



BLAUPUNKT

[hr] Upute za uporabu

Pećnica
5B27M7050

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	4
Općenito	4	
Halogena žarulja	5	
Funkcija čišćenja	5	
	Uzroci oštećenja	6
Općenito	6	
	Postavljanje i priključivanje	6
Električni priključak	6	
Mjere koje treba poštivati tijekom transporta	7	
	Zaštita okoliša	7
Ušteda energije	7	
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	8	
	Upoznavanje Vašeg uređaja	9
Upravljačka ploča	9	
Tipke i zaslon	9	
Vrste grijanja i funkcije	10	
Temperatura	11	
Pećnica	11	
	Pribor	11
Isporučeni pribor	11	
Umetanje pribora	11	
Poseban pribor	12	
	Prije prvog korištenja	13
Prvo stavljanje u rad	13	
Čišćenje pećnice i pribora	13	
	Upravljanje uređajem	13
Uključivanje i isključivanje uređaja	13	
Namještanje vrste grijanja i temperature	13	
Brzo zagrijavanje	14	
	Vremenske funkcije	14
Namještanje vremena pečenja	14	
Namještanje kraja	15	
Namještanje timera	16	
Namještanje vremena na satu	16	
	Zaštita za djecu	16
Aktiviranje i deaktiviranje	16	
	Osnovne postavke	17
Popis osnovnih postavki	17	
Promjena osnovnih postavki	17	
	Čišćenje	18
Primjerena sredstva za čišćenje	18	
Držanje uređaja čistim	19	
	Funkcija čišćenja	19
Prije pokretanja funkcije čišćenja	19	
Namještanje funkcije čišćenja	20	
Nakon završetka funkcije čišćenja	20	
	Okvir vodilica	20
Skidanje i vješanje postolja	20	
	Vrata uređaja	21
Skidanje i vješanje vrata pećnice	21	
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima	22	
	Što učiniti kod smetnji?	23
Samostalno otklanjanje smetnji	23	
Maksimalno vrijeme rada	23	
Zamjena stropne žarulje	23	
	Servisna služba	24
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	24	
	Programi	24
Posuđe	24	
Priprema jela	24	
Programi	25	
Namještanje programa	26	
	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	26
Opće napomene	26	
Kolači i pecivo	27	
Nabujići i gratinirana jela	31	
Perad, meso i riba	31	
Povrće i prilozi	34	
Jogurt	34	
Akrilamid u namirnicama	34	
Sušenje	35	
Ukuhavanje	35	
Dizanje tjesteta	36	
Odmrzavanje	36	
Probna jela	37	

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 11

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!

- Izgrevano 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 pećnici 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.

Funkcija čišćenja

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom funkcije čišćenja. Prije svakog pokretanja funkcije čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice. Nemojte čistiti pribor.
- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhiinske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.

Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Uređaj tijekom funkcije čišćenja postaje jako vruć. Uništava se sloj protiv prianjanja na limovima i kalupima te nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prianjanja kod funkcije čišćenja. U pravilu nemojte čistiti pribor.

Upozorenje – Opasnost od oštećenja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobođaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje. Pridržavajte se uputa čak i kod vremenske odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

Upozorenje – Opasnost od opeklina!

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

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavlajte 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 stavlajte 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 oštetići emajl.
- Aluminijска folija: Aluminijска 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 temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnicama: Vлага može nakon dužeg vremena u pećnicama izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnicama nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetići 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, plitcu 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 oštetići. Ako je brtva oštećena, možete kupiti novu brtvu kod servisne službe.
- 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 izgrevati 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 F 3G 1,5 mm².

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 oštetići.
- 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, prignječen, 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 ljepivom trakom, koja se može odstraniti a da pritom ne ostavlja tragove. Sve dijelove pribora (npr. pliticu 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 ljepljivom trakom na stranama uređaja.

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, poštuјte 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.

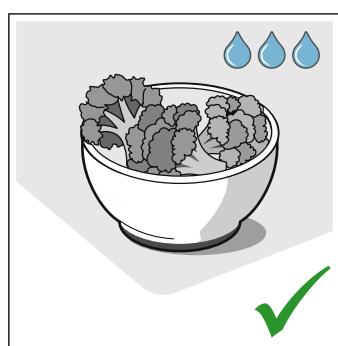
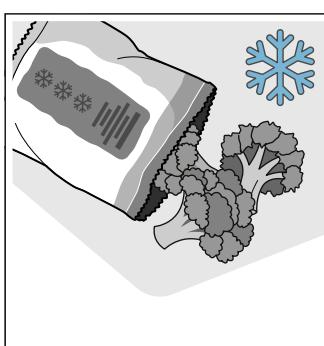
Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

Zaštita okoliša

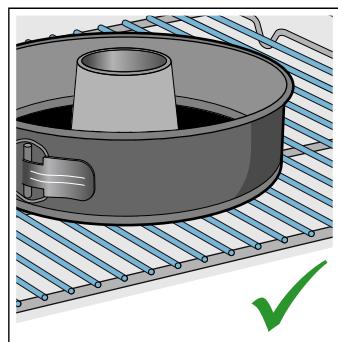
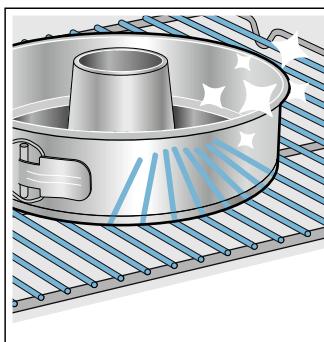
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

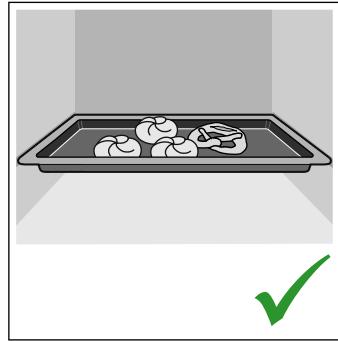
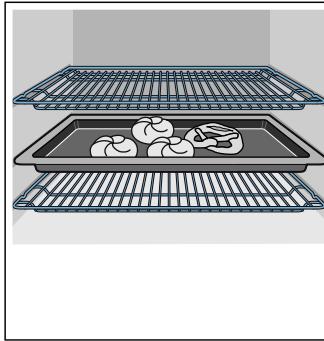
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



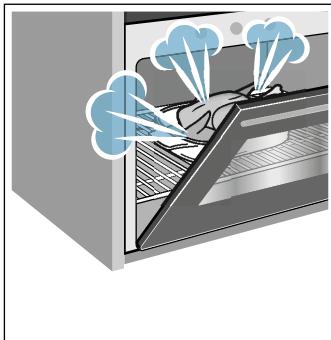
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



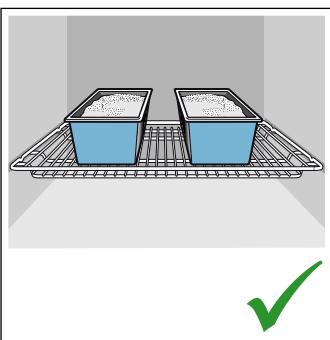
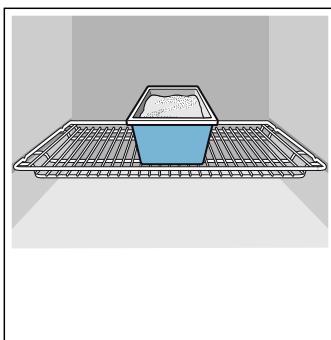
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



