BLAUPUNKT


| | | |
|---|---|---|
| [hr] | Upute za uporabu | 3 |
| [sl] | Navodila za uporabo | 22 |
| [sr] | Uputstva za upotrebu | 42 |


**Ugradbena pećnica 5BD324.1**
Vgradna pečica 5BD324.1
Ugradna rerna5BD324.1

# hr Kazalo

**Važne sigurnosne napomene** ..... **3**
Uzroci šteta ..... 5
**Vaša nova pećnica** ..... **5**
Upravljačka ploča ..... 5
Birač funkcija ..... 6
Tipke i prikazi ..... 6
Birač temperature ..... 6
Komora za pečenje ..... 6
**Vaš pribor** ..... **7**
Umetanje pribora ..... 7
Poseban pribor ..... 7
**Prije prvog korištenja** ..... **8**
Podešavanje sata ..... 8
Zagrijavanje pećnice ..... 8
Čišćenje pribora ..... 8
**Podešavanje pećnice** ..... **8**
Namještanje vrste grijanja i temperature ..... 8
Pećnica se automatski treba isključiti ..... 8
Pećnica bi se trebala automatski uključiti i isključiti ..... 9
Brzo zagrijavanje ..... 9
**Namještanje sata** ..... **9**
**Podesite alarmni sat.** ..... **10**
**Osiguranje za djecu** ..... **10**
Pećnica ..... 10
**Njega i čišćenje** ..... **10**
Sredstva za čišćenje ..... 10
Čišćenje samočistećih površina u pećnici ..... 11
Skidanje i vješanje postolja ..... 11
Skidanje i vješanje vrata pećnice ..... 12
Demontaža i montaža ploča vrata ..... 12
**Što napraviti u slučaju smetnje?** ..... **13**
Tabela smetnji ..... 13
Izmjena žarulje pećnice na stropu ..... 13
Stakleni pokrov ..... 13
**Servisna služba** ..... **13**
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) ..... 13
**Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša** ..... **13**
Ušteda energije ..... 13
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje ..... 14
Mjere koje treba poštivati tijekom transporta ..... 14
**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje** ..... **14**
Kolači i peciva ..... 14
Savjeti za pečenje ..... 16
Meso, perad, riba ..... 16
Savjeti za pečenje i žar ..... 18
Nabujci, zapečena jela, tostovi ..... 18
Gotovi proizvodi ..... 18
Specijalna jela ..... 19
Odmrzavanje ..... 19
Sušenje ..... 19
Ukuhavanje ..... 19
**Akrilamid u namirnicama** ..... **20**
**Probna jela** ..... **21**
Pečenje ..... 21
Pečenje na žaru ..... 21

# ⚠ Važne sigurnosne napomene

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

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

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

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

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

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

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

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

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno stavljajte u komoru za pečenje. *Vidi opis pribora* u uputama za uporabu.

**Opasnost od požara!**

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

**Opasnost od opeklina!**

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

**Opasnost od opeklina!**

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

**Opasnost od ozljeda!**

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

**Opasnost od strujnog udara!**

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

**Opasnost od požara!**

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

**Opasnost od opeklina!**

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

## Uzroci šteta

**Oprez!**

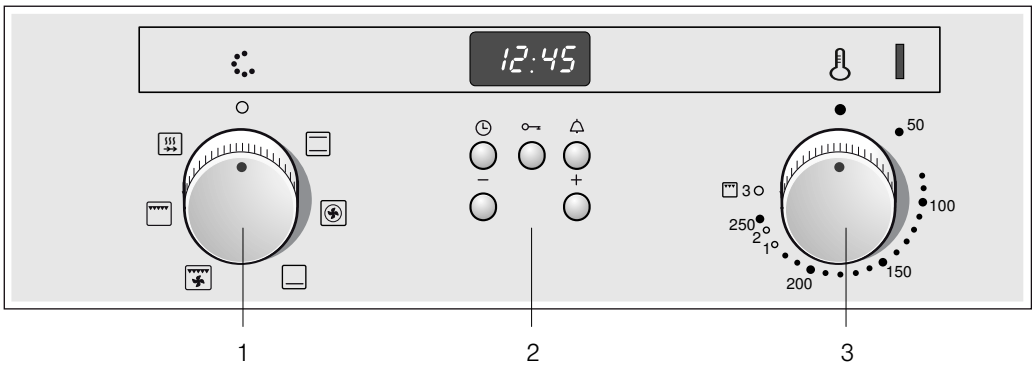
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrebati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

