



# BLAUPUNKT

---

[hr] Upute za uporabu

---

Pećnica  
**5B10K0050**



# Kazalo

	<b>Namjenska uporaba</b>	4
	<b>Važne sigurnosne napomene</b>	4
	Općenito	4
	Halogena žarulja	5
	<b>Uzroci oštećenja</b>	5
	Općenito	5
	<b>Postavljanje i priključivanje</b>	6
	Električni priključak	6
	Mjere koje treba poštivati tijekom transporta	6
	<b>Zaštita okoliša</b>	7
	Ušteda energije	7
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7
	<b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b>	8
	Upravljačka ploča	8
	Vrste grijanja i funkcije	8
	Temperatura	9
	Pećnica	9
	<b>Pribor</b>	10
	Isporučeni pribor	10
	Umetanje pribora	10
	Poseban pribor	10
	<b>Prije prvog korištenja</b>	11
	Čišćenje pećnice i pribora	11
	Čišćenje pribora	11
	<b>Upravljanje uređajem</b>	12
	Uključivanje i isključivanje uređaja	12
	Namještanje vrste grijanja i temperature	12
	<b>Čišćenje</b>	12
	Primjerena sredstva za čišćenje	12
	Držanje uređaja čistim	13
	<b>Okvir vodilica</b>	14
	Skidanje i vješanje postolja	14
	<b>Vrata uređaja</b>	15
	Skidanje i vješanje vrata pećnice	15
	Demontaža i montaža ploča vrata	16
	<b>Što učiniti kod smetnji?</b>	16
	Tabela smetnji	16
	Zamjena stropne žarulje u pećnici	17
	<b>Servisna služba</b>	17
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	17
	<b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b>	18
	Opće napomene	18
	Kolači i pecivo	18
	Nabujci i gratinirana jela	21
	Perad, meso i riba	22
	Povrće i prilozi	24
	Jogurt	25
	Akrilamid u namirnicama	25
	Ukuhavanje	25
	Dizanje tjesteta	26
	Probna jela	27

## Namjenska uporaba

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

Slike koje se nalaze u ovim uputama služe samo za orientaciju.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 10

## Važne sigurnosne napomene

### Općenito

#### Upozorenje – Opasnost od požara!

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

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

#### Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

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

- Izgredano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomicu se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.
- Sudaranje s otvorenim vratima uređaja može prouzročiti ozljede. Vrata uređaja moraju biti zatvorena za vrijeme i nakon rada uređaja.

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

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

## **Halogena žarulja**

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

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

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

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

## **Uzroci oštećenja**

### **Općenito**

#### **Oprez!**

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijска folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa stakлом na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Vлага može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prgnjeći vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja.  
Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista. → "Čišćenje" na strani 12
- 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 izgrediti 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.

# Postavljanje i priključivanje

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

Uređaj ne ugrađujte iza dekorativnih vrata ili vrata elementa. Postoji opasnost od pregrijavanja.

## Električni priključak

Uređaj smije priključiti samo ovlašteno stručno osoblje. Obavezno se treba pridržavati propisa nadležnog distributera električne energije.

Ako se uređaj neispravno priključi, u slučaju štete gubi se pravo na jamstvo.

### Oprez!

Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili neka druga kvalificirana osoba.

- Kod svih radova montaže uređaj ne smije biti pod naponom.
- Uređaj odgovara klasi zaštite I i smije se priključiti samo na uzemljenu utičnicu.
- Mrežni priključni vod mora biti najmanje tipa H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>.

### Upozorenje – Opasnost po život!

U slučaju kontakta s dijelovima pod naponom postoji opasnost od strujnog udara.

- Mrežni utikač dodirujte samo suhim rukama.
- Mrežni vod uvijek povlačite za utikač, a nikada za vod jer bi se u suprotnom mogao oštetiti.
- Mrežni utikač nikada ne izvlačite tijekom rada.

Poštujte sljedeće napomene i uvjerite se da:

### Napomene

- mrežni utikač i utičnica međusobno odgovaraju.
- je presjek voda dostatan.
- je sustav za uzemljenje propisno instaliran.
- promjenu mrežnog voda (ukoliko je potrebno) smije vršiti samo ovlašteni električar. Zamjenski mrežni vod moguće je nabaviti u servisnoj službi.
- se ne smiju koristiti višestruke utičnice/spojnice i produžni kabeli.
- u slučaju korištenja zaštitne strujne sklopke koristite samo onu vrstu koja ima ovu oznaku .
- Samo ovaj znak jamči ispunjavanje trenutno važećih propisa.
- utikač mora uvijek biti dostupan.
- da mrežni vod nije savijen, prgnječen, promijenjen ili prerezan.
- da mrežni vod ne dolazi u dodir s izvorima topline.

## Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

Sve pomicne dijelove u i na uređaju pričvrstite ljestvicom trakom, koja se može odstraniti a da pritom ne ostavlja tragove. Sve dijelove pribora (npr. plitcu za pečenje) umetnite s tankim kartonom na rubovima u odgovarajući pretinac, kako biste spriječili oštećenje uređaja. Karton ili sličan materijal postavite između prednje i stražnje strane, kako biste spriječili udaranje o unutrašnju stranu staklenih vrata. Vrata i gornji poklopac, ukoliko postoji, pričvrstite ljestvicom trakom na stranama uređaja.

