



Ugradbena pećnica HB.64B...



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Važne sigurnosne napomene	2	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	13
Uzroci šteta	4	Demontaža poklopca vrata	13
Vaša nova pećnica	4	Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima	14
Upravljačka ploča	4	Što učiniti u slučaju smetnje?	15
Birač funkcija	5	Pregled mogućih smetnji	15
Kontrolna ploča i tipke	5	Zamjena žarulje u pećnici	15
Tipke za promjenu podešenih stupnjeva	5	Stakleni poklopac	15
Pećnica	5	Servisna služba	16
Vaš pribor	6	E-Nummer und FD-Nummer	16
Čišćenje pribora	6	Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	16
Poseban pribor	6	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	16
Prije prvog korištenja	7	Štednja energije	16
Namještanje vremena na satu	7	Funkcija vrući zrak eco	16
Zagrijavanje pećnice	7	Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji	18
Čišćenje pribora	7	Kolači i pecivo	18
Namještanje pećnice	7	Savjeti za pečenje	19
Vrsta grijanja i temperatura	7	Meso, perad, riba	19
Brzo zagrijavanje	7	Savjeti za pečenje i roštiljanje	20
Namještanje vremenskih funkcija	8	Kuhanje menija	21
Sat za vremensko uključivanje	8	Gotova jela	21
Trajanje kuhanja	8	Posebna jela	22
Vrijeme isključivanja	9	Odmrzavanje	22
Vrijeme na satu	9	Sušenje	22
Promjena polaznih postavki	10	Ukuhavanje voća	23
Automatika isključivanja	10	Akrilamid u jelima	24
Samostalno čišćenje	10	Probna jela	24
Važne napomene	10	Pečenje	24
Prije početka samočišćenja	11	Roštiljanje	25
Postavka	11		
Nakon završetka samočišćenja	11		
Njega i čišćenje	12		
Sredstva za čišćenje	12		
Funkcija osvjetljenja	12		
Vađenje i stavljanje okvira vodilica	12		

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 opeklina!

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

- 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.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni 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 opeklina!

- 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 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.

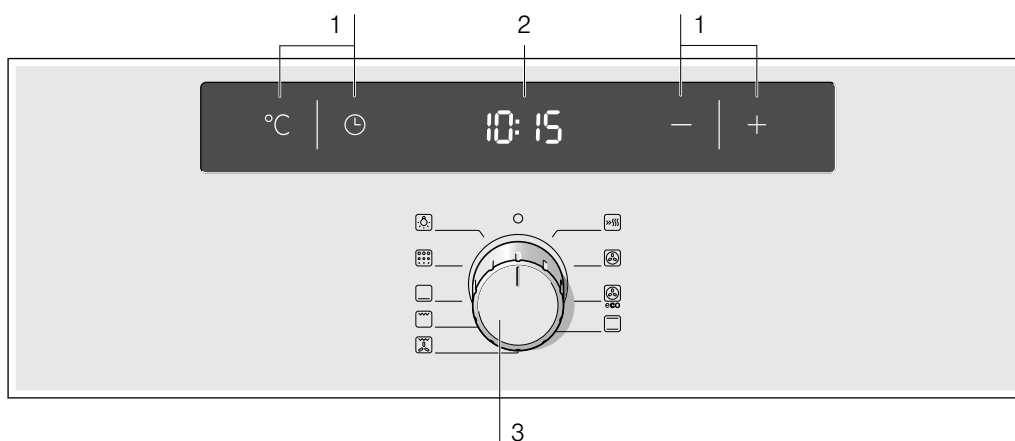
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je 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 utork, 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 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. 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 polja za posluživanje. U polju za prikaz ne mogu se istovremeno prikazati svi simboli. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja.



Korištenje

1	Tipke
2	Kontrolna ploča
3	Birač funkcija

Upustivi okretni birač

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

Tipke

Ne morate ih jako pritisnuti. Pritisnite samo odgovarajući simbol.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
Nulti položaj	Pećnica je isključena.
Brzo zagrijavanje	Pećnica vrlo brzo postiže podešenu temperaturu.
3D-vrući zrak	Za kolače i peciva. Moguće je peći na tri razine. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice ravnomjerno raspoređuje toplinu u pećnici.
Ventilator Eco*	Za kolače, peciva, duboko zamrznuta jela, pečenja i ribu bez zagrijavanja na jednoj razini. Ventilator ravnomjerno i optimalno raspoređuje specijalno energetske optimiziranu toplinu u pećnicu.
Gornje i donje zagrijavanje*	Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. teletina ili divljač, na jednoj razini. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
roštilj i ventilator	Pečenje mesa, peradi i ribe. Grijač roštilja i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator raspoređuje toplinu roštilja jednako oko jela.
roštilj, velika površina	Roštiljanje odrezaka, hrenovki, tosta i ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
Donje zagrijavanje	Ukuhati, peći i zapeći. Vrućina dopire s donje strane.
Samostalno čišćenje	Automatsko čišćenje pećnice. Pećnica se zagrijava sve dok prljavština ne nestane.
Žarulja u pećnici	Uključite žarulju u pećnici.

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

Kada se odabere vrsta grijanja, u polju za prikaz svijetli simbol

Kontrolna ploča i tipke

Pomoću tipaka namještate različite dodatne funkcije. U polju za prikaz se prikazuju namještene vrijednosti.

Tipka	Funkcija tipke
Temperatura	Odaberite temperaturu i stupanj roštilja ili stupanj za čišćenje.
Vremenske funkcije	Odaberite sat za vremensko uključivanje , vrijeme pečenja , vrijeme isključivanja i vrijeme na satu
minus	Smanjite namještene stupnjeve.
plus	Povećajte namještene stupnjeve.

U polju za prikaz svijetli simbol aktivne funkcije vremena.

Tipke za promjenu podešenih stupnjeva

Tipkama **+** ili **-** možete promijeniti sve unaprijed podešene i preporučene stupnjeve.

+ = Povećajte namještene stupnjeve.

- = Smanjite namještene stupnjeve.

Rasponi

30-270	Raspon temperature	Temperatura u pećnici izražena u °C.
1-3	Stupnjevi roštiljanja	Stupnjevi roštilja za roštilj s velikom površinom . 1 = stupanj 1, lagani 2 = stupanj 2, srednji 3 = stupanj 3, jaki
	Stupnjevi čišćenja	Stupnjevi čišćenja za samostalno čišćenje . 1 = stupanj 1, lagani 2 = stupanj 2, srednji 3 = stupanj 3, jaki
1 s - 23:59 h		Trajanje kuhanja
1 s - 23:59 h		Vrijeme na satu za vremensko uključivanje.

Simbol za grijanje

Kada je pećnica u fazi grijanja, u polju za prikaz svijetli simbol . Kada pećnica postigne optimalnu temperaturu za umetanje pečenja i kada je temperatura konstantna, simbol se isključuje.

Simbol ne svijetli kod roštilja i stupnjeva za čišćenje.

Pećnica

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

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici. Žarulja u pećnici se gasi kada je podešena temperatura niža 60 °C te tijekom automatskog čišćenja. Time je omogućeno optimalno i precizno podešavanje.

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

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.