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



- 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

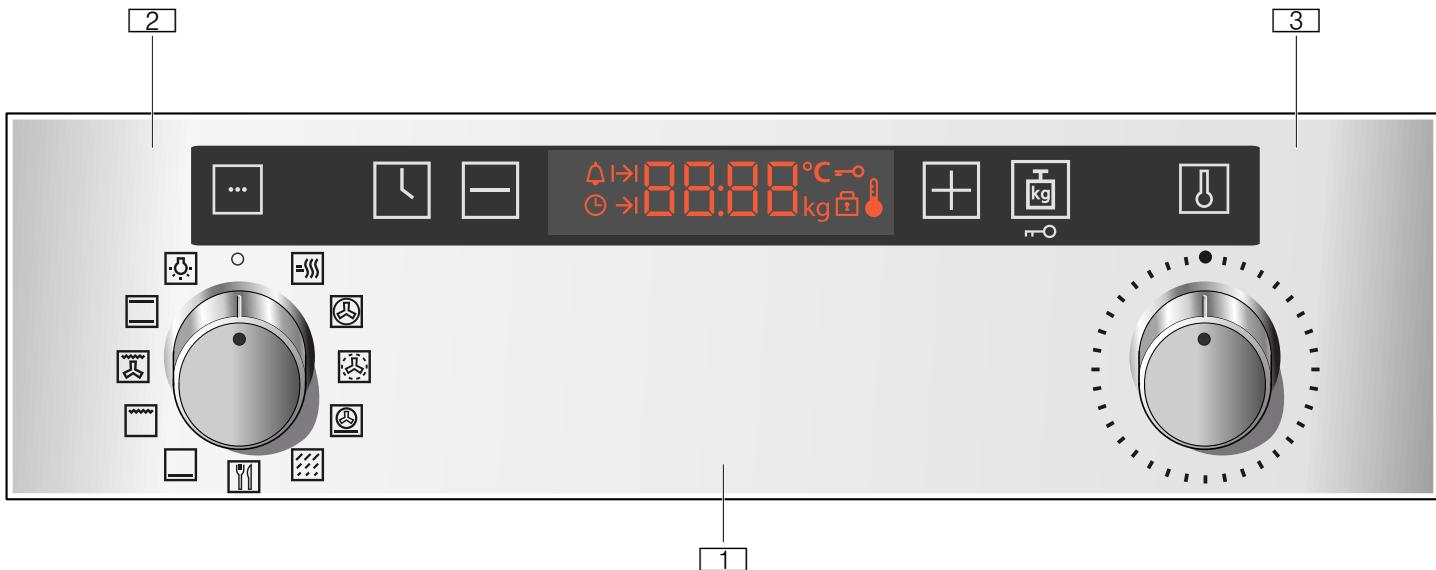
Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.



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 Tipke i zaslon

Tipke su polja osjetljiva na dodir ispod kojih se nalaze senzori. Samo dodirnite simbol za odabir funkcije.

Na zaslonu se prikazuju simboli aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

2 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja ili druge funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja okretati ulijevo ili udesno.

3 Birač temperature

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

Birač temperature također možete okretati ulijevo ili udesno.

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

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

Upravljačka ploča

Putem upravljačke ploče namještate različite funkcije Vašeg uređaja. Ovdje vidite pregled upravljačke ploče i raspored upravljačkih elemenata.

Senzorsko polje	Značenje
	Vremenske funkcije Odabir alarma , trajanja , vremena kraja i vremena višestrukim dodirom.
	Minus Smanjenje namještenih vrijednosti.
	Plus Povećanje namještenih vrijednosti.
	Težina Odabir težine kod programa.
	Zaštita za djecu Blokiranje i deblokiranje funkcija pećnice na upravljačkoj ploči.

Kontrolna ploča

Na kontrolnoj ploči se prikazuje temperatura u pećnici koju možete namještiti biračem temperature.

Dodatno se prikazuju postavke za vremenske funkcije. Za odabir različitih vremenskih funkcija dodirnite senzorsko polje nekoliko puta. Svijetli simbol funkcije odabrane u tom trenutku.

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	Temperatura	Korištenje
	3D-vrući zrak 50-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razinu. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijaca na stražnjoj stijenci pećnice.
	Blagi vrući zrak 125-275 °C	Za pažljivo pečenje odabralih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijaca na stražnjoj stijenci pećnice. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
	Stupanj za pizzu 50-275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijac i prstenasti grijac stražnju stjenku pećnice.
	Donje zagrijavanje 50-275 °C	Za kuhanje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Roštilj, velika površina 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijaca za roštiljanje.
	Roštilj i ventilator 50-275 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijac za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
	Gornje i donje zagrijavanje 50-275 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

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

Ostale funkcije

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

Funkcija	Korištenje
	Brzo zagrijavanje Brzo zagrijavanje pećnice, bez pribora.
	Svjetlo u pećnici Uključivanje svjetla u pećnici, bez funkcije. To olakšava npr. čišćenje pećnice.
	Programi Za brojna jela su već u uređaju programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
	Piroliza Vaša pećnica se gotovo samostalno čisti pomoću funkcije čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 19

Temperatura

Temperaturu u pećnici namještate pomoću birača temperature. Također odabirete npr. stupnjeve roštiljanja i čišćenja.

Postavke se pojavljuju na zaslonu.

Napomene

- Do 100 °C je temperatura podesiva u koracima od 1 stupnja, a iznad te temperature u koracima od 5 stupnjeva.
- Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

Prikaz temperature

Kada uređaj grije, na zaslonu svijetli simbol . Gasi se u stankama između faza grijanja.

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

Napomene

- Prikaz temperature pojavljuje se samo kod vrsta grijanja za koje se namješta temperatura. Ne pojavljuje se npr. kod stupnjeva roštiljanja.
- 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.

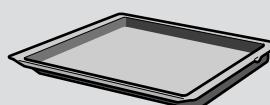
Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:



Rešetka

Za posuđe, 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.

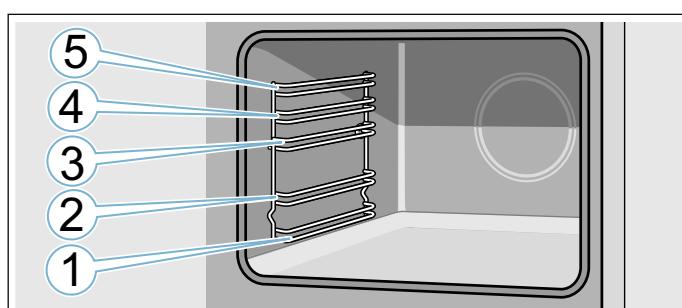
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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

Umetanje pribora

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

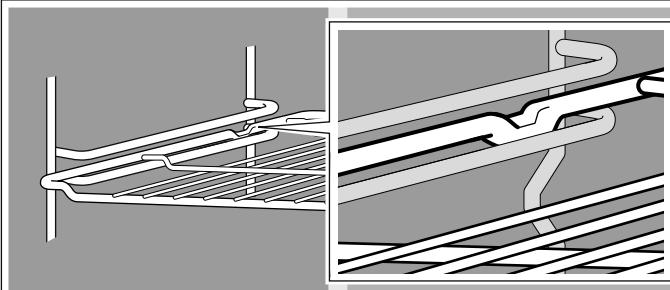
Na pećnici je najviša razina kod nekih uređaja označena simbolom roštilja.



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 umetnите 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 mogu 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 24

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.

Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja uređaja na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu. Namjestite trenutno vrijeme na satu.

Namještanje vremena na satu

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Sat je tvornički namješten na 12:00.

1. Pritiskom na tipku  ili  namjestite vrijeme na satu.
 2. Za potvrdu dodirnite senzorsko polje .
- Namješteno vrijeme na satu prikazuje se na kontrolnoj ploči.

Čišćenje pećnice i pribora

Prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hrani, 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, npr. kuglice stiropora. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

Podesite navedene postavke. Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavljiju.
→ "Upravljanje uređajem" na strani 13

Postavke

Vrsta grijanja	3D-vrući zrak 
Temperatura	maksimalna
Trajanje	1 sat

Nakon isteka navedenog vremena isključite pećnicu.

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

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

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 prikladnu 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.

Napomena: Na uređaju također možete namjestiti vrijeme pečenja i vrijeme kraja. → "Vremenske funkcije" na strani 14

Promjena

Vrstu grijanja i temperaturu možete uvijek promjeniti pomoću odgovarajućeg birača.