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, poštujte navode proizvođača na ambalaži.

### Ukoliko više nemate originalno pakiranje

zapakirajte uređaj u zaštitno pakiranje, kako biste pružili dovoljnu zaštitu od raznih oštećenja koja bi mogla nastati prilikom transporta.

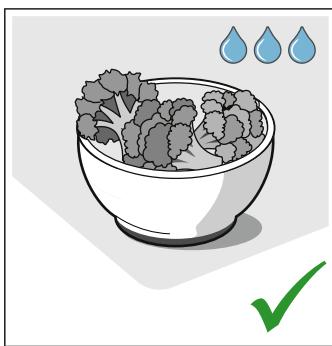
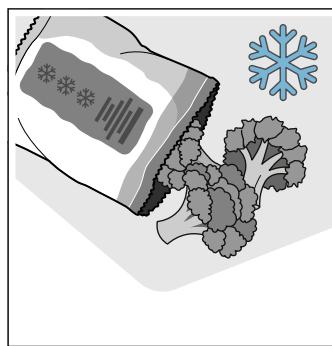
Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljamte teške predmete na uređaj.

# Zaštita okoliša

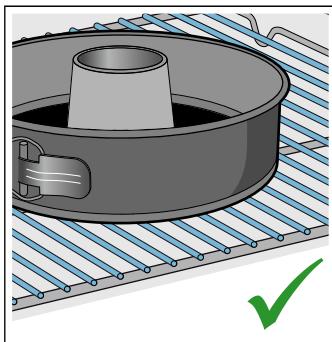
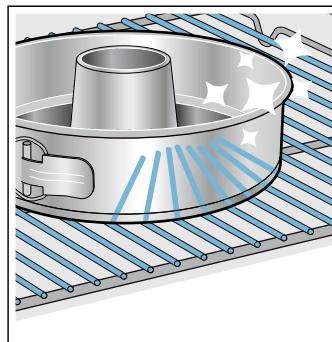
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

## Ušteda energije

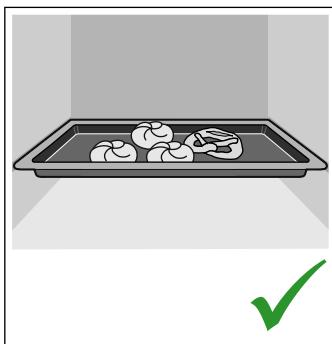
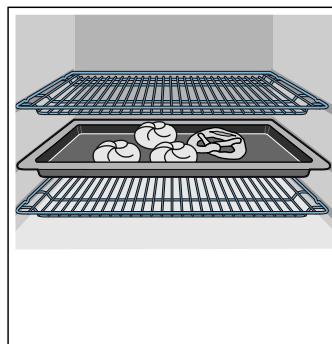
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



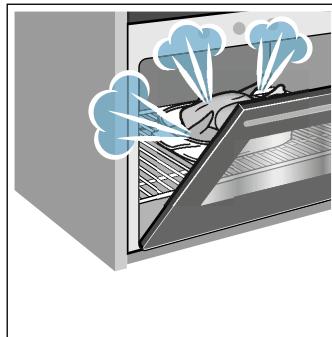
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



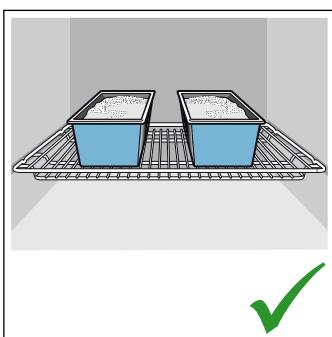
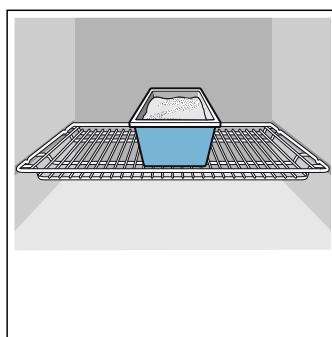
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