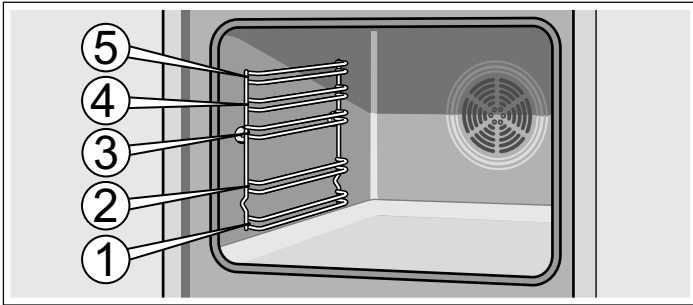
Vaš pribor

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.

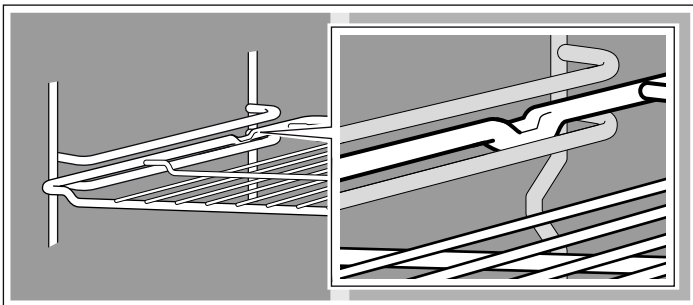
Čišćenje pribora

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.



Ovisno o opremljenosti uređaj ima izvlačne vodilice koje se jednostavno uglavljuju 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 ima neke od slijedećih dijelova pribora.

Pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Navedite HEZ broj.



Rešetka

Za posude, plitice, pečenja, komade mesa za roštilj i duboko zamrznuta jela.

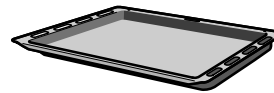
Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje .



Emajlirani lim za pečenje

za kolače, tjesteninu i kekse.

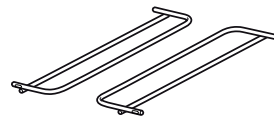
Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



Univerzalna tava

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

Univerzalnu tavu ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



Držać za pribor

Kod samočišćenja mogu se istovremeno čistiti i univerzalna tava ili plitica za pečenje od emajla.

Umetnite nosač za pribor desno i lijevo.

Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Veliku ponudu pribora za pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost dodatnog pribora kao i mogućnost naručivanja putem interneta razlikuje se od države do države. 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
Plitki emajlirani lim za pečenje	HEZ361000	za kolače, tjesteninu i kekse.
Duboka emajlirana univerzalna tava	HEZ362000	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	HEZ364000	za posude, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
Lim za pizzu	HEZ317000	Idealan 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	HEZ915001	Staklena posuda za pečenje prikladna je za pirjana jela i nabujke koje pripremate u pećnici. Naročito je primjerena za različite automatske programe pečenja.
Trostruke izvlačne vodilice za potpuno izvlačenje	HEZ368301	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 priključivanja se na polju za prikaz pojavljuju simboli  i . Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku .

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

2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.

3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

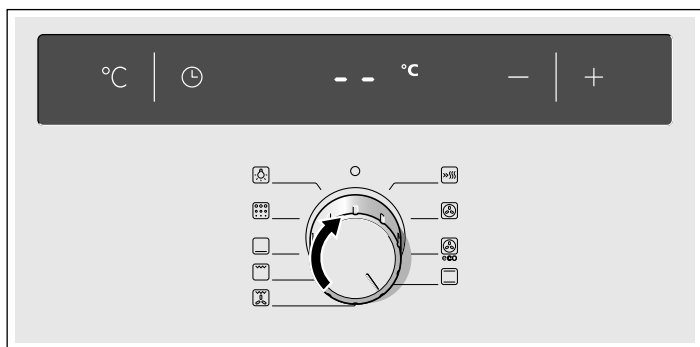
Namještanje pećnice

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*.

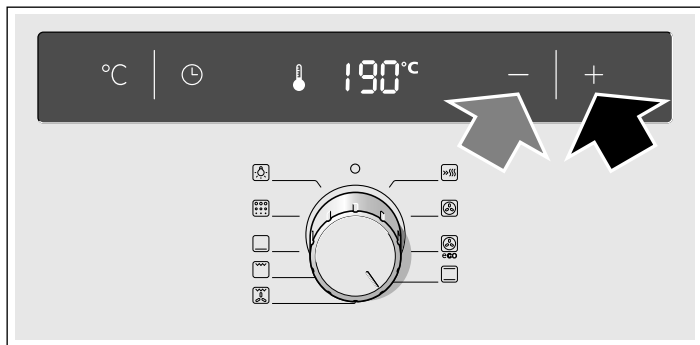
Vrsta grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.





2. Pritiskom na tipke **+** ili **-** namjestite željenu temperaturu ili stupanj roštilja.



Pećnica počinje s grijanjem.

Zagrijavanje pećnice

Kako bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu. Stoga je idealno staviti gornji i donji grijač  na temperaturu od 240 °C. Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže.

1. Biračem funkcije namjestite gornje i donje zagrijavanje .

2. Pritisnite tipku **+**, dok se na polju za prikaz ne pojavi 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.

Isključivanje pećnice

Birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Promjena postavki


Vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja možete uvijek promijeniti.

Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Brzo zagrijavanje koristite kod temperatura iznad 100 °C.


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

1. Biračem funkcija odaberite funkciju brzog zagrijavanja .

2. Odaberite željenu temperaturu pritiskom na tipke **+** i **-**.

U polju za prikaz svijetli simbol . Pećnica počinje s grijanjem.

Brzo zagrijavanje je završeno


Zatim se javlja akustični signal a simbol  se gasi. Postavite jela u pećnicu i odaberite željenu funkciju i temperaturu.

Prekid brzog zagrijavanja

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Pećnica se isključuje.

Napomena: Vrijeme kuhanja nije moguće podesiti kod funkcije brzog zagrijavanja.


Namještanje vremenskih funkcija

Vaša pećnica ima različite vremenske funkcije. Pritiskom na tipku  pozivate prikaz izbornika i možete mijenjati funkcije. Za vrijeme namještanja svijetle simboli za vrijeme. Funkciju vremena koja je već programirana možete promijeniti tipkama + ili -.

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. Pritisnite tipku .

U polju za prikaz svijetli simbol .


2. Programirajte vrijeme podešeno na satu za vremensko uključivanje 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 odbrojavanje vremena. Na polju za prikaz pojavljuje se simbol , a istjecanje podešenog vremena.

Namješteno vrijeme na satu je isteklo

Javlja se signal. U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Pritiskom na tipku  isključite sat za vremensko uključivanje.

Promjena vremena na satu za vremensko uključivanje






Promijenite vrijeme podešeno na satu za vremensko uključivanje pritiskom na tipke + ili -. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme.

Brisanje vremena na satu za vremensko uključivanje

Čak i kada je pećnica isključena, sat za vremensko uključivanje i dalje radi. Promjenu vremena na satu za vremensko uključivanje resetirajte na **00:00** pritiskom na tipku -. Sat za vremensko uključivanje se isključuje.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili sata  pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.