Ako promijenite vrstu grijanja, temperatura se mijenja na odgovarajuću predloženu vrijednost.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete skratiti vrijeme zagrijavanja.

Zatim najbolje koristite:

- 3D-vrući zrak
- Gornje i donje zagrijavanje

Brzo zagrijavanje koristite kod namještenih temperatura iznad 100 °C.

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

1. Birač funkcija stavite na .
2. Biračem temperature namjestite temperaturu. Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal. Jelo stavite u pećnicu i namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
I→I	Vrijeme pečenja Ako je isteklo namješteno vrijeme pečenja, pećnica se isključuje automatski.
→I	Vrijeme kraja Odaberite trajanje i željeno vrijeme kraja. Pećnica se ukљučuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
⏳	Timer Timer radi kao kuhijski alarmni sat. Radi neovisno o radu uređaja i ne utječe na pećnicu.
⏱	Vrijeme na satu Ako nije odabrana niti jedna druga funkcija, na kontrolnoj ploči pećnice se pojavljuje vrijeme na satu.

Kako biste došli do trajanja, odaberite neku vrstu grijanja i dodirnite senzorsko polje . Kada je trajanje namješteno, možete namjestiti vrijeme kraja. Timer možete namjestiti u svakom trenutku.

Nakon isteka trajanja ili vremena alarma javlja se zvučni signal. Zvučni signal možete prijevremeno prekinuti na način da dodirnete senzorsko polje .

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti trajanje zvučnog signala.

Namještanje vremena pečenja

Za svoje jelo možete namjestiti vrijeme pečenja na pećnici. Na taj se način vrijeme pečenja neće neželjeno prekoračiti, a vi ne morate prekinuti druge poslove za završetak rada.

Kako biste mogli programirati trajanje pečenja, vrijeme alarma ne smije biti namješteno.

Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Vrijeme pečenja možete namjestiti do jednog sata točno u minutu, a preko jednog sata u koracima od 5 minuta.

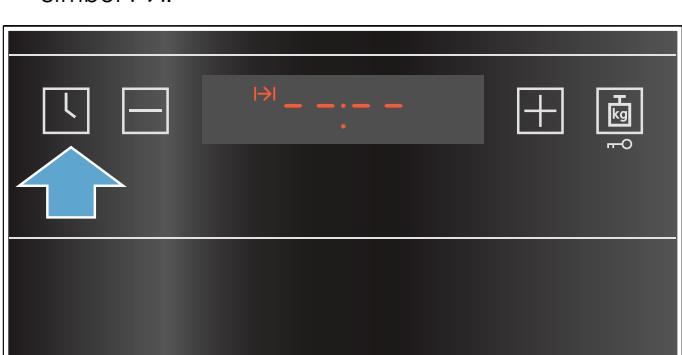
Ovisno koje senzorsko polje najprije dodirnete, vrijeme pečenja započinje kod neke druge predložene vrijednosti:

10 minuta kod senzorskog polja i 30 minuta kod senzorskog polja .

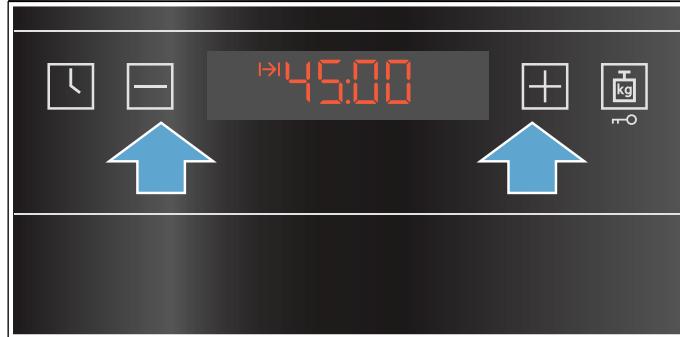
Primjer na slici: vrijeme pečenja 45 minuta.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja.
2. Dodirnite senzorsko polje dva puta.

Na kontrolnoj ploči se pojavljuju i simbol .



3. Namjestite vrijeme pečenja pritiskom na  ili .



Nakon nekoliko sekundi pećnica počinje s grijanjem. Na kontrolnoj ploči prikazuje se odabrana temperatura.

Vrijeme je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica prestaje grijati. Na kontrolnoj ploči prikazuje se **00:00**.

Čim je zvučni signal prekinut, možete dodirnuti senzorsko polje  i ponovno namjestiti trajanje.

Čim je jelo gotovo, isključite pećnicu. Za to birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Promjena i prekid

Trajanje možete uvijek promijeniti, u tu svrhu dodirnite senzorsko polje  i promijenite trajanje pritiskom na  ili . Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid dodirnite senzorsko polje  i stavite vrijeme pečenja na **00:00**. Pećnica i dalje grie bez trajanja.

Traženje prikaza vremenskih funkcija

Ako je namješteno nekoliko vremenskih funkcija, na kontrolnoj ploči svijetle odgovarajući simboli. Pojavljuje se simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.

Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija dodirnite senzorsko polje  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.

Namještanje kraja

Možete pomaknuti vrijeme u koje treba završiti vrijeme pečenja. Možete, na primjer, ujutro staviti vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

Napomene

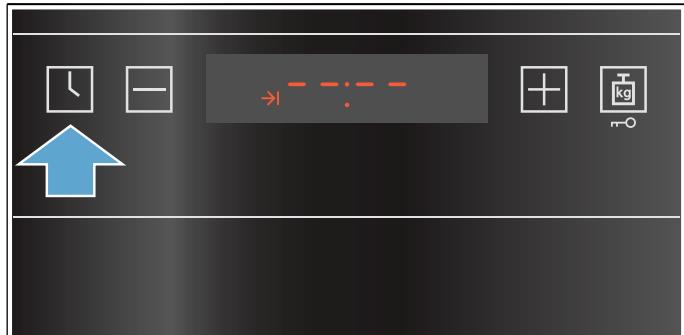
- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Namjestite kraj dok je pećnica hladna.
- Nemojte više namjestiti kraj ako je rad uređaja već pokrenut. To može utjecati na rezultat pečenja.

Kraj vremena pečenja možete pomaknuti najviše za 23 sata i 59 minuta.

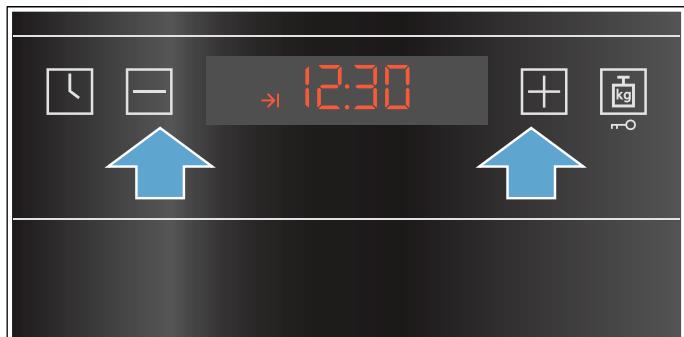
Primjer na slici: 10:30 je sati, namješteno trajanje je 45 minuta i jelo treba biti gotovo u 12:30 sati.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja.
2. Dodirnite senzorsko polje  dva puta i namjestite trajanje pritiskom na  ili .
3. Dodirnite senzorsko polje .

Na kontrolnoj ploči se pojavljuju  :  i simbol .



4. Pritiskom na  ili  pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



Nakon nekoliko sekundi pećnica preuzima postavke. Na kontrolnoj ploči prikazuje se vrijeme kraja. Kada pećnica radi, prikazuje se namještena temperatura.

Vrijeme je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica prestaje grijati. Na kontrolnoj ploči prikazuje se **00:00**.

Čim je zvučni signal prekinut, možete dodirnuti senzorsko polje  i ponovno namjestiti trajanje.