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



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

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

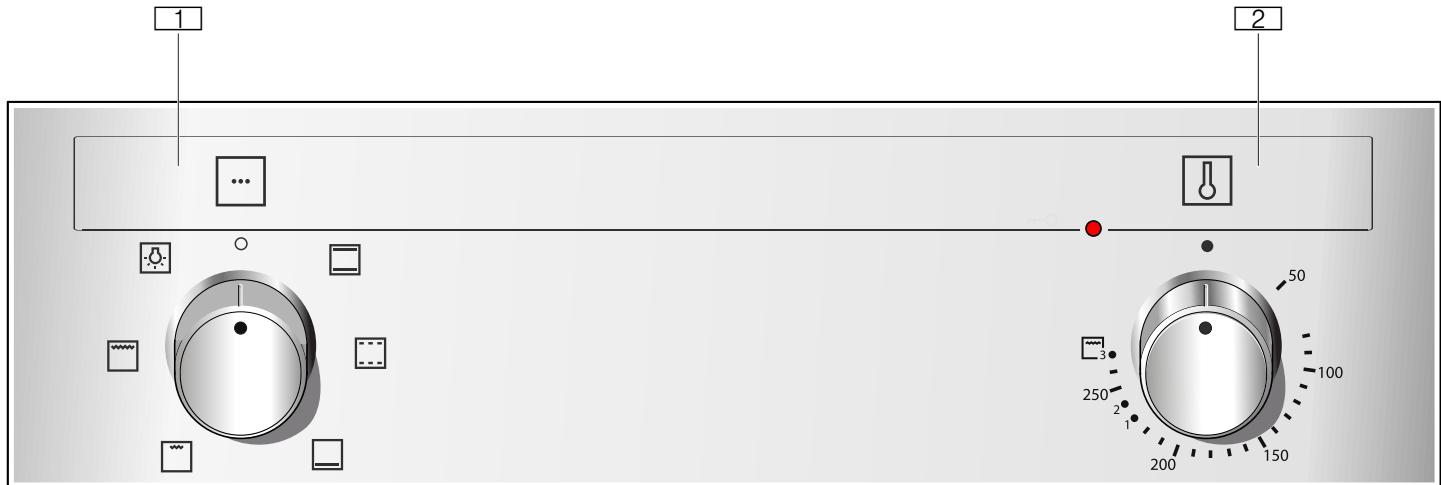
Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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

# Upoznavanje Vašeg uređaja

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



## **[1] Birač funkcija**

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja ili druge funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja okretati ulijevo ili udesno.

## **[2] Birač temperature**

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

Birač temperature možete iz nultog položaja okretati samo udesno do kraja. Ne dalje.

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

## Vrste grijanja i funkcije

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja i druge funkcije.

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

Vrsta grijanja	Korištenje
	Gornje i donje zagrijavanje Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	Blago gornje/donje zagrijavanje Za pažljivo pečenje odabralih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
	Donje zagrijavanje Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Roštilj, mala površina Roštiljanje male količine odrezaka, kobasica, tosta i komada ribe Središnji dio grijaca za roštiljanje postaje vruć.
	Roštilj, velika površina Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijaca za roštiljanje.

## Ostale funkcije

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

Funkcija	Korištenje
	Svetlo u pećnici Uključivanje svjetla u pećnici. Ostale funkcije su izvan rada. To olakšava npr. čišćenje pećnice.

## Temperatura

Temperaturu u pećnici namještate pomoću birača temperature. Osim toga se time biraju stupnjevi za druge funkcije.

Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

Položaj	Značenje
●	Nulti položaj Pećnica ne grijе.
50-275	Raspon temperature Podesiva temperatura u pećnici u °C.
<b>1, 2, 3</b>	Stupnjevi roštiljanja Stupnjevi roštiljanja za roštilj, velika površina  i mala površina  (ovisno o tipu uređaja). <b>1</b> = stupanj 1, slabi <b>2</b> = stupanj 2, srednji <b>3</b> = stupanj 3, jaki

## Prikaz temperature

Kada je uređaj u fazi grijanja, lampica indikatora svijetli iznad birača temperature. Gasi se u stankama između faza grijanja.

Kada zagrijavate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se lampica indikatora prvi put ugasi.

**Napomena:** Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

## Pećnica

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

### Otvaranje vrata uređaja

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

### Svetlo u pećnici

Kod većine vrsta grijanja i funkcija je svjetlo u pećnici uključeno za vrijeme rada. Po završetku rada isključuje se pomoću birača funkcija.

Uz pomoć položaja svjetlo u pećnici na biraču funkcija možete uključiti svjetlo bez grijanja. To će vam pomoći npr. prilikom čišćenja uređaja.

### Rashladni ventilator

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

### Oprez!

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

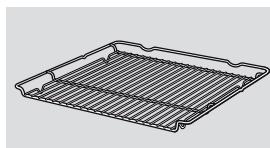
Kako bi se pećnica brže ohladila nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.



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

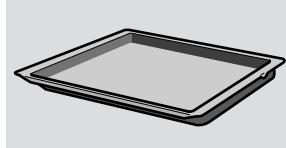
## Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:



### Rešetka

Za posude, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.



### Univerzalna tava

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

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

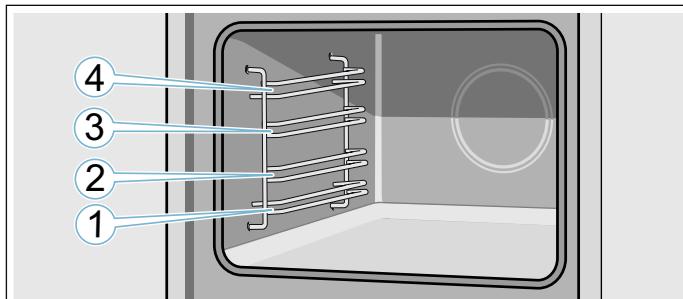
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

## Umetanje pribora

Pećnica ima 4 razine. Razine se broje odozdo prema gore.