Trajanje kuhanja

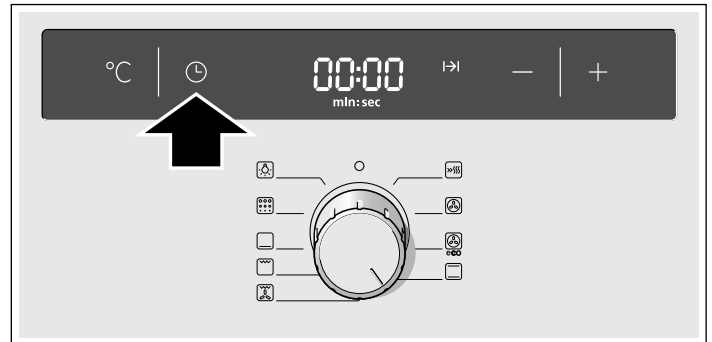
Pećnica omogućava programiranje vremena kuhanja za svako jelo. Nakon isteka vremena kuhanja pećnica se automatski isključuje. Na taj se način sprječava prekid drugih radnji radi isključivanja pećnice ili ukoliko previdite vrijeme u koje morate isključiti pećnicu.

Primjer na slici: vrijeme kuhanja 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.

2. Dva puta pritisnite tipku .

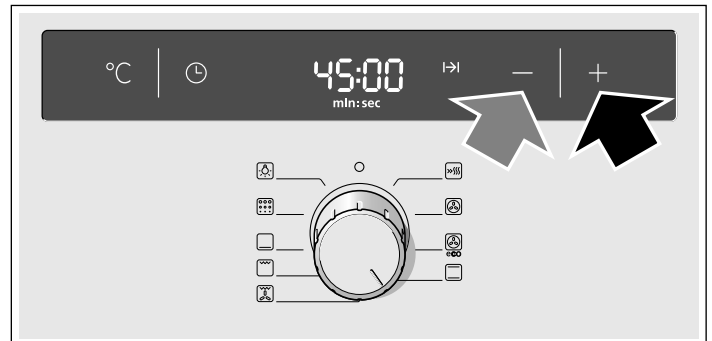
Na polju za prikaz pojavljuje se simbol **00:00** i simbol trajanja vremena kuhanja .



3. Pritiskom na tipke + ili - namjestite vrijeme pečenja.


Predložena vrijednost tipke + = 30 minuta

Predložena vrijednost tipke - = 10 minuta





4. Pritisnite tipku °C.


Pritiskom na tipke + ili - namjestite željenu temperaturu ili stupanj roštilja.

Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Na polju za prikaz prikazuju se podešena temperatura a simbol  svijetli.


Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Dvaput pritisnite tipku . Tipkama + ili - podesite novo vrijeme kuhanja ili pritisnite tipku  i podesite birač funkcija na položaj 0. Pećnica je isključena.

Promjena vremena pečenja






Dva puta pritisnite tipku . Namjestite vrijeme pečenja pritiskom na tipku + ili -.

Brisanje vremena pečenja

Dva puta pritisnite tipku . Vrijeme pečenja na **00:00** resetirajte pomoću tipke -. Vrijeme je izbrisano.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli.



Za prikaz sata za vremensko uključivanje , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili sata  pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

Vrijeme isključivanja

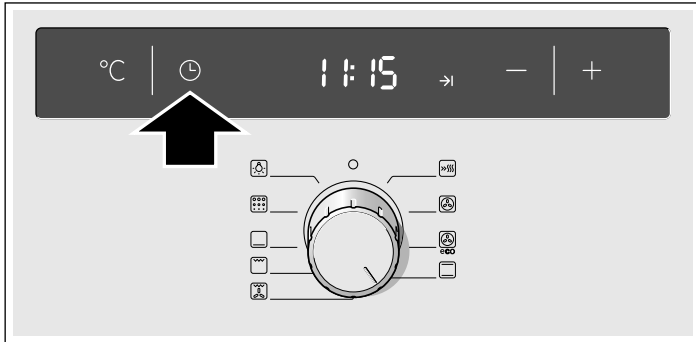
Možete namjestiti vrijeme kada jelo treba biti gotovo. U tom se slučaju pećnica automatski uključuje i isključuje u željeno vrijeme. Možete na primjer ujutro staviti jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

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

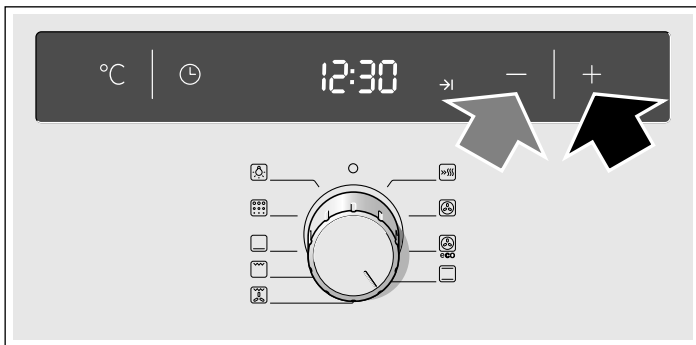
Primjer na slici: 10:30 je sati, vrijeme pečenja iznosi 45 minuta i pećnica treba završiti s pečenjem u 12:30 sati.

1. Namjestite birač funkcija.
2. Dva puta pritisnite tipku .
3. Pritiskom na tipke **+** ili **-** namjestite vrijeme pečenja.
4. Pritisnite tipku .

Vrijeme u koje su jela gotova i simbol vremena isključenja → prikazuju se na polju za prikaz.



5. Promijenite vrijeme isključivanja tipkama **+** ili **-**.





6. Pritisnite tipku °C.


Pritiskom na tipke **+** ili **-** namjestite željenu temperaturu ili stupanj roštilja.

Na polju za prikaz prikazuju se podešena temperatura i simbol →|, a pećnica je u pripravnom stanju. Kada se pećnica uključi, prikazuju se podešena temperatura i simbol |→|. Simbol →| se gasi.


Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Dvaput pritisnite tipku . Tipkama **+** ili **-** podesite novo vrijeme kuhanja ili pritisnite tipku  i podesite birač funkcija na položaj 0. Pećnica je isključena.

Promjena vremena isključivanja




Tri puta pritisnite tipku . Pritiskom na tipke **+** ili **-** namjestite vrijeme isključivanja. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Ne mijenjajte vrijeme isključivanja za vrijeme pečenja. To može utjecati na rezultat pečenja.

Brisanje vremena isključivanja

Tri puta pritisnite na tipku  te resetirajte vrijeme isključivanja tipkom **-** na aktualno vrijeme. Pećnica se uključuje.


Upit o postavkama vremena



Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje , vremena pečenja |→|, vremena isključivanja →| ili sata  pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.

Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

Vrijeme na satu



Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje se na polju za prikaz pojavljuju simboli  i **0:00**. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku .
2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.
3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

Promjena vremena na satu

Nije moguće podesiti nikakvu dodatnu funkciju vremena, pećnicu treba isključiti.

1. Dva puta pritisnite tipku .
2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.
3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

Zatamnjenje vremena na satu

Vrijeme na satu moguće je zatamniti. Za pojedinosti o tome molimo pogledajte u poglavlju *Promjena osnovnih postavki*.

Promjena polaznih postavki

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

Osnovna postavka	Izbor 0	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
⌚ 1 Trajanje signala nakon završetka vremena pečenja ili namještenog vremena na satu	-	oko 10 sek.	oko 2 min.*	oko 5 min.
⌚ 2 Prikaz sata	Ne	Da*	-	-
⌚ 3 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	-	oko 2 sek.	oko 4 sek.*	oko 10 sek.
⌚ 5 Dodatno opremljeno vodilicama na izvlačenje	Ne*	Da	-	-
⌚ 6 Odabir tvorničkih postavki za sve stupnjeve	Ne*	Da	-	-

*Tvorničke postavke

Pećnica mora biti isključena.