Čim je jelo gotovo, isključite pećnicu. Za to birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Promjena i prekid

Pritiskom na senzorsko polje  ili  možete promijeniti vrijeme kraja. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Vrijeme kraja ne može se više promijeniti ako trajanje već teče. To može utjecati na rezultat pečenja.

Za prekid pritiskom na senzorsko polje  ponovno vratite vrijeme kraja na trenutno vrijeme plus trajanje. Uredaj počinje s grijanjem i vidi se odbrojavanje trajanja.

Traženje prikaza vremenskih funkcija

Ako je namješteno nekoliko vremenskih funkcija, na kontrolnoj ploči svijetle odgovarajući simboli. Pojavljuje se simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.

Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija dodirnite senzorsko polje  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.

Namještanje timera

Timer možete koristiti kada je pećnica uključena ili isključena. Ne smije biti namješteno ni trajanje ni vrijeme kraja.

Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta. Vrijeme na alarmnom satu može se namjestiti do 10 minuta u koracima od 30 sekundi. Zatim se vremenski koraci povećavaju s većom vrijednošću.

Ovisno koje senzorsko polje najprije dodirnete, vrijeme alarma započinje kod neke druge predložene vrijednosti:

5 minuta kod senzorskog polja  i 10 minuta kod senzorskog polja .

1. Dodirnite senzorsko polje  sve dok ne zasvijetli simbol .
2. Vrijeme alarma namjestite pritiskom na  ili .

Nakon nekoliko sekundi započinje teći vrijeme alarma.

Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad pećnice, koristite vrijeme pečenja. Time se pećnica isključuje automatski.

Timer je istekao

Javlja se zvučni signal. Na kontrolnoj ploči prikazuje se **00:00**.

Timer isključite pritiskom na bilo koje senzorsko polje.

Promjena i prekid

Vrijeme alarma možete promijeniti u svako doba pritiskom na  ili  . Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Za prekid stavite timer pritiskom na senzorsko polje  na **00:00**. Timer se isključuje.

Traženje prikaza vremenskih funkcija

Ako je namješteno nekoliko vremenskih funkcija, na kontrolnoj ploči svijetle odgovarajući simboli. Pojavljuje se simbol čije se vrijeme upravo prikazuje.

Za traženje prikaza vrijednosti različitih vremenskih funkcija dodirnite senzorsko polje  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.

Namještanje vremena na satu

Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje na kontrolnoj ploči treperi vrijeme na satu. Namjestite vrijeme na satu.

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

1. Pritiskom na senzorsko polje  ili  namjestite vrijeme na satu.
2. Dodirnite tipku  za potvrdu.

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti hoće li se na kontrolnoj ploči prikazivati vrijeme na satu.
→ "Osnovne postavke"

Promjena vremena na satu

Po potrebi možete promijeniti vrijeme na satu, npr. s ljetnog na zimsko vrijeme.

U tu svrhu kod isključene pećnice dodirnite senzorsko polje  nekoliko puta sve dok vrijeme na satu ne zasvijetli, zatim ga namjestite pritiskom na  ili .

Zaštita za djecu

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

Napomene

- U osnovnim postavkama možete promijeniti može li se funkcija zaštite za djecu namjestiti ili ne.
→ "Osnovne postavke" na strani 17
- Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe zaštita za djecu na pećnici.

Aktiviranje i deaktiviranje

Za aktiviranje zaštite za djecu birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Senzorsko polje  držite pritisnuto otprilike 4 sekunde. Na kontrolnoj ploči se prikazuje odgovarajući simbol. Zaštita za djecu je uključena.

Napomena: Kada je vrijeme alarma  namješteno, vidi se odbrojavanje. Sve dok je aktivirana zaštita za djecu, ne možete promijeniti vrijeme alarma.

Za deaktiviranje ponovno držite pritisnuto senzorsko polje  4 sekunde sve dok se simbol ne ugasi na kontrolnoj ploči.

Blokiranje vrata pećnice

Možete promijeniti osnovne postavke tako da dodatno blokirate vrata pećnice. → "Osnovne postavke" na strani 17

Ako je pećnica isključena, vrata uređaja se odmah blokiraju kada aktivirate zaštitu za djecu.

Osnovne postavke

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

Popis osnovnih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve osnovne postavke.

Osnovna postavka	Izbor
c 1 Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma	1 = cca. 10 sekundi 2 = cca. 30 sekundi* 3 = cca. 2 minute
c 2 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	1 = cca. 3 sekunde* 2 = cca. 6 sekundi 3 = cca. 10 sekundi
c 3 Zvuk tipku pri dodiru tipke	0 = isključeno 1 = uključeno*
c 4 Svjetlost zaslona	1 = tamno 2 = srednje 3 = svijetlo*
c 5 Prikaz vremena na satu	0 = zatamnjenje vremena na satu 1 = prikaz vremena na satu*
c 6 Moguće aktiviranje zaštite za djecu	0 = ne 1 = da* 2 = da, sa zabravljinjem vrata**
c 7 Svjetlo u pećnici pri radu	0 = ne 1 = da*
c 8 Vrijeme nastavka ventilacije	1 = kratko 2 = srednje* 3 = dugo 4 = vrlo dugo
c 9 Teleskopske izvlačne vodilice naknadno opremljene**	0 = ne* (kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje) 1 = da (kod 2- i 3-struke vodilice na izvlačenje)
c R Vraćanje svih vrijednosti na tvorničke postavke	0 = ne* 1 = da

* Tvornička postavka (tvorničke postavke mogu odstupati ovisno o tipu uređaja)

** Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

Promjena osnovnih postavki

Birač funkcija mora biti u nultom položaju.

1. Senzorsko polje  držite pritisnuto otprilike 4 sekunde.
Na kontrolnoj ploči se pojavljuje prva osnovna postavka, npr.  / / .
2. Po potrebi postavku promijenite pritiskom na  ili .
3. Za potvrdu dodirnite senzorsko polje  . Na kontrolnoj ploči se pojavljuje sljedeća osnovna postavka.
4. Senzorsko polje  dodirnite nekoliko puta kako biste pozvali sve osnovne postavke. Za promjenu postavki dodirnite senzorsko polje  ili .
5. Na kraju ponovno držite pritisnuto senzorsko polje  otprilike 4 sekunde kako biste potvrdili odabранe postavke.
Pohranjene su sve osnovne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

Napomena: Nakon nestanka struje ostaju pohranjene promjene osnovnih postavki.



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 jastučiće 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 opeklini!

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

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
Uređaj iznutra	
Emajlirane površine	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.
Oprez!	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. Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 19
	Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: 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, odbijesci 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 grijaćih 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.

Funkcija čišćenja

Cistite pećnicu pomoću funkcije čišćenja "Samocišćenje".

Možete odabrat jedan od tri stupnja čišćenja.

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

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj čišćenja. Dovoljno je da cistite pećnicu svaka dva do tri mjeseca. Po potrebi je možete i češće čistiti. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,8 kWh.

Napomene

- Radi vaše sigurnosti vrata uređaja se automatski zatravljuju od određene temperature. Možete ih ponovno otvoriti nakon što se ugasi simbol za zatravljivanje 🔐 na zaslonu.
- Svjetlo u pećnici ne svijetli za vrijeme funkcije čišćenja.

⚠️ Upozorenje**Opasnost od opeklini!**

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

⚠️ Upozorenje**Opasnost od oštećenja zdravlja!**

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobođaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje. Pridržavajte se uputa čak i kod vremenske odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

Prije pokretanja funkcije čišćenja

Pećnica mora biti prazna. Izvadite pribor, posuđe i okvire vodilica iz pećnice. Kako ćete objesiti okvire vodilica, pročitajte u odgovarajućem poglavljiju.

→ "Okvir vodilica" na strani 20

Očistite vrata uređaja i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je!

⚠️ Upozorenje**Opasnost od požara!**

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom funkcije čišćenja. Prije svakog pokretanja funkcije čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice. Nemojte čistiti pribor.

- Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.