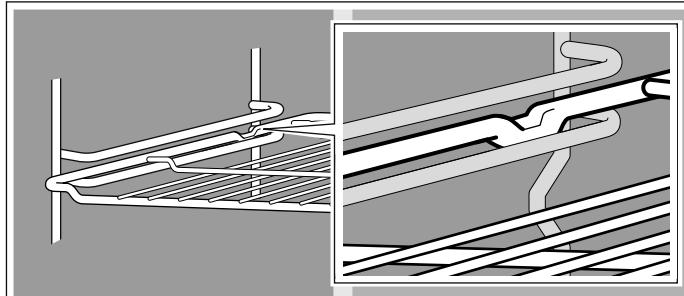
Na pećnici je najviša razina kod nekih uređaja označena simbolom roštilja.



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

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

Kod umetanja u pećnicu pazite na to da izbočina na priboru bude sa stražnje strane. Samo će se tako moći uglaviti.



### Napomene

- Lim za pečenje držite čvrsto objeručke za bočne stranice i umetnute ga paralelno u okvir vodilica. Pri umetanju ne pomicajte lim za pečenje bočno tamo amo. U suprotnom se lim za pečenje može samo teško umetnuti. Emajlirane površine mogle bi se oštetiti.
- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.
- Iz pećnice izvadite pribor kojeg nećete koristiti tijekom rada.

## Poseban pribor

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

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

**Napomena:** Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Kod kupovine navedite točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 17

### Poseban pribor

#### Rešetka

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

#### Lim za pečenje

Za kolače na limu i sitna peciva.

#### Univerzalna tava

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

#### Rešetka za umetanje

Za meso, perad i ribu.

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

#### Profesionalna tava

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

#### Poklopac za profesionalnu tavu

Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.

#### Lim za pizzu

Za pizzu i velike okrugle kolače.

**Lim za roštiljanje**

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

**Kamen za pečenje**

Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom.

Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.

**Staklena posuda za pečenje**

Za pirjana jela i nabujke.

**Staklena tava**

Za nabujke, jela od povrća i pecivo.

**Jednostruki izvlačni sustav**

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

**Dvostruki izvlačni sustav**

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

**Trostruki izvlačni sustav**

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.



## Prije prvog korištenja

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

### Čišćenje pećnice i pribora

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

#### Čišćenje pećnice

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

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

Podesite navedene postavke. Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavljju.  
→ "Upravljanje uređajem" na strani 12

**Postavke**

Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje <input checked="" type="checkbox"/>
Temperatura	maksimalno
Trajanje	1 sat

Isključite uređaj nakon navedenog trajanja.

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

#### Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

### Čišćenje pribora

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

# Upravljanje uređajem

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

## Uključivanje i isključivanje uređaja

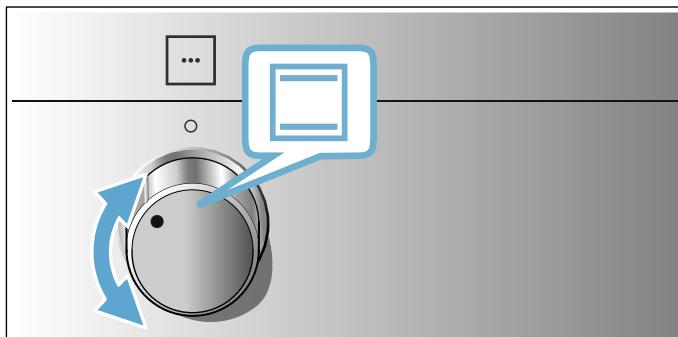
Uređaj uključujete i isključujete pomoću birača funkcija. Čim ga okrenete u neki položaj iz nultog položaja, uređaj je uključen. Za isključivanje uređaja birač funkcija uvijek okrenite u nulti položaj.

## Namještanje vrste grijanja i temperature

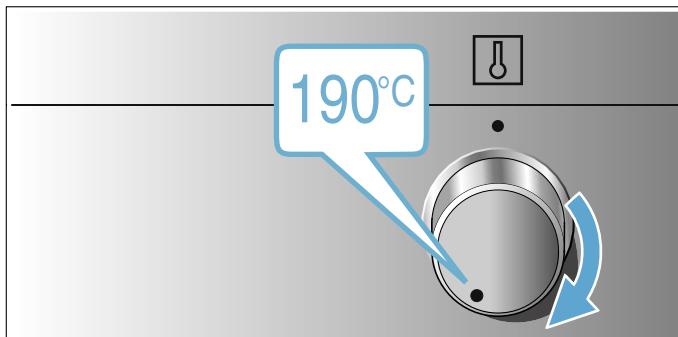
Pomoću birača funkcija i temperature sasvim jednostavno namještate uređaj. U tablici s vrstama grijanja naći ćete najbolje prikidanu vrstu grijanja za svako jelo.

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Za isključivanje pećnice birač funkcija stavite u nulti položaj.

## Promjena

Vrstu grijanja i temperaturu možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača.

# Čišćenje

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

## Primjerena sredstva za čišćenje

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

### Oprez!

#### Površinska oštećenja

Ne koristite

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

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

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

### Upozorenje – Opasnost od opekline!

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

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

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

**Napomene**

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

**Držanje uređaja čistim**

Kako ne bi nastala tvrdokorna prljavština, uređaj uvijek držite čistim i odmah uklonite prljavštinu.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!**

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijačih elemenata i pribora.