1. Pritisnite i držite tipku otprilike 4 sekunde.
U polju za prikaz se pojavljuje trenutna osnovna postavka koja se odnosi na trajanja signala, npr. **⌚ 1** za izbor **⌚ 2**.
2. Promijenite polaznu postavku pritiskom na tipku **+** ili **-**.

3. Potvrdite pritiskom na tipku .

U polju za prikaz se pojavljuje slijedeća polazna postavka. Tipka omogućuje pregled svih postavki a tipke **+** ili **-** njihove promjene.

4. Na kraju pritisnite i držite tipku otprilike 4 sekunde.
Pohranjene su sve polazne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

Automatika isključivanja

Ukoliko postavke uređaja već nekoliko sati nisu promijenjene, aktivira se automatsko isključivanje. Pećnica prestaje grijati. To ovisi o odabranoj temperaturi ili stupnju roštilja.

Automatika isključivanja je aktivirana

Javlja se signal. Na indikatoru se pojavljuje **FB**. Pećnica prestaje grijati.

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica se isključuje.

Prekid automatike isključivanja

Kako automatika isključivanja ne bi nenamjerno bila aktivirana, treba odabrati vrijeme kuhanja. Pećnica grije dok ne istekne ovo vrijeme.

Samostalno čišćenje

Tijekom samočišćenja pećnica se zagrijava do oko 500 °C. Na taj se način sagorijevaju ostaci pečenja i nakon toga se iz pećnice treba samo još izvaditi pepeo.

Raspoloživa su tri stupnja čišćenja.

Stupanj	Učinak čišćenja	Trajanje
1	lagani	oko 1 sat i 15 minuta
2	srednje	oko 1 sat i 30 minuta
3	intenzivni	oko 2 sati

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj za čišćenje. Dovoljno je pećnicu očistiti svaka dva do tri mjeseca. Za čišćenje je potrebno samo 2,5 - 4,7 kW/h.

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!

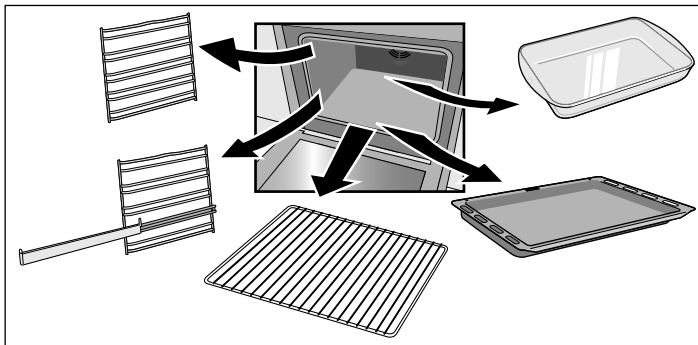
- Uređaj se za vrijeme samočišćenja jako zagrije. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne pomičite rukom kuku za blokiranje. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.
- Uređaj se za vrijeme samočišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj 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. Najprije izvadite pribor, posude i rešetke ili vodilice s lijeve i desne strane. U poglavlju *Održavanje i čišćenje* pronaći ćete upute za vađenje rešetke ili vodilica s lijeve i desne strane.



Očistite vrata pećnice i bočne unutarnje površine u blizini brtvi.

⚠ Opasnost od požara!

Ostaci jela, masnoće i pečenja se mogu zapaliti. Pećnicu i pribor kojeg treba čistiti u pećnici obrišite vlažnom krpom.

Samostalno čišćenje s priborom

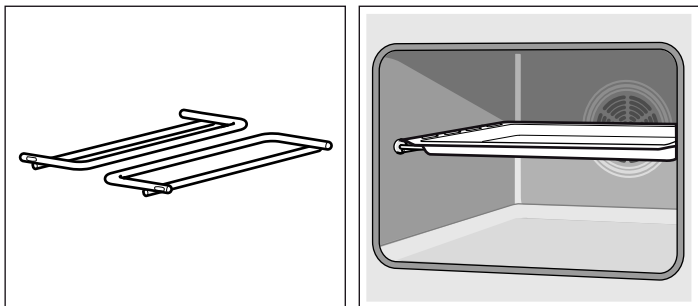
Postolje ili vodilice lijevo i desno nisu namijenjene za samočišćenje. Oni se moraju izvaditi iz pećnice.

Za optimalno čišćenje pećnice preporučamo Vam da kod funkcije samočišćenja ne umećete plitice. Bez obzira na to funkcijom samočišćenja može se pomoću držača za pribor očistiti duboka emajlirana univerzalna tava ili plosnata emajlirana plitica. Uvijek istovremeno čistite samo jedan komad pribora.

Rešetku ne biste trebali čistiti pomoću funkcije samočišćenja.

Ukoliko u Vašoj pećnici ne postoje ovi držači, možete ih kupiti u našem servisu ili na internetu pod kataloškim brojem 466546.

Držači za pribor se umeću lijevo i desno.



Pribor očistite vodom, te izvadite ostatke jela, ostatke ulja i ostatke sokova od pečenja.

Duboku univerzalnu tavu ili plosnatu pliticu postavite na držač.

⚠ Ozbiljna opasnost po zdravlje!

Pliticu ili modele protiv prljanja ne umećite tijekom čišćenja. Uslijed velike vrućine uništava se sloj protiv prljanja i nastaju otrovni plinovi.

Postavka

Pećnicu podesite nakon izbora stupnja za čišćenje.

1. Biračem funkcija odaberite funkciju samočišćenja

2. Pritiskom na tipke **+** ili **-** podesite željeni stupanj čišćenja.

Na polju za prikaz pojavljuje se stupanj za čišćenje i simbol **I→I**. Nakon nekoliko sekundi počinje samostalno čišćenje.

Vrata pećnice se blokiraju kratko nakon pokretanja. U polju za prikaz svijetli simbol . Vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti kada se simbol na polju za prikaz ugasi.

Samostalno čišćenje je dovršeno

U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Pećnica prestaje grijati. Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica se isključuje. Vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti kada se simbol na polju za prikaz ugasi.

Promjena stupnja čišćenja

Nakon početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

Samostalno čišćenje prekinuto

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica se isključuje. Vrata pećnice se ponovno mogu otvoriti kada se simbol na polju za prikaz ugasi.

Pomicanje vremena isključivanja prema natrag

Pećnica omogućuje programiranje vremena u koje samočišćenje treba biti dovršeno. Samočišćenje se primjerice može provesti tijekom noći kako bi pećnica tijekom dana bila spremna za rad.

Programirajte kao što je opisano pod 1 i 2. Prije početka samočišćenja, tri puta pritisnite na tipku te pomaknite vrijeme isključivanja tipkama **+** ili **-**.

Pećnica je u pripravnim stanju. Na polju za prikaz pojavljuje se stupanj za čišćenje i simbol **→I**. Nakon pokretanja samočišćenja, prikazuju se stupanj za čišćenje i simbol **I→I**. Simbol **→I** se gasi.

Upit o postavkama vremena

Za upit o trajanju stupnja za čišćenje ili vrijeme isključivanja samočišćenja, višestruko pritisnite tipku sve dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

Nakon završetka samočišćenja

Nakon što se pećnica ohladila, preostali pepeo obrišite vlažnom krpom.

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

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. 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 mekom krpom u tankom sloju.
Staklo	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Indikator	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti alkohol za čišćenje ili ocat te druga nagrizajuća sredstva za čišćenje ili ona sredstva koja sadrže kiselinu.
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakla vrata	Specijalna sredstva za čišćenje oplemenjenog čelika (mogu se nabaviti kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini). Pridržavajte se podataka proizvođača.