Namještanje funkcije čišćenja

Prije nego što namjestite funkciju čišćenja, pazite da se slijedili sve upute za pripremu.

Trajanje je točno unaprijed podešeno za svaki stupanj čišćenja i ne možete ga promijeniti.

1. Biračem funkcija odaberite funkciju .

Na kontrolnoj ploči prikazuje se .

2. Biračem temperature namjestite stupanj čišćenja.

Na kontrolnoj ploči se prikazuje odabran stupanj.

Funkcija čišćenja se pokreće nakon nekoliko sekundi. Na kontrolnoj ploči se vidi odbrojavanje programa.

Prozračite kuhinju za vrijeme samočišćenja.

Vrata uređaja se blokiraju kratko nakon početka čišćenja. Na kontrolnoj ploči se pojavljuje simbol .

Nakon isteka samočišćenja javlja se zvučni signal. Na kontrolnoj ploči se prikazuje . Isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Vrata uređaja možete ponovno otvoriti kada je pećnica dovoljno hladna i nakon što se ugasi simbol za zabravljinje .

Pomicanje vremena kraja

Vrijeme kraja možete pomaknuti na kasnije. Prije pokretanja dodirnite senzorsko polje  sve dok se na kontrolnoj ploči na istakne simbol za vrijeme kraja. Biračem  pomaknite vrijeme kraja na kasnije.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

Vrijeme kraja može se promijeniti sve dok je uređaj u poziciji čekanja.

Ako želite prekinuti funkciju čišćenja, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

Po potrebi vrata uređaja ostaju zabravljeni toliko dugo sve dok se pećnica dovoljno ne ohladi i ne ugasi simbol za zabravljinje na zaslonu.

Nakon završetka funkcije čišćenja

Ostavite pećnicu da se dobro ohladi. Vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici i u području vrata uređaja.

Ponovno objesite okvir vodilica.

Napomena: Zbog prevelikog zaprljanja mogu nastati bijele naslage na emajliranim površinama. To su ostaci namirnica i neopasni su. Oni ne utječu na funkciju. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

Okvir vodilica

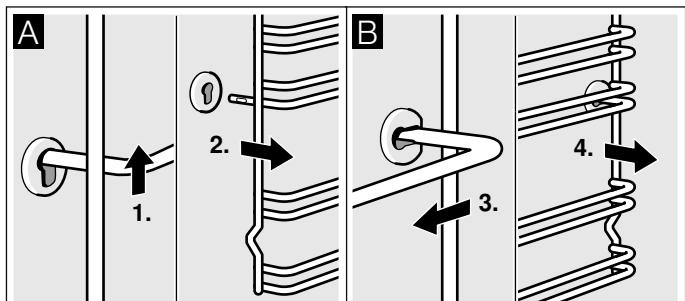
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako možete očistiti.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

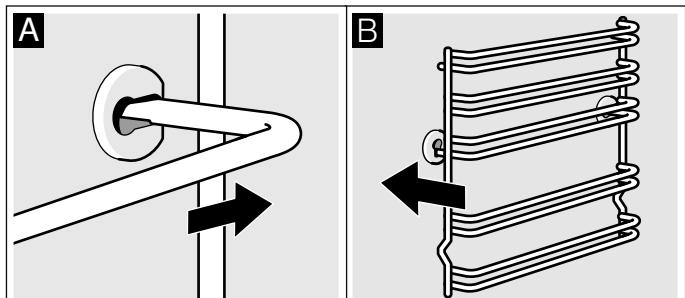
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

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



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

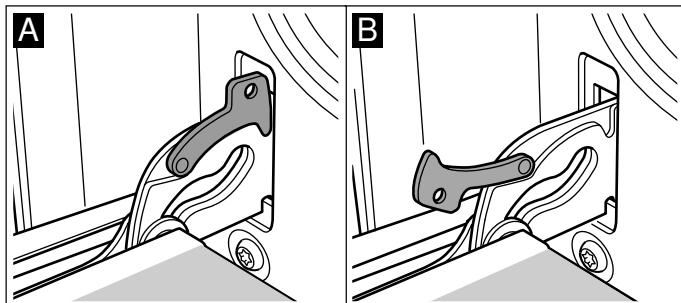
Vrata uređaja

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.

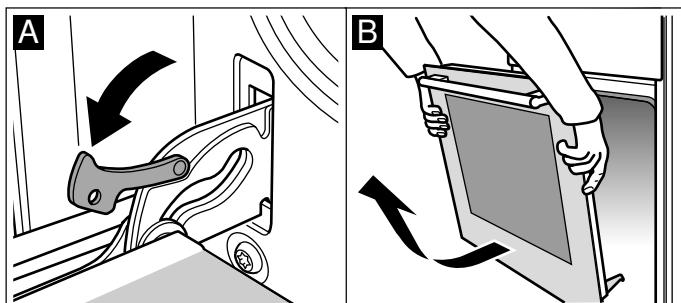


Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

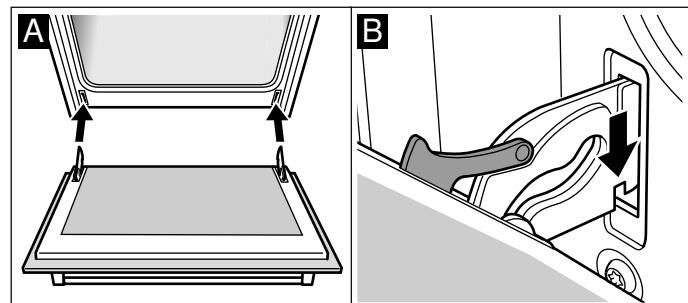
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obije poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uhvatite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



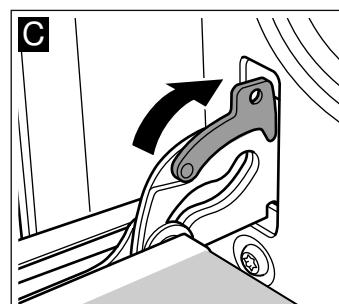
Vješanje vrata

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.

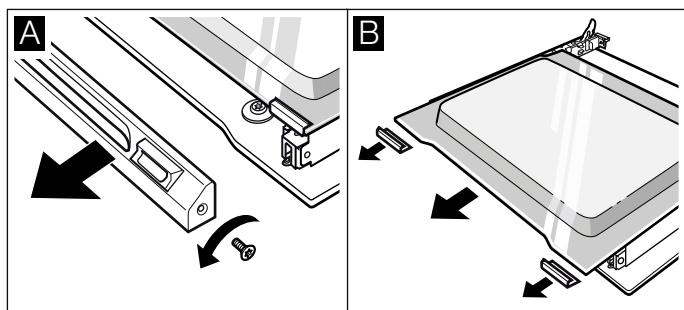
Izgradnje i ugrađivanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

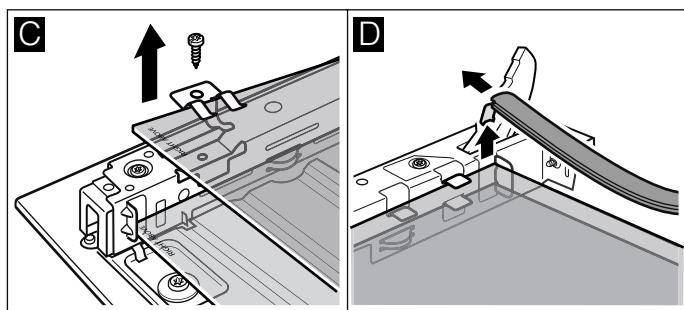
Pri izgradnji unutarnjih stakala pazite kojim redoslijedom izvlačite stakla. Kako biste ponovno ugradili stakla pravilnim redoslijedom, ravnajte se po broju koji se nalazi na staklu.