**Savjeti**

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

## Okvir vodilica

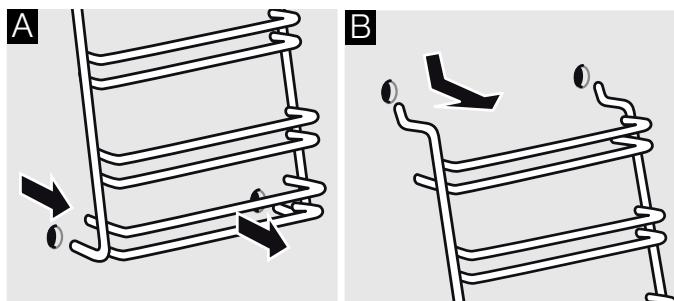
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

### Skidanje i vješanje postolja

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

### Vađenje okvira vodilica

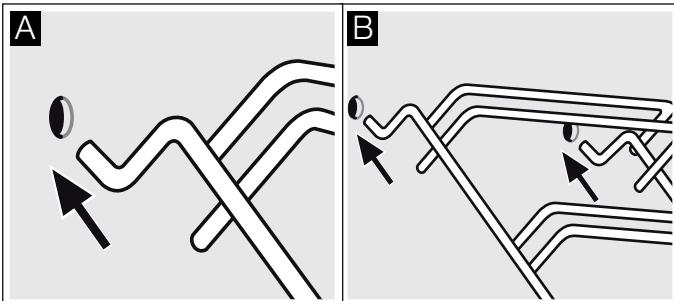
1. Okvir vodilica čvrsto držite odozdo i malo povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatike u donjem području okvira vodilica iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim okvir vodilica podignite i oprezno ga izvadite (slika B).



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

### Stavljanje okvira vodilica

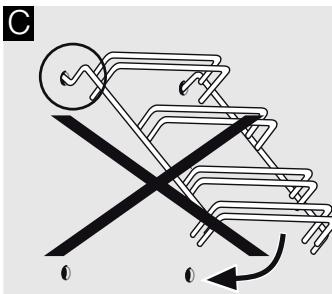
1. Obje kuke iznad okvira vodilice umetnite u gornje rupe. (slika A-B)



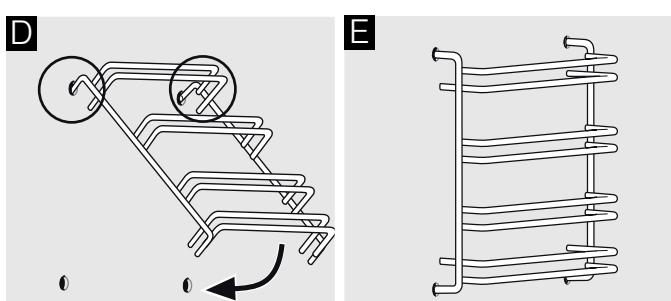
### Upozorenje

#### Napravilna montaža!

Okvir vodilica nikada ne pomičite prije nego što se 2 kuke potpuno ne učvrste u gornjim rupama. Emajlirani sloj bi se mogao oštetiti i popucati (slika C).



2. Obje kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Okvir vodilica sada polako i oprezno pomičite prema dolje i objesite ga u donje rupe (slika D).
3. Objesite oba okvira vodilica na bočne stijenke pećnice (slika E). Kod pravilno montiranih okvira vodilica razmak između 2 gornje razine je veći.



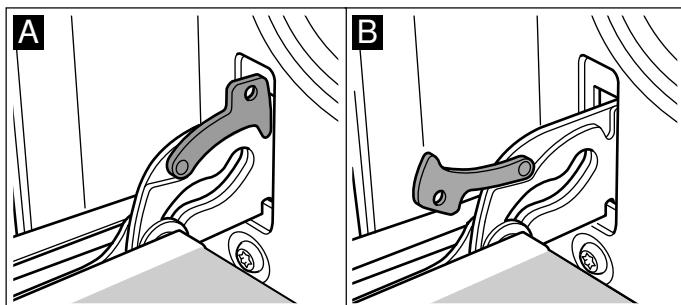
## Vrata uređaja

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

### Skidanje i 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.

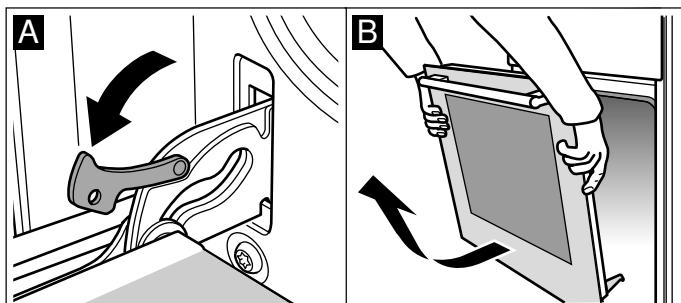


#### Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

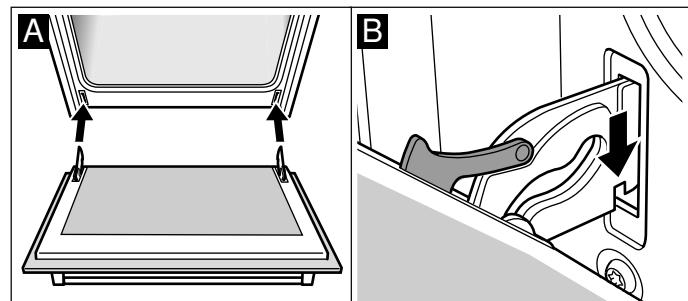
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obije poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uhvatite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