Područje	Sredstva za čišćenje
Pećnica	Topla, blaga sapunica ili otopina vode s octom: Očistite spužvicom. Kod velike prljavštine koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili specijalno sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Prednost treba dati funkciji samočišćenja. Vezano za to pogledajte poglavlje <i>samočišćenje</i> .
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Rešetke ili vodilice	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Vodilice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.

Funkcija osvjetljenja

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

Uključivanje žarulje u pećnici

Stavite birač funkcije u položaj .

Žarulja se uključuje.

Isključivanje žarulje u pećnici

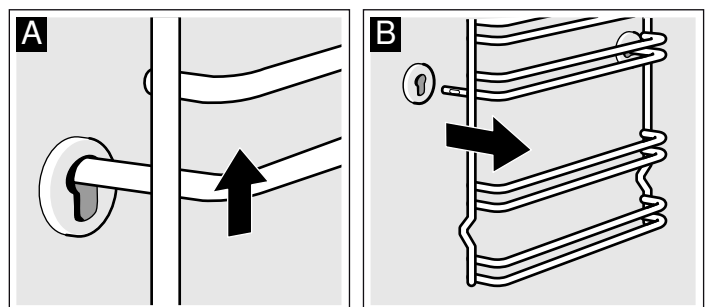
Stavite birač funkcije u položaj 0.

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

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

Vađenje okvira vodilice

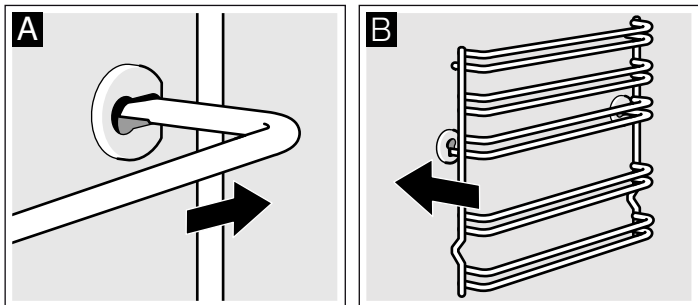
1. Podignite okvir vodilice s prednje strane prema gore i izvadite ga (slika A).
2. Potom povucite okvir vodilice prema naprijed i izvadite ga iz pećnice (slika B).



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).

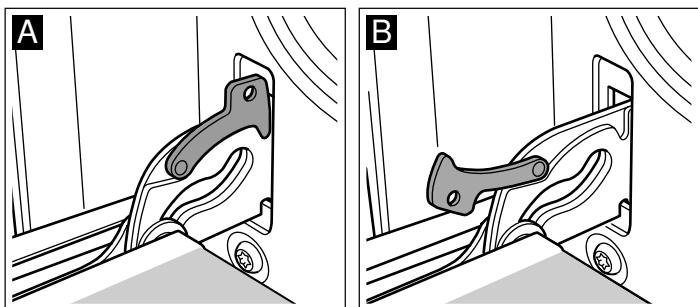


Okviri odgovaraju za montažu na lijevoj i desnoj strani. Izbočina mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

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.

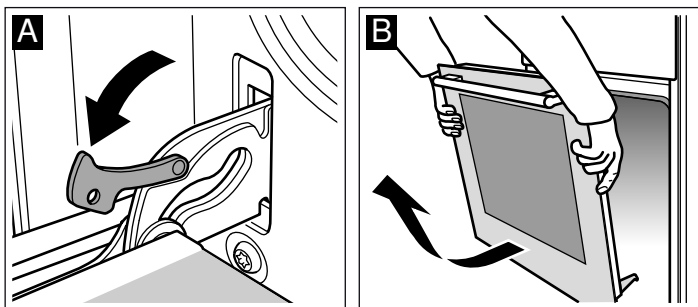


⚠ Opasnost od ozljede!

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

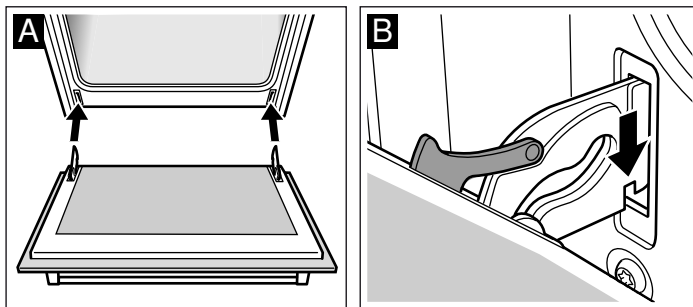
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (slika A).
3. Zatvorite vrata pećnice do graničnika (slika B). S obje ruke uhvatite s lijeve i desne strane. Vrata još malo pritvorite i izvucite ih.



Stavljanje vrata pećnice

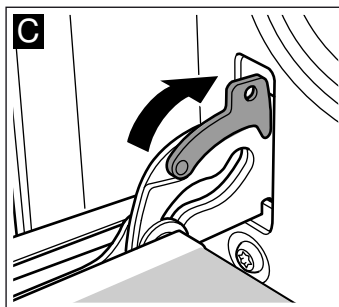
Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

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.



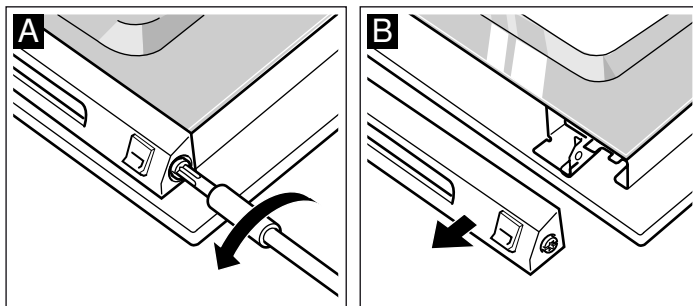
⚠ Opasnost od ozljede!

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

Demontaža poklopca vrata

Poklopac vrata pećnice može s vremenom promijeniti boju. Za temeljito čišćenje Vam preporučamo da demontirate poklopac.

1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Odvrnite poklopac vrata pećnice. U tu svrhu odvrnite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Skinite poklopac (slika B).



Pazite da se vrata pećnice ne zatvore sve dok pokrov nije montiran. Unutarnja staklena ploča se može oštetiti.

Očistite poklopac sredstvom za čišćenje plemenitog čelika.

4. Ponovno ga umetnite i zavrnite.
5. Zatvorite vrata pećnice.

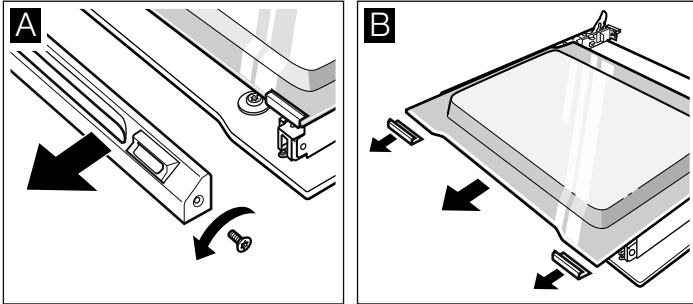
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

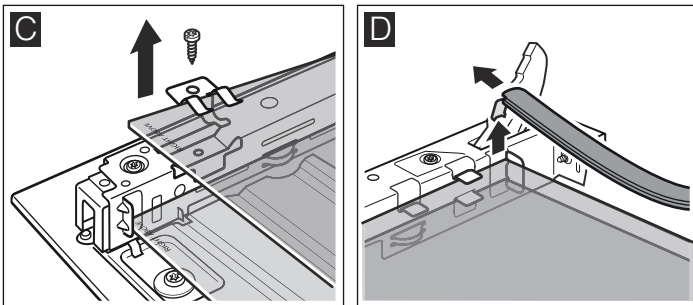
Pri izgradnji unutarnjih stakala pazite kojim redoslijedom izvlačite stakla. Kako biste ponovno ugradili stakla pravilnim redoslijedom, ravnajte se po broju koji se nalazi na staklu.