Izgradnja

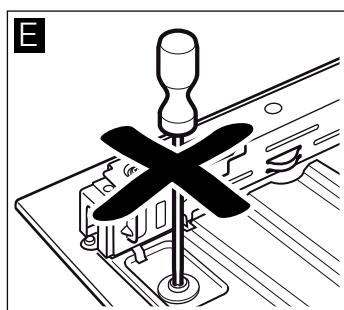
1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na kruš.
2. Odvrtite staklo na vratima pećnice. Odvrtite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Najviše staklo podignite i izvucite te skinite obje male brtve (slika B).



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.

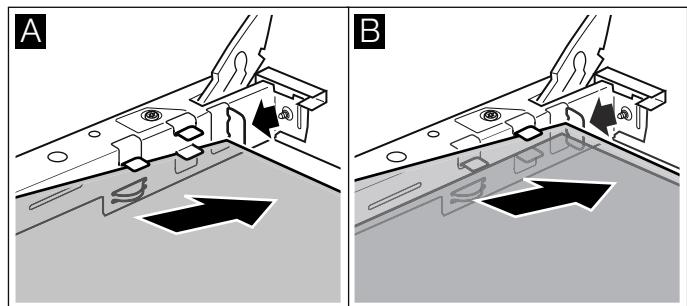
⚠️ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

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

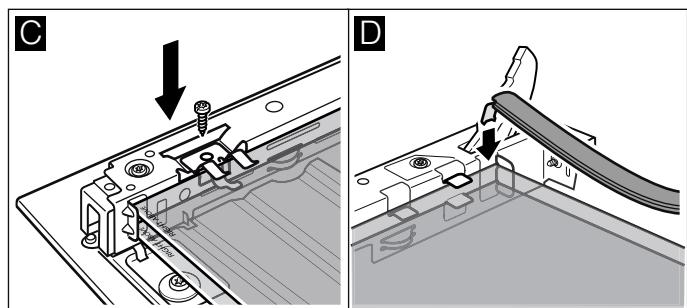
Ugradnja

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

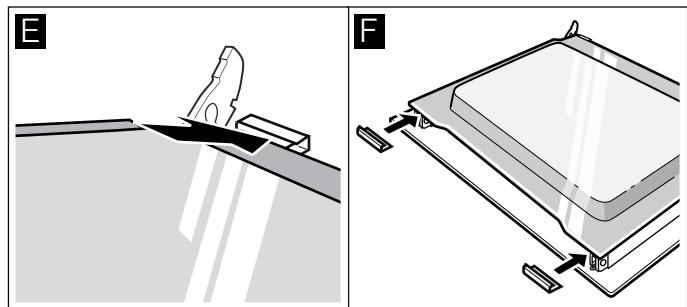
1. Umetnite staklo koso prema dolje (slika A).
2. Umetnite srednje staklo (slika B).



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 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.

Samostalno otklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami lako otkloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu naći ćete puno savjeta i napomena za pripremu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 26

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uredaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na zaslonu treperi vrijeme na satu.	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Uredaj se ne može namjestiti. Na zaslonu svjetli simbol ključa ili SAFE .	Zaštita za djecu je aktivirana.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslonu svjetli simbol ključa.	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da držite pritisnutu tipku sa simbolom ključa otprilike 4 sekunde. Blokada se može isključiti u osnovnim postavkama.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti. Na zaslonu svjetli simbol ključa .	Vrata uređaja su blokirana funkcijom čišćenja.	Pričekajte da se pećnica ohladi i da se ugasi simbol ključa .
Nakon uključivanja nekog načina rada na zaslonu treperi .	Uredaj nije dovoljno hlađan.	Isključite uređaj, ostavite ga da se ohladi i ponovno uključite način rada.
Uredaj ne grijie. Na zaslonu treperi dvotočka. Kod nekih se uređaja dodatno pojavljuje na zaslonu.	Aktiviran je demonstracijski način rada.	Uredaj kratko odvojite s mreže (isključite osigurač u ormariću s osiguračima) i zatim deaktivirajte demonstracijski način rada u trajanju od otprilike 5 minuta na način da osnovnu postavku odn. postavite na vrijednost . → "Osnovne postavke" na strani 17

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Nestrucni 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.

Poruke pogrešaka na kontrolnoj ploči

Ako se na kontrolnoj ploči pojavi poruka pogreške s „E“, npr. **E0502**, dodirnite senzorsko polje . Poruka pogreške se resetira. Eventualno ponovno namjestite vrijeme na satu.

Ako se smetnja jednom pojavit, uređaj ponovno možete koristiti na uobičajen način. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, nazovite servisnu službu i pritom navedite točnu poruku pogreške i E-br. vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

Maksimalno vrijeme rada

Ako nekoliko sati niste mijenjali postavke na svojem uređaju, uređaj automatski prestaje grijati. Na taj se način sprječava neželjeni stalni rad.

Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se orijentira prema različitim postavkama na uređaju.

Postignuto maksimalno vrijeme rada

Na zaslonu se pojavljuje **F8**.

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Po potrebi možete ponovno namjestiti.

Savjet: Kako se uređaj ne bi neželjeno isključio, npr. u slučaju dugog vremena pripreme jela, namjestite trajanje. Uredaj grijе sve dok ne istekne namješteno trajanje.

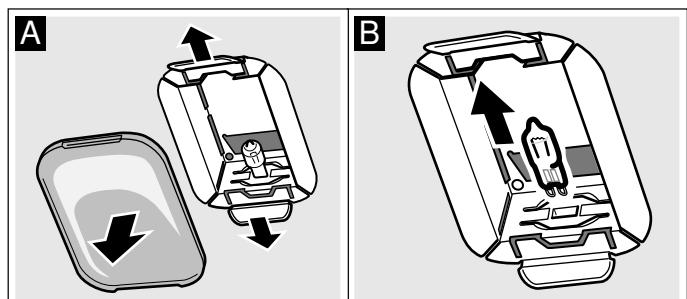
Zamjena stropne žarulje

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!

Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače.

- Položite kuhinjsku krpnu u hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
- Skinite stakleni poklopac. U tu svrhu palcem pritisnite metalnu vezicu prema natrag (slika A).
- Izvucite žarulju u pećnici, nemojte je vrtiti (slika B). Zamijenite je novom žaruljom. Pripazite na ispravan položaj nožica. Žarulju čvrsto utisnite.



- Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. U tu svrhu umetnite stakleni poklopac na jednoj strani pod vezicu i na drugoj strani čvrsto pritisnite dok ne zasjedne.
- Izvadite kuhinjsku krpnu 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.

Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno pripremati jela. Odaberite neki program i uređaj će preuzeti optimalne postavke.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća. Ostavite pećnicu da se ohladi i tek onda pokrenite program.

Posuđe

Pridržavajte se napomena proizvođača posuđa.

Prikladno posuđe:

Upotrebljavajte posuđe otporno na toplinu do 300 °C.

Najbolje je prikladno stakleno posuđe ili posuđe od staklokeramike. Roštilj može djelovati kroz stakleni poklopac, a pečenje će dobiti lijepu hrskavu koricu.

Posude za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Sjajna površina takođe reflektira toplinsko zračenje. Jelo će manje potamnjiti i meso će biti slabije pečeno. Ako koristite posudu za pečenje od plemenitog čelika, skinite poklopac nakon završetka programa. Prepecite meso na stupnju roštiljanja 3 još 8 do 10 minuta.

Ako koristite posudu za pečenje od emajliranog čelika, željeznog lijeva ili aluminijskog tlačnog lijeva, jelo jače potamni s donje strane. Dodajte nešto malo više tekućine.

Savjet: Ako je umak od pečenja presvjetao ili pretaman, sljedeći put dodajte manje odn. više tekućine.

Neprikladno posuđe:

Neprikladno je posuđe od svijetlog sjajnog aluminija, od nepocakljene gline i plastično posuđe ili posuđe s plastičnim ručkama.

Veličina posuđa:

Pečenje treba pokrivati oko dvije trećine dna posude. Tako ćete dobiti lijepi temeljac od pečenja.

Razmak između mesa i poklopca treba iznositi najmanje 3 cm. Mesu može tijekom pečenja povećati svoj volumen.

