napomena: Do 60 °C ne svijetli žarulja u pećnici. Na taj način je moguća optimalna fina regulacija. Ako birač temperature ostane isključen, ventilator ne radi.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
Osjetljiva zamrznuta hrana npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom od maslaca, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće itd.	Rešetka	1		Birač temperature ostaje isključen
Ostali duboko smrznuti proizvodi Piletina, kobasice i meso, kruh i pecivo, kolači i drugo pecivo	Rešetka	1		50 °C

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom možete izvršno sušiti voće.

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće te ga prije toga temeljito operite.

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Univerzalnu tavu i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.

Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

Voće i bilje	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
600 g koluta od jabuka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 5 sati
800 g kriški krušaka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8 sati
1,5 kg šljiva ili plavica	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8-10 sati
200 g kuhinjskog bilja, očišćenog	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 1 ½ sati

Ukuhavanje

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

Opres!

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

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.
3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.

4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavlajte više od šest čaša u pećnicu.

Podešavanje

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Čaše stavite tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podesite donji grijač .
5. Postavite temperaturu na 170 do 180 °C.

Ukuhavanje

Voće

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

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

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

Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do

70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripremljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića

(pommes frites), toasta, zemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulaskeksi).

Savjeti za pripravu jela s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none">■ Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.■ Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim / donjim grijačem maks. 200 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.
Keksi	S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Priprava prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici	Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili

Probna jela

Ova tabela je izrađena za institute koje vrše kontrolu s ciljem da olakša provjeru i ispitivanje različitih uređaja.

Prema EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad posude za pečenje.

Pečenje na 3 razine:

Univerzalnu tavu umetnite u sredinu.

Štrcano pecivo:

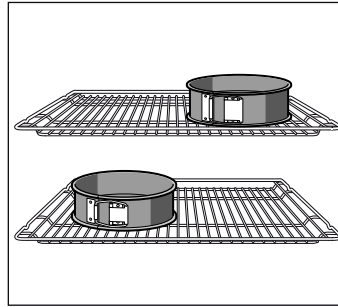
Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 1:


Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 2:















Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog iznad drugoga, vidi sliku.



Kolači u modelima iz bijelog lima:

Pecite s gornjim / donjim grijačem  na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na to stavite model za tortu.



Napomena: Za pečenje prvo koristite nižu od navedenih temperatura.

Jelo	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Štrcano pecivo (prethodno zagrijavanje)	Lim za pečenje	3		140-150	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140	35-50
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	 / 	140-150	30-45
Sitni keksi (prethodno zagrijavanje)	Lim za pečenje	3		150-170	20-30
	Lim za pečenje	3		150-160	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	25-40
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	35-55
Vodeni biskvit (prethodno zagrijavanje*)	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2		150-160	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	 / 	160-180	30-40
Prekriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Za prethodno zagrijavanje ne koristite brzo zagrijavanje.

Pečenje na žaru

Kada namirnice stavite izravno na rešetku, istovremeno dodatno gurnite i univerzalnu tavu na visinu 1. Na taj će se način sakupiti tekućina a pećnica će ostati čišća.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Tost prepeći zagrijavanje 10 minuta	Rešetka	5		3	1/2-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja	Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

* Okrenite nakon 2/3 vremena







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000928417