Izgradnja

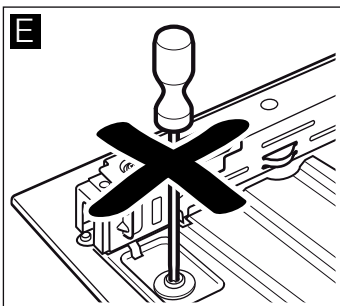
1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na krpu.
2. Odvrtite staklo na vratima pećnice. Odvrtite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Najviše staklo podignite i izvucite te skinite obje male brtve (slika B).



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 izvadite 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.

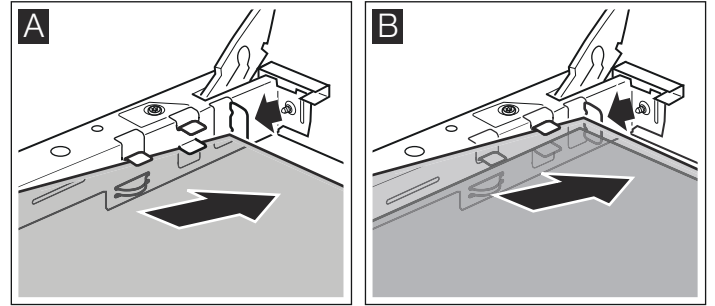
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

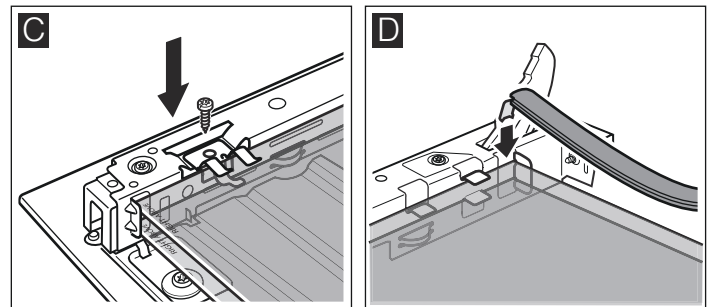
Ugradnja

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

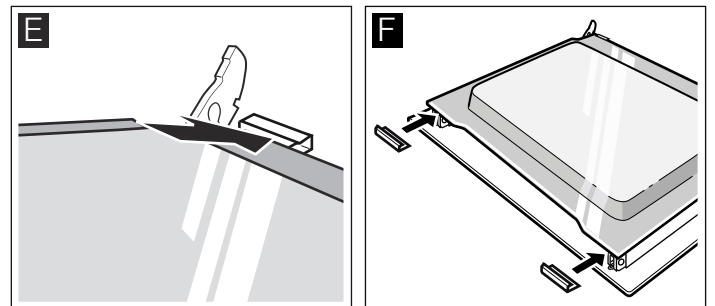
1. Umetnite staklo koso prema dolje (slika A).
2. Umetnite srednje staklo (slika B).



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 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.

Pregled mogućih smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne radi.	Osigurač je neispravan. Nestanak struje.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu. Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na indikatoru svijetli ☹ i pojavljuju se nišnice.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okretni birač više puta okrenite u oba smjera.
Vrata pećnice se ne otvaraju. Na indikatoru svijetli simbol 🔒.	Vrata pećnice blokirana su zbog samočišćenja 🧼.	Pričekajte dok se ohladi i dok se simbol 🔒.
Na indikatoru se pojavljuje FB .	Automatika isključivanja je aktivirana.	Okrenite birač funkcija u nulti položaj.

Poruke pogrešaka

Ako se na prikazu pojavi poruka pogreške sa **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 neka tipka zaglavila, je li prekrivena ili zaprljana.
E105	Blokada vrata aktivirana je kod otvorenih vrata.	Pritisnite tipku ☹. Sada ponovno možete programirati.
E115	Temperatura u pećnici je previsoka.	Vrata pećnice blokirana su a grijanje je prekinuto. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Pritisnite na tipku ☹ i ponovno podesite vrijeme.

⚠ Opasnost od strujnog udara!!

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

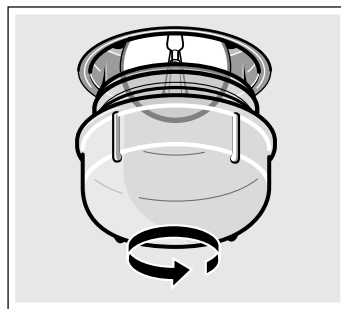
Zamjena žarulje u pećnici

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.

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

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

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.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.




Ovaj uređaj označen je sukladno smjernici o električnim i elektroničkim starim uređajima (WEEE 2002/96/EZ). Ova smjernica određuje okvir za vraćanje i recikliranje starih uređaja u čitavoj Europi.

Štednja energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablici.
- Upotrebljavajte 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.

Funkcija vrući zrak eco

Funkcijom vrući zrak eco  možete pripremati brojna jela na jednoj razini na energetski vrlo štedljiv način. Pečenje, prženje i kuhanje uspijeva bez zagrijavanja.


Napomene

- Ušteda energije učinkovita je samo kada jela umećete u hladnu i praznu pećnicu.
- Otvarajte vrata pećnice za vrijeme pečenja samo ako je potrebno npr. kod okretanja pečenja. Poštujte i brojne savjete i napomene za pečenje i kuhanje u poglavlju „Tabele i savjeti“.

Tablica

U nastavku ćete pronaći izbor jela koja su najprimjerenija za funkciju uštede energije. Sadrže informacije o primjerenim postavkama temperature, odgovarajućem priboru i visini umetanja.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, konzistenciji i kvaliteti jela. Zbog toga su u tablicama navedeni rasponi. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Vrsta grijanja =  vrući zrak Eco

	Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kolači i peciva				
Kolač od lijevanog tijesta, jednostavni	Rešetka + pravokutni kalup	2	170-180	55-65
Biskvit s maslacem	Rešetka + pravokutni kalup	2	150-160	75-85
Podloga za tortu	Emajlirana plitica	3	180-200	30-45
Voćna torta, (npr. kolač od trešanja)	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kolač od dizanog tijesta pečen u limu	Emajlirana plitica	3	160-170	30-40
Mramorni kolač	Rešetka + pravokutni kalup	2	160-170	100-110
Savojski biskvitni kolač	Rešetka + kalup za voćnu tortu	2	150-160	85-95
Vodeni biskvit	Rešetka + kalup s bočnim otvaranjem	2	165-175	35-45
Biskvitni kolač, 3 jaja	Rešetka + kalup s bočnim otvaranjem	1	160-170	45-55
Kolač od jabuka	Univerzalna tava	3	170-180	65-75

	Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pecivo i keksi	Emajlirana plitica	3	130-140	20-30
Keksi s lješnjacima	Emajlirana plitica	3	185-195	35-45
Brioši s maslacem (12 komada)	Emajlirana plitica	3	170-180	20-25
Biskvitna rolada	Emajlirana plitica	3	160-170	15-20
Muffini	Emajlirana plitica	3	150-160	30-40
Kolač od jabuka, okrugla plitica	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Voćni biskvit	Pravokutna plitica	2	180-200	50-60
Marellice u lisnatom tijestu	Emajlirana plitica	3	190-200	30-40
Keksi s komadićima čokolade	Emajlirana plitica	3	140-150	35-45
Keksi s maslacem	Emajlirana plitica	3	140-150	30-45
Pecivo s kremastim punjenjem	Univerzalna tava	3	210-220	40-50
Zvončići od lisnatog tijesta	Emajlirana plitica	3	210-230	35-45
Kruh (1 kg)	Emajlirana plitica	3	200-210	55-65
Meso				
Teleće pečenje (teleća pašeta od 1,5 kg)	Rešetka + zatvoreno posuđe	2	200-210	110-120
Svinjsko pečenje (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	180-190	110-120
Teleći file/rozbif, rare (sirov) (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	240-250	35-45
Teleći file/rozbif, medium (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	250-260	45-55
Riba				
Zubatac/grgeč, pečeni (2 komada od po 350 g)	Univerzalna tava	2	180-190	30-40
Zubatac u soli (2 komada od po 450 g)	Emajlirana plitica	3	180-190	40-50
Bakalar (1 komad od 1 kg)	Emajlirana plitica	2	180-190	50-60
Pastrve (2 komada po 300 g)	Emajlirana plitica	2	180-190	25-35
Grdobina (2 komada po 400 g)	Emajlirana plitica	2	180-190	30-40
Duboko zamrznuta, polugotova jela				
Duboko zamrznuta pizza s tankim dnom	Rešetka	2	210-220	15-20
Pizza s debelim tijestom	Rešetka	2	180-190	25-35
Prženi krumpirići za ispeći do kraja	Emajlirana plitica	3	210-220	20-30
Pileća krilca	Emajlirana plitica	3	200-210	15-25
Ribljí štapići	Emajlirana plitica	3	210-220	20-30
Kruh za ispeći do kraja	Univerzalna tava	3	180-200	10-20
Sitno, punjeno pecivo od lisnatog tijesta	Emajlirana plitica	3	180-190	15-25
Duboko zamrznute lasanje (450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Lasanje (2 kom od 450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Štapići od mozzarella	Emajlirana plitica	2	230-240	15-25
Papričice (jalapeños)	Emajlirana plitica	3	200-210	15-25
Ostalo				
Gratinirani krumpir	Gratinirani krumpir	2	155-165	75-85
Svježe lasanje	Gratinirani krumpir	2	175-180	50-60

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

Kolač će najbolje uspjeti ako ga pečete na razini s gornji i donjim grijačem .

Ako pečete s 3D vrućim zrakom , preporučamo Vam slijedeće razine za stavljanje pribora:

- Kolači u kalupima: razina 2
- Kolači na limu na razini 3

Pečenje na više razina

Koristite način 3D-vrućeg zraka .

Pečenje na 2 razine:

- Univerzalna tava: razina 3.
- Plitica: razina 1.

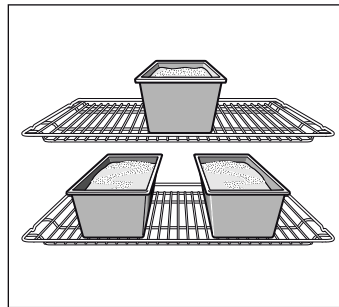
Pečenje na 3 razine:

- Univerzalna tava: razina 5.
- Plitica: razina 3.
- Plitica: razina 1.

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

U tablicama ćete pronaći brojne savjete za Vaša jela.

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

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	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Torta	Limeni kalup, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 limena modela za kolače, Ø 31 cm.	3+1		190-200	45-55
Quiche	Limeni kalup, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Kolač	Limeni kalup, Ø 28 cm	1		190-200	40-50

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza	Univerzalna tava	2		200-220	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-190	35-40
Tarte flambe (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		270	15-20
Pletenica	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Brioši	Plitica za muffine za 12 muffina s Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Pecivo od dizanog tijesta/princez-krafne	Univerzalna tava	2		200-220	30-45

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Lisnato tijesto	Univerzalna tava	3		190-200	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-200	30-40
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-180	35-45
Beze kore (baiser) (zagrijavanje 10 minuta)	Univerzalna tava	3		80-90	180-210
Keksi s maslacem (Zagrijavanje)	Univerzalna tava	3		150-160	20-30
	Univerzalna tava	3		140-150	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140-150	25-35
Makroni	Univerzalna tava	2		110-130	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		110-120	35-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		110-120	35-45
Burek	Univerzalna tava	2		190-200	40-55

Savjeti za pečenje

Ako želite peći po vlastitom receptu.	Možete se orijentirati prema nekom sličnom proizvodu iz tabele za kuhanje.
Na ovaj način možete provjeriti da li je kolač od miješanog tijesta 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 se nije podigao ili 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 se u sredini digao visoko a sa strane niže.	Nemojte namastiti obod kalupa za pečenje. Kada je kolač gotov, oprezno odvojite kolač 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, povišite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro ali je unutra vlažan (mokar, s vodenastim prugama).	Slijedeći puta kada pečete koristite manje tekućine i pecite malo dulje na nižoj temperaturi u pećnici. Kod torti sa sočnim nadjevom prvo ispecite dno. Pospite ga bademima ili krušnim mrvicama i zatim raspodijelite nadjev po njemu. Pridržavajte se recepta i vremena pečenja.
Pecivo nije jednakomjerno zarumenilo.	Namjestite malo nižu temperaturu; pecivo će tada ravnomjernije zarumenjeti. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima za pečenje.
Pekli ste istovremeno na više razina. Pecivo na gornjoj plitici je tamnije od peciva na donjoj plitici.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak . Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu na 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 polje za posluživanje i pročelja susjednih elemenata i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je normalna fizikalna reakcija.

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 posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 cm.

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

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

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 uspjeti 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 posude se može deformirati a pećnica oštetiti prilikom izvlačenja.

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

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

Jela	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Meso						
Rostbif, krvav	1,0 kg	otvaranje	1		240-250	40-50
Rostbif, srednje pečeni	1,0 kg	otvaranje	1		250-260	50-60
Janjeći but bez kosti, rolani, medium	1,5 kg	otvaranje	1		160-170	100-110
Ražnjići	1,0 kg	otvaranje	1		190-210	100-120
Rolano svinjsko pečenje	2,0 kg	otvaranje	1		170-190	170-180
Perad						
Pile	1,5 kg	otvaranje	1		190-210	65-85
Patka	2,0 kg	otvaranje	1		190-210	100-110
Riba						
Riba, cijela, na žaru	300 g	Univerzalna tava + rešetka	2+1		2	20-25
Nabujak						
Gratinirani krumpir		Kalup za nabujke na rešetci	2		160-180	50-70
Tost						
Zapečeni tost	12 jedinica	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-180	8-12

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 presvijetao 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.

Kuhanje menija

3D-vrućim zrakom  u pećnici se može pripremiti kompletan meni. Toplina pećnice je tako u potpunosti iskorištena. U vrućem zraku se ne odvođe mirisi ili arome.

Posude uvijek stavite na rešetku.