Preparacija jela

Upotrebljavajte sveže namirnice, najbolje na temperaturi hladnjaka.

Savjet: Jako nemasno meso ostaje sočnije ako ga prekrijete slaninom.

Izvažite hranu. Težina Vam je potrebna za namještanje programa. Uvijek namjestite sljedeću najveću težinu.

Stavite posudu na rešetku. Uvijek stavite posudu u hladnu pećnicu.

Programi

Kada je pečenje gotovo, možete ga ostaviti da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se sok od pečenja može bolje rasporediti.

Težina se može namjestiti u rasponu između 0,5 kg i 2,5 kg.

Napomena: Raspon težine je ograničen. Za jako velika jela često nije nemate odgovarajuću posudu, a rezultat pečenja ne bi više bio zadovoljavajući.

Program	Namirnice	Posuđe	Dodavanje tekućine	Razina	Težina za namještanje	Napomene
01 Pile , nepunjeno	spremno za pečenje, začinjeno	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem	ne	2	Težina piletina	stavite u posudu s prsim okrenutim prema gore
02 Pureća prsa	po komad, začinjen	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina purećih prsa	Meso nemojte prethodno zapeći
03 Varivo s povrćem	vegetarijansko	visoka posuda za pečenje s poklopcem	prema receptu	2	Ukupna težina	Povrće s duljim vremenom kuhanja (npr. mrkve) izrežite na manje komade nego povrće s kratkim vremenom kuhanja (npr. rajčice)
04 Gulaš	Govedina ili svijjetina izrezana na kockice s povrćem	visoka posuda za pečenje s poklopcem	prema receptu	2	Ukupna težina	Meso stavite na dno posude i prekrijte povrćem. Meso nemojte prethodno zapeći.
05 Pečenje od mljevenog mesa, svježe	Mljeveno meso od govedine, svijjetine ili janjetine	Posuda za pečenje s poklopcem	ne	2	Težina pečenja	-
06 Pirjano govede pečenje	npr. ribeye odrezak, lopatica, orah ili pirjana govedina na kiselo	Posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
07 Juneća rolada	punjena povrćem ili mesom	Posuda za pečenje s poklopcem	Rolade prekrijte skoro potpuno, npr. juhom ili vodom	2	Težina svih punjenih robara	Meso nemojte prethodno zapeći
08 Janjeći but , dobro pečen	bez kosti, začinjen	Posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
09 Teleće pečenje , nemasno	npr. file ili orah	Posuda za pečenje s poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći
10 Pečena svinjska vratina	bez kosti, začinjena	Posuda za pečenje sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno posude za pečenje, eventualno dodajte do 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso nemojte prethodno zapeći

Namještanje programa

Pećnica odabire optimalnu vrstu grijanja i namješta vrijeme i temperaturu. Samo morate namjestiti težinu. Težina se može namjestiti samo unutar određenog raspona težine.

1. Biračem funkcija odaberite funkciju . Na kontrolnoj ploči prikazuje se  1.
 2. Odaberite željeni program pritiskom na  ili .
 3. Kako biste potvrdili odabrani program, dodirnite senzorsko polje .
 4. Pritiskom na senzorsko polje  ili  namjestite težinu jela.
- Nakon preuzimanja težine na zaslonu se pojavljuje izračunato trajanje. Po potrebi se možete vratiti na program pritiskom na senzorsko polje .
- Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Na kontrolnoj ploči se vidi odbrojavanje namještenog trajanja.

Kada je program završen, javlja se zvučni signal. Na kontrolnoj ploči prikazuje se vrijeme pečenja kod **00:00**.

Ako je rezultat pečenja zadovoljavajući, isključite pećnicu; u tu svrhu okrenite birač funkcija u nulti položaj.

Trajanje programa

Uredaj automatski izračunava trajanje namještenog programa. Trajanje se prikazuje nakon što ste namjestili težinu odabranog programa.

Ne možete promijeniti trajanje nekog programa.

Naknadno pečenje

Čim je program završen i prestane se javljati zvučni signal, možete ponovno namjestiti trajanje biračem . Pećnica i dalje grije s postavkama programa.

Napomena: S ovom funkcijom možete često nastaviti peći po želji.

Ako je rezultat pečenja zadovoljavajući, isključite pećnicu; u tu svrhu okrenite birač funkcija u nulti položaj.

Pomicanje vremena kraja

Vrijeme kraja možete pomaknuti kod nekih programa. Prije pokretanja dodirnite senzorsko polje  sve dok se na kontrolnoj ploči na istakne simbol za vrijeme kraja. Pritiskom na senzorsko polje  pomaknite vrijeme kraja na kasnije.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja ne možete više promijeniti broj programa i težinu.

Vrijeme kraja može se promijeniti sve dok je uređaj u poziciji čekanja.

Ako želite prekinuti program, isključite uređaj na način da birač funkcija okrenete u nulti položaj.

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 pojaviti kondenzirana voda na vratima, upravljačkoj ploči ili susjednim frontama elemenata. To je normalna, fizikalno uvjetovana pojava. Prethodnim zagrijavanjem ili opreznim otvaranjem vrata može se smanjiti nastajanje kondenzirane vode.

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 ćete naći 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 blagi vrući zrak

Blagi vrući zrak 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 namirnicima 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. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja blagi vrući zrak 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:

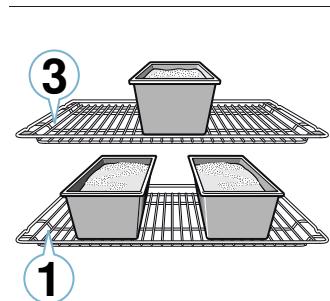
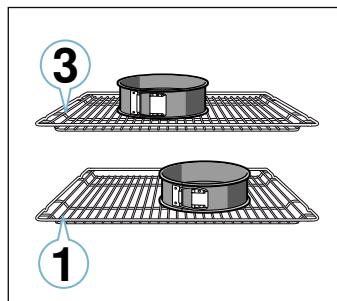
- razina 2, debelo pecivo odn. kalup na rešetki
- razina 3, tanko pecivo odn. lim za pečenje

Pečenje na više razina

Koristite vrstu grijanja vrući zrak. Kolač na limovima ili u kalupima umetnut istovremeno u pećnicu ne mora biti gotov u isto vrijeme.

Pečenje na dvije razine:

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



Pečenje na tri razine:

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

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

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 11

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 tjesteta.

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 produžuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

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

Duboko smrznuti proizvodi

Ne upotrebljavajte jako zaledene 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. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.

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

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

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolač od miješanog tjesteta, jednostavni	Kalup u obliku vjenca/pravokutni kalup	2		160-180	50-60
Kolač od miješanog tjesteta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vjenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tjesteta s nadjevom	Kalup u obliku vjenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Podloga za tortu od miješanog tjesteta	Kalup za tortu	3		160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tjesteta	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		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kolači na limu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači s nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	20-45
Kolač od miješanog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog tjesteta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog tjesteta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog tjesteta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog tjesteta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		170-180	25-35
Kolač od dizanog tjesteta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	20-30
Kolač od dizanog tjesteta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	30-50
Kolač od dizanog tjesteta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog tjesteta	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		180-200	35-45

* 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
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-170	30-40
Čajni kolačići	Univerzalna tava	3		150-170	25-35
Kolač od miješanog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lismatog tjesteta	Univerzalna tava	3		180-200	20-30
Pecivo od lismatog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	25-35
Pecivo od lismatog tjesteta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190	30-45
Pecivo od paljenog tjesteta	Univerzalna tava	3		190-210	35-50
Pecivo od paljenog tjesteta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

Keksi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		140-150*	30-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	40-55
Keksi	Univerzalna tava	3		140-160	20-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		130-150	25-35
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40
Masa za puslice	Univerzalna tava	3		80-100	100-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Univerzalna tava	2		100-120	30-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		100-120	35-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50