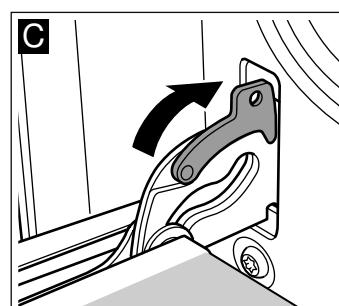
### Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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



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



#### Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

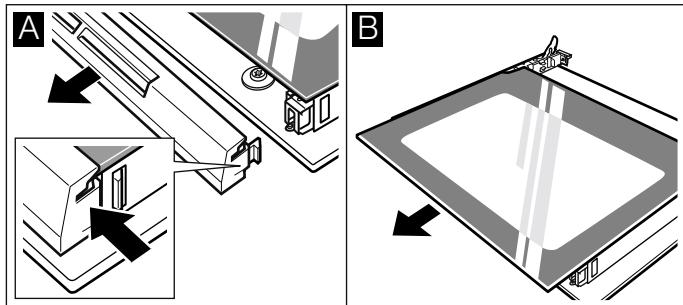
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

## Demontaža i montaža ploča vrata

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

### Demontaža

1. Skidanje vrata pećnice Za to vidi odlomak *skidanje vrata pećnice*. Vrata pećnice s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpnu.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Pritom pritisnite prstima lijevo i desno. Vađenje pokrova (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



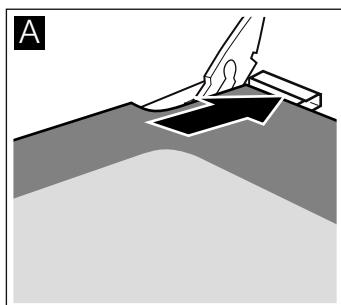
Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

### ⚠️ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

### Ugradnja

1. Najvišu staklenu ploču držite za stranice i ukoso je umetnite prema natrag. Ploču valjamo umeđnuti u otvore na donjoj strani. Glatka površina mora biti izvana, hrapava iznutra. (slika A).



2. Postavite pokrov gore na vratima pećnice i pritisnite ga. Pazite da se urezi na stranicama pravilno uglave.
3. Ponovno objesite vrata pećnice. Za to vidi odlomak *postavljanje vrata pećnice*.

**Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.**

## Što učiniti kod smetnji?

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

### Tabela smetnji

Ako vam jelo ne uspije, molimo provjerite u odlomku . *Za vas smo testirali jela u našem studiju za kuhanje*. Ovdje ćete pronaći korisne savjete i informacije za kuhanje, pečenje i pirjanje.

Smetsnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/informacije
Pećnica ne funkcioniра.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru.
	Nestanak struje.	Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati odn. uređaji.
Pećnica nije vruća.	Prašina na kontaktnim dijelovima.	Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i ulijevo.

### ⚠️ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Nestručno izvršeni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo tehničar iz naše servisne službe.

## Zamjena stropne žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 25 W koje su termički postojane na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

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

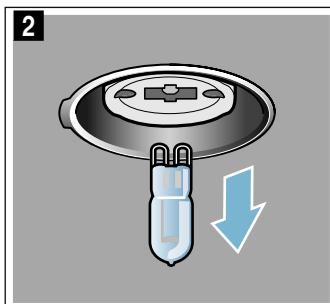
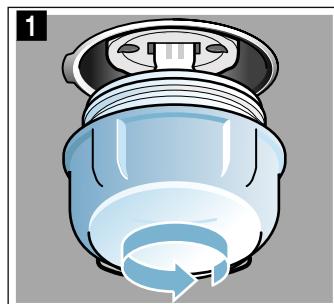
### **⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

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

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

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



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. Ovisno o tipu uređaja stakleni poklopac je opremljen brtvenim prstenom. Prije pričvršćivanja ponovno stavite brtveni prsten.
5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

## Servisna služba

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

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

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.

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

## **Testirano za vas u našem studiju za kuhanje**

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

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

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

### **Opće napomene**

#### **Preporučene namještene vrijednosti**

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

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

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

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

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

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

#### **Vrsta grijanja blago gornje/donje zagrijavanje**

Blago gornje/donje zagrijavanje je inteligentna vrsta grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uredaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Jela se pripremaju po fazama s preostalom toplinom. Tako ostaju sočnija i manje dobiju tamnu boju. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

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

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Odaberite temperaturu između 120 °C i 250 °C. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Blago gornje/donje zagrijavanje koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.