Meni	Posude	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama	Napomene
Meni 1					
Janjeći but, bez kosti, rolani, oko 1,3 kg, medium i pečeni krumpir	Otvoreno posude za kuhanje	1	180	100	Nakon 30 minuta pečenja možete oko janječeg buta dodati krumpir i umetnuti i tortu u pećnicu
Torta	Plitica, limena, Ø 31 cm.	3			
Meni 2					
Janjeći but, bez kosti, rolani, oko 1,3 kg, medium*	Otvoreno posude za kuhanje	1	180	100	Nakon 30 minuta pečenja možete u pećnicu umetnuti gratinirani krumpir. Ako je gratinirani krumpir već prejako pečen, pokrijte posudu za kuhanje tijekom posljednjih 10 minuta.
Gratinirani krumpir	Otvoreno posude za kuhanje	3			



















* Preporuka: 20 minuta prije kraja pečenja možete oko janječeg buta dodati rajčice.

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.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza, duboko zamrznuta					
Pizza s tankim tijestom	Univerzalna tava	2		210-230	15-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		180-200	25-35
Pizza s debelim tijestom	Univerzalna tava	2		180-200	20-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	30-40
Pizza-baget	Univerzalna tava	3		190-200	20-25
Mini pizza	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pizza, zamrznuta					
Pizza (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	1		190-210	10-20
Jela s krumpirom, duboko zamrznuta					
Pommes frites	Univerzalna tava	3		190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-200	35-45
Kroketi	Univerzalna tava	3		200-220	25-30
Popečak od krumpira, punjeni krumpiri	Univerzalna tava	3		210-230	15-25
Pecivo, duboko zamrznuto					
Žemljice, francuski kruh	Univerzalna tava	3		180-200	10-20
Pereci (tijesto od kruha)	Univerzalna tava	3		210-230	15-25
Pecivo, prethodno ispečeno					
Žemljice, francuski kruh	Univerzalna tava	2		190-210	10-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Duboko zamrznuta polupečena peciva za ispeći do kraja					
Ribljí štapići	Univerzalna tava	2		220-240	10-20
Pileći štapići, nuggets	Univerzalna tava	3		200-220	15-25
Kolači od lisnatog tijesta, duboko zamrznuti					
Kolači od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3		200-220	35-40

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.
4. Zagrijte pećnicu kako je navedeno.
5. Potom stavite šalice ili staklenke na dno pećnice i pripremite po navedenim uputama.

Dizanje tijesta

1. Pripremite dizano tijesto na uobičajeni način. Stavite ga u keramičko posuđe koje je postojano na vrućinu i pokrijte ga.
2. Zagrijte pećnicu kako je navedeno.
3. Isključite uređaj i ostavite tijesto u isključenoj pećnici da se diže.

Jela	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura	Vrijeme
Jogurt	Stavite šalice ili staklenke	na dno pećnice		Zagrijte pećnicu na 50 °C	5 min 8 h
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 odleđivanja ovisi o vrsti i količini jela.

Molimo pazite na upute proizvođača navedene na pakiranju proizvoda.

Izvadite zamrznute namirnice iz pakiranja i stavite ih u primjerenu posudu na rešetku.

Perad položite na tanjur s prsima okrenutim prema gore.

Napomena: Žarulja u pećnici uključuje se tek nakon što se postigne temperatura od 60 °C. Time je omogućeno optimalno i precizno podešavanje.

Jela	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
Osjetljiva duboko zamrznuta jela npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće itd.	Rešetka	1		30 °C
Ostala duboko zamrznuta jela Pile, kobasice i meso, riba, kruh i žemlje, kolači i druga peciva	Rešetka	1		50 °C





Sušenje

Koristite samo svježe voće i povrće koje je u besprijekornom stanju i temeljito ga operite.

Ostavite ga da se dobro ocijedi i dobro ga osušite.

Umetnite univerzalnu tavu na razinu 3 a rešetku na razinu 1.

Univerzalnu tavu i rešetku prekrijte papirom za pečenje.

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

Napomena: Ukoliko voće ili povrće sadrži puno soka ili vode, trebali biste ga učestalo okretati. Osušeno voće ili povrće odmah odvojite od papira.

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.

Opres!

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.

Voće u staklenkama od jedne litre	Od trenutka proključanja	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

3. Na svaku staklenku stavite mokri gumeni prsten i poklopac.

4. Zatvorite staklenke hvataljkama.

Ne stavljajte više od šest staklenki u pećnicu.

Programiranje

1. Univerzalnu tavu umetnite na razinu 2. Staklenke stavite na pliticu tako da se ne dodiruju.

2. Ulijte pola litre vruće vode (oko 80 °C) na univerzalnu tavu.

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.

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 proključanja 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.

Opres!

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

Akrilamid u jelima

Akrilamid nastaje prije svega u jelima koja sadrže žitarice i krumpir i koja se pripremaju na visokim temperaturama, npr. prženi krumpirići, tost, žemljice, kruh i fina peciva (keksi, fino pecivo, božićne puslice).

Preporuka za pripremu jela s niskim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none">■ Peći što je kraće moguće.■ Pecivo odn. pečenje zapeći do zlatno-žute boje, ne prepeći.■ Veće i grubo pečenje sadrži tek malo akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim grijačem na najviše 200 °C Kod 3D-vrućeg zraka maks. 180 °C.
Pecivo i keksi	S gornjim i donjim grijačem na najviše 190 °C. Kod 3D-vrućeg zraka maks. 170 °C. Jaje ili žutanjak od jajeta smanjuju stvaranje akrilamida.
Prženi krumpirići iz pećnice	Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Raspodijelite barem 400 g na svaku pliticu kako se krumpiri ne bi sasušili

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

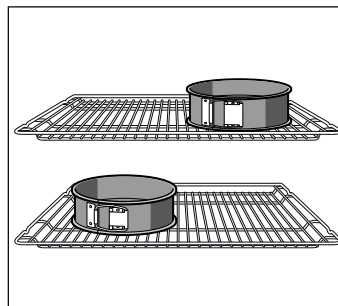
Pečenje na 2 razine:
Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice.

Pečenje na 3 razine:
Univerzalnu tavu uvijek umetnite u sredinu.

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

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini:
Između tamnih kalupa s bočnim otvaranjem ostavite dovoljan prostor za razmak.
Pokriveni kolač od jabuka na 2 razine:

Tamne kalupe s bočnim otvaranjem postavljajte pomaknuto jedan iznad drugoga.





Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem iz bijelog lima:
Pecite s gornjim i donjim grijačem ☐ na 1 razini. Kalupe s bočnim otvaranjem ne stavljajte na rešetku već ih stavite na univerzalnu tavu.

Jelo	Pribor i kalupi za pečenje	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Štrcano pecivo (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	140-150	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☒	140-150	25-35
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	☒	140-150	30-45
Sitni keksi (zagrijavanje*)	Univerzalna tava	3	☐	150-170	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzalna tava	3	☒	150-160	25-30
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodeni biskvit (prethodno zagrijavanje*)	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	☐	170-180	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	☒	165-175	35-45
Kolač od dizanog tijesta pečen u limu	Univerzalna tava	3	☐	160-180	30-40
	Univerzalna tava	3	☒	150-170	30-45
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	160-170	30-40

* Za zagrijavanje pećnice nemojte koristiti brzo zagrijavanje

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


Jelo	Pribor i kalupi za pečenje	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pita od jabuka	Rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Za zagrijavanje pećnice nemojte koristiti 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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000969235

00
940210