* 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		-	180-200	50-60
Kruh, 1000 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		-	200-220	35-50
Kruh, 1500 g (u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu)	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		-	180-200	60-70
Lepinja	Univerzalna tava	3		-	240-250	25-30
Pecivo, slatko, svježe	Univerzalna tava	3		-	170-180*	20-30
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		-	160-180*	15-25
Pecivo, svježe	Univerzalna tava	3		-	200-220	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		-	200-220	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		-	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	3		170-190	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-180	35-45
Pizza, svježa s tankim tjestom	Univerzalna tava	2		250-270*	20-30
Pizza, hlađena	Univerzalna tava	1		180-200*	10-15
Pizza, zamrznuta s tankim tjestom 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-20
Pizza, zamrznuta s tankim tjestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza, duboko smrznuta, debelo tijesto 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza, duboko smrznuta, debelo tijesto 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pizze	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, pita	Kalup za tart	2		190-210	35-45

* prethodno zagrijati

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tart	Kalup za nabujke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalna tava	2		220-240	30-40
* prethodno zagrijati					

Savjeti za pečenje

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo za štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se 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 tamniji.	Ne stavljamte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i deblijine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pecite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

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.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantan, kuhani 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		150-170	60-80
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-160	70-80

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 ½ litre vode u univerzalnu tavu. Priklanja 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 posuđu

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 opeklini 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.

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.

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. Priklanja se mast koja kaplje.

Po mogućnosti uzmite komade mesa za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostati će fino 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 oštetići 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 poglavlju. 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 nenačinjene 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 ½ do ⅓ 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.

Perad

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile, 1,3 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Patka, 2 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Pačja prsa, srednje pečena, po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, 3 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Guščji bataci, po 350 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

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

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

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, ocato ili slično. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Riba

Cijela riba se ne mora okreći. 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.

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kožice, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		-	180-200	140-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		-	170-190	190-200
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		-	200-220	100-120
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		-	200-220	60-70
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30**
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		-	170-190	70-80*
Janjeći hrbat s kostima, 1,5 kg, srednje pečen	Rešetka	2		-	180-190	45-55*/**
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	20-25**
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		-	170-180	70-80

* ne okretati

** univerzalnu tavu staviti na razinu 1

Riba

Riba	Težina	Pribor i posuđe	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		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Riblji kotleti, debljine 3 cm			Rešetka		2	20-25
Riblji file	Zatvoreno posuđe	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-suho.	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

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
Hladno povrće na žaru	Univerzalna tava	5		3	10-20
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	45-60
Proizvodi od krumpira, zamrznuti, npr. pomfrit, kroketa, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	30-40

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 poklopcem 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,

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

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

Sušenje

S vrućim zrakom možete izvrsno sušiti. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

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

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

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

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

Za sušenje koristite sljedeće razine:

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

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

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će se bolje konzervirati. Što tanje narežete namirnice, to će se brže osušiti i ostati aromatičnije. Stoga su navedena područja za namještanje.

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

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košutnjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	4-8
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	4-7
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		80	5-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-5

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 stavljamte više od šest čaša u pećnicu.

Postavka

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Stakla postavite tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
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 mogle bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

Voće u jednolitarskim čašama

od pjenjenja	Dogrijavanje
isključivanje	cca. 25 minuta
isključivanje	cca. 30 minuta
isključivanje	cca. 35 minuta

Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do 70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Dizanje tijesta

Vaše se tijesto znatno 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		1.	-*	25-30
	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		2.	-*	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2		1.	-*	60-75
	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		2.	-*	45-60

* zagrijati s do 50 °C

Odmrzavanje

Prikladno za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku. Nije prikladno za torte s kremom ili šlagom.

Za odmrzavanje koristite sljedeće razine:

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

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

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

Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Velike komade morate više puta okrenuti. Po potrebi povremeno odijelite hrani odnosno već odmrznute komade izvadite iz pećnice.

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

Smrznute namirnice	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
npr. torte s tučenim vrhnjem, torte s kremom od maslaca, torte s čokoladom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasice i meso, kruh i peciva, kolači i drugi pekarski proizvodi	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen.

Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

Pečenje

Kolač na limovima ili u kalupima umetnut istovremeno u pećnicu ne mora biti gotov u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

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

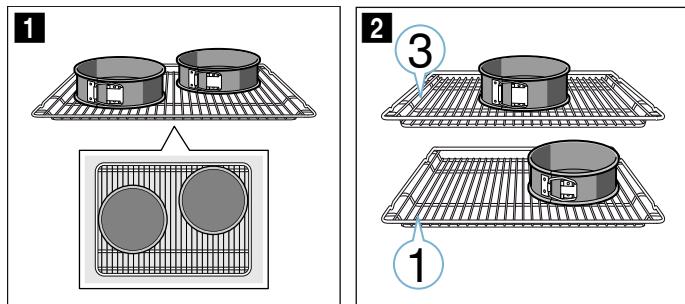
Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

- na jednoj razini (slika 1)
- na dvije razine (slika 2)

Pečenje

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	140-150*	25-35
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150*	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140*	35-50
Sitni kolači	Univerzalna tava	3	<input type="checkbox"/>	160-170*	20-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160*	30-40
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150*	35-55
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160-170*	30-40
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160*	35-50
Pokriveni kolač od jabuka	2 crna limena kalupa Ø 20 cm	2	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2 crna limena kalupa Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-90

* prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja.



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.

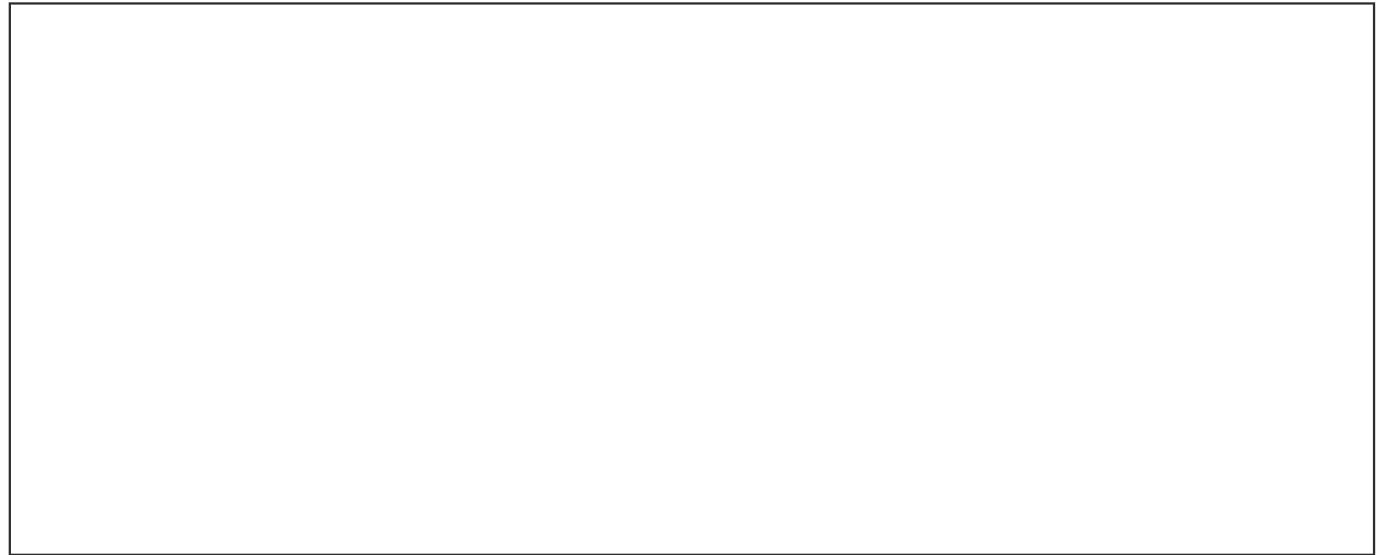
Roštiljanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Tost prepeći prethodno zagrijati 10 min	Rešetka	5	<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



9001358797
280398(B)
hr