#### **Pečenje na jednoj razini**

Za pečenje na jednoj razini koristite sljedeće razine:

- razina 2, debelo pecivo odn. kalup na rešetki
- razina 3, tanko pecivo odn. lim za pečenje

#### **Pribor**

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

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu. → "Pribor" na strani 10

#### **Papir za pečenje**

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

#### **Kolači i pecivo**

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

#### **Kalupi za pečenje**

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

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

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

#### **Duboko smrznuti proizvodi**

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

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

## Kruh i pecivo

### Oprez!

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

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

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

## Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vjenca/pravokutni kalup	2		160-180	50-60
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vjenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tart	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Scones	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-180	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-180	35-45

## Kolači na limu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	20-45
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		170-180	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	30-50
Pletenica od dizanog tijesta	Univerzalna tava	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Univerzalna tava	2		170-190*	15-20
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, zamrzнута	Univerzalna tava	3		200-220	35-40

\* Pećnicu zagrijati 10 minuta

## Čajni kolačići

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		170-190	20-40
Čajni kolačići	Univerzalna tava	3		160-180	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3		200-220	20-30
Pecivo od paljenog tijesta	Univerzalna tava	3		190-210	35-50

## Keksi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	30-40
Keksi	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	140-160	20-30
Puslice	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	80-100	100-150
Makroni	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	100-120	30-40

\* prethodno zagrijati

## Kruh i pecivo

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, 750 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	<input type="checkbox"/>	-	180-200	50-60
Kruh, 1000 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	<input type="checkbox"/>	-	200-220	35-50
Kruh, 1500 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	<input type="checkbox"/>	-	180-200	60-70
Lepinja	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	-	240-250	25-30
Pecivo, slatko, svježe	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	-	170-180*	20-30
Pecivo, svježe	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	-	200-220	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3	<input type="checkbox"/>	-	200-220	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3	<input type="checkbox"/>	-	220-240	15-25

\* prethodno zagrijati

## Pizza, quiche i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pizza, svježa	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
Pizza, svježa s tankim tjestom	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	250-270*	20-30
Pizza, hlađena	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	190-210*	10-15
Pizza, zamrznuta s tankim tjestom 1 komad	Rešetka	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
Pizza, duboko smrznuta, debelo tjesto 1 komad	Rešetka	2	<input type="checkbox"/>	200-210	20-30
Mini pizze	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	3	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
Quiche	Kalup za tart	1	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
Tart	Kalup za nabujike	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Empanada	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Burek	Univerzalna tava	2	<input type="checkbox"/>	220-240	30-40

\* prethodno zagrijati

## Savjeti za pečenje

Želite provjeriti je li kolač potpuno ispečen.	Čačkalicom ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo za čačkalicu, kolač je gotov.
Kolač je pao.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Oko svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutnom kalupu je straga pretaman.	Ne stavljamte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je jako taman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Čajni kolačići trebali bi po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja. Po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa socnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

## Nabujci i gratinirana jela

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

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

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

Uvijek koristite navedene razine.

Jela možete pripremati na jednoj razini u kalupima ili u univerzalnoj tavi.

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

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti energiju. Kalupe stavite jedan pored drugog u pećnicu.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, kuhanji sastojci	Kalup za nabujke	2	□	200-220	30-60
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2	□	180-200	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2	□	160-180	60-80

## Perad, meso i riba

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

### Pečenje na rešetki

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

Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku. Komad mesa za roštilj stavite najbolje na sredinu rešetke.

Dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Sok od pečenja mesa se prikuplja, a pećnica ostaje čista.

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

### Pečenje u posudu

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

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

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

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

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

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

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvoreno posuđe

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

### Zatvoreno posuđe

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

Perad, meso i riba može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

### Roštiljanje

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

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

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

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

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

### Napomene

- Grijач za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.
- Kod roštiljanja može nastati dim.
- Kod roštiljanja stavite lim za pečenje ili univerzalnu tavu samo do razine 3. Zbog velike topline može se iskriviti i pri vađenju oštetiti pećnicu.

### Termometar za pečenje mesa

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

### Preporučene namještene vrijednosti

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje nenapunjene peradi spremne za pečenje, mesa ili ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu.

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

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

Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

### Perad

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

Kod pačjih prsa zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.

Dodajte peradi u posudi malo tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.

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

## Meso

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

Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posuđu dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

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

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

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

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za

pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posuđu.

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

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

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

## Riba

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

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

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

## Perad

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grila	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile, 1,3 kg	Rešetka	2	□	200-220	60-80
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3	□	210-230	40-50
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3	□	190-210	20-30
Patka, 2 kg	Rešetka	2	□	200-220	100-120
Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g	Rešetka	3	□	210-230	35-40
			■	3	3-5
Guska, 3 kg	Rešetka	2	□	200-220	120-140
Guščji bataci, po 350 g	Rešetka	3	□	230-250	40-50
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2	□	210-230	80-100
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2	□	240-260	80-90
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2	□	190-210	100-120

## Meso

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grila	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kožice, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	-	210-230	140-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2	□	-	210-230	170-190
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	-	190-210	130-140
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4	■	-	3	20-25**
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	3	□	-	210-220	45-55
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	-	210-220	90-100
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	-	210-220	60-70
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4	■	-	3	25-30**

\* ne okretati

\*\* Univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	180-200	120-140
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	210-230	130-150
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	200-210	70-80*
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		-	190-200	60-70*/**
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	20-25**
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	190-200	70-80

\* ne okretati

\*\* Univerzalnu tavu staviti na razinu 1

## Riba

Riba	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, cijela	po oko 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		200-220	55-65
	1,5 kg	Rešetka	2		190-210	50-60
Riblji kotleti, debljine 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Riblji file		zatvoreno	2		210-230	20-30

## Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-suhoo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju presuhi.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

## Povrće i prilozi

Pridržavajte se podataka u tablici.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	4		3	10-20
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		170-190	55-65
Proizvodi od krumpira, zamrznuti, npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35

## Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti jogurt.

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

- Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mlijecne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C i zatim ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.

Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.

- Umiješajte 30 g (oko 1 žlica) jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
- Ulijte u šalice ili male staklenke s poklopcom i prekrijte ih.
- Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
- Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje
Jogurt	Šalica / staklenka	Dno pećnice		-	4-5h

## Akrilamid u namirnicama

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

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

### Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li> <li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	<p>S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.</p>
Keksi	<p>S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.</p>
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednom sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite otrplike 400-600 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili i kako bi bili hrskavi.

## 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.

### Oprez!

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 pjeni.

## 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 stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

## Postavka

1. Umetnите univerzalnu tavu na visinu 2. Stakla postavite tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.

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

3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podešavanje donjeg grijачa .
5. Podesite temperaturu na 170 - 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 moglo bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

## Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

### Oprez!

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

## Dizanje tijesta

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

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

## Vrijeme dizanja tijesta

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

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

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

## Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

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

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1.	-*	25-30
	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	<input checked="" type="checkbox"/>	2.	-*	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2	<input checked="" type="checkbox"/>	1.	-*	60-75
	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2	<input checked="" type="checkbox"/>	2.	-*	45-60

\* zagrijati s  do 50 °C

## Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

### Pečenje

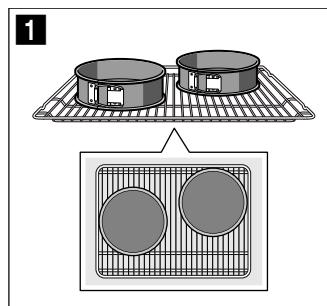
Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na jednoj razini:

- Univerzalna tava/ lim za pečenje: razina 3
- Kalupi na rešetki  
Rešetka: razina 2

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

- na jednoj razini (slika 1)



### Napomene

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

### Roštiljanje

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

### Pečenje

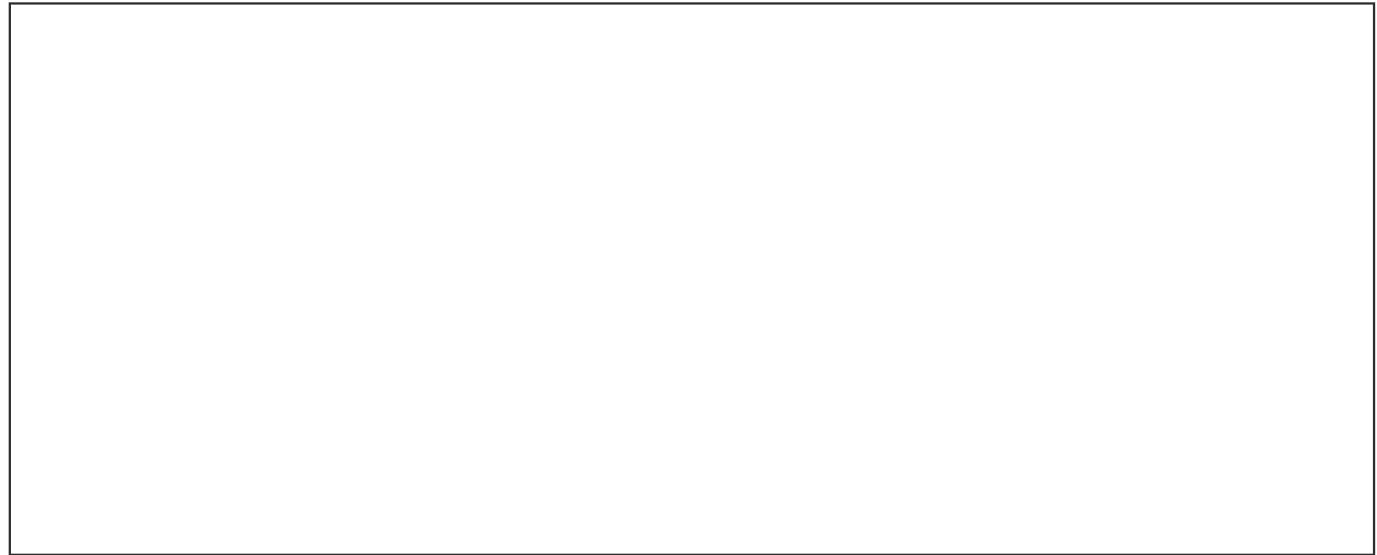
Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Sitni kolači	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	2 crne limene kalupa Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100

\* prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

### Roštiljanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći prethodno zagrijati 10 min	Rešetka	4	<input type="checkbox"/>	3	0,2-1,5
Pljeskavica od govedine, 12 komada ne zagrijavati	Rešetka	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30*

\* okrenuti nakon 2/3 vremena



HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND



9001358742  
280398(B)  
hr