# Vaša nova pećnica

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

## Upravljačka ploča

Ovdje ćete dobiti pregled o upravljačkom polju. Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.




| Objašnjenja | |
|---|---|
| 1 | Birač funkcija |
| 2 | Upravljačke tipke i indikacijska ploča |
| 3 | Birač temperature |

**Ručice sklopki**

Ručice sklopki se u položaju isklj mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite na ručicu sklopke.

## Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja za pećnicu. Birač funkcija može se okretati udesno ili ulijevo.

Kada namještate birač funkcija, svijetli žarulja u pećnici.

| Položaj | | Korištenje |
|---|---|---|
| 0 | Nulti položaj | Pećnica se isključuje |
| | Gornje i donje zagrijavanje | Pečenje i prženje je moguće samo na jednoj razini. Za kolače i pizzu u kalupima ili na limu i za nemasne komade govedine, teletine i divljači izvrsno je prikladna ova postavka. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. |
| | 3D-vrući zrak* | Kolače, pizzu, sitno pecivo, muffine i lisnato tijesto možete peći na dvije razine.<br>Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. |
| | Donje zagrijavanje | Ukuhavanje ili dodatno pečenje ili prženje. Vrućina dopire s donje strane. |
| | Roštilj i ventilator | Roštilj i ventilator naročito je primjeren za pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela. |
| | Roštilj, velika površina | Na roštilju možete peći više komada odrezaka, kobasica, ribe i tosta. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje. |
| | Brzo zagrijavanje | za brzo zagrijavanje jela. |

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

## Tipke i prikazi

Pomoću tipki možete podesiti i dodatne funkcije. Podešene vrijednosti mogu se očitati na prikazu.

| Tipka | | Funkcija |
|---|---|---|
| | Tipka sata | Pomoću ove tipke možete podesiti vrijeme, trajanje I→I i kraj kuhanja za vaše jelo na pećnici →I. |
| | Tipka ključa | Ovom tipkom možete uključiti odn. isključiti osiguranje za djecu. |
| | Tipka alarma-budilice | Pomoću ove tipke možete podesiti budilicu. |
| – | Tipka minus | Pomoću ove tipke možete vrijednosti za podešavanje podesiti prema dolje. |
| + | Tipka plus | Pomoću ove tipke možete vrijednosti za podešavanje podesiti prema gore. |

## Birač temperature

Biračem temperature možete namjestiti temperaturu i stupanj roštiljanja.

| Položaj | | Značenje |
|---|---|---|
| ● | Nulti položaj | Pećnica je isključena. |
| 50-270 | Raspon temperature | Temperatura je navedena u °C. |
| 1, 2, 3 | Stupnjevi roštiljanja | Stupnjevi roštiljanja za roštilj, velika površina.<br>Stupanj 1 = slabi<br>Stupanj 2 = srednji<br>Stupanj 3 = jaki |

Sve dok je pećnica u fazi grijanja, lampica indikatora svijetli iznad birača temperature. Ugasi se u stankama grijanja. Kod nekih postavki ne svijetli.

### Stupnjevi roštiljanja

Kod pečenja na roštilju namjestite stupanj roštiljanja pomoću birača temperature.

## Komora za pečenje

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

### Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada pećnice. Okretanjem birača funkcije u željeni položaj se žarulja pećnice može uključiti, a da se pritom pećnica ne zagrijava.

### Rashladni ventilator

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

Kako bi se nakon rada komora za pečenje brže ohladila, rashladni ventilator radi još određeno vrijeme.

### Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

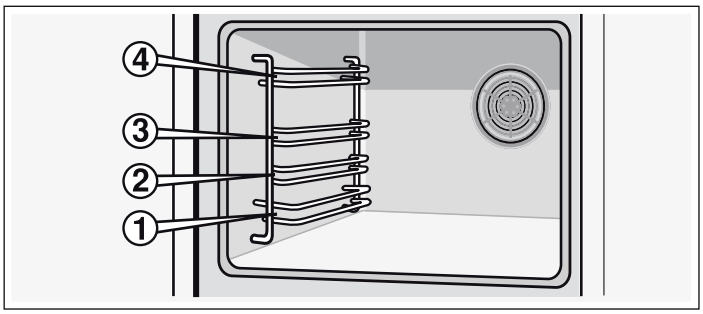
# Vaš pribor

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

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

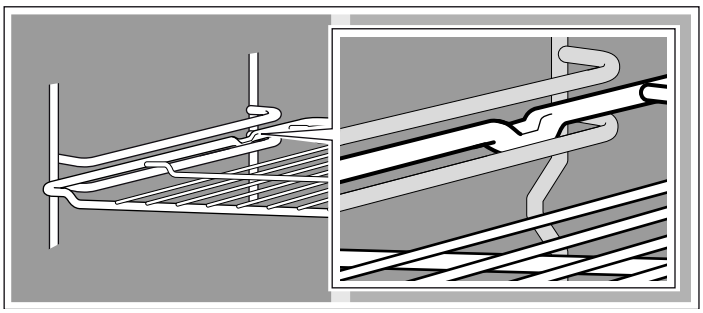
## Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 4 različite visine u pećnicu. Pribor umećite uvijek do graničnika (do kraja), kako ne bi dodirivao staklo.




Kada je pribor izvučen negdje do polovice, uglavljuje se. Na taj se način pripravljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na izbočine na stražnjoj strani pribora. Samo se na taj način pravilno može uglaviti.



**Napomena:** Pribor bi se zbog velike vrućine mogao deformirati. Čim se pribor ohladi, ponovno će poprimiti svoj izvorni oblik. To neće negativno utjecati na funkciju.

Pliticu za pečenje držite s obje strane s obije ruke te je gurnite paralelno u stalak. Kod umetanja plitice za pečenje izbjegavajte pomake ulijevo i udesno. U suprotnom se slučaju plitica za pečenje teško može umetnuti. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Vaša pećnica nema cijeli pribor koji je naveden u nastavku.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Molimo Vas navedite broj 5Z.

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

Roštilj umećite s otvorenom stranom prema vratima pećnice i s ukrivljenjem prema dolje ⌣.

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

Univerzalnu tavu umećite s ukošenjem prema vratima pećnice.

## Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Opsežnu ponudu za vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost posebnog pribora ili mogućnost naručivanja putem interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Informacije ćete naći u prodajnoj dokumentaciji.

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

| Poseban pribor | 5Z broj | Korištenje |
|---|---|---|
| Rešetka | 5Z 11KR11 | Za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela. |
| Aluminijski lim za pečenje | 5Z 11BA11 | Za kolače i kekse.<br>Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Emajlirani lim za pečenje | 5Z 11BE11 | Za kolače i kekse.<br>Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Univerzalna tava | 5Z 11BU11 | Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Možete je koristiti kao posudu za sakupljanje masti ili soka od mesa ako pečete izravno na rešetki.<br>Univerzalnu tavu ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| 2-struka teleskopska izvlačna vodilica | 5Z 11TA12 | Pomoću izvlačnih vodilica, koje su montirane na razini 1 i 3, pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne. |
| 3-struka teleskopska izvlačna vodilica | 5Z 11TA14 | Pomoću izvlačnih vodilica, koje su montirane na razini 1, 2 i 3, pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. |

**Vrata pećnice - dodatne sigurnosne mjere**

Kod dužeg vremena kuhanja mogu vrata pećnice postati jako vruća.

Ako imate malu djecu, treba za vrijeme rada pećnice obratiti dodatni oprez.

Osim toga vam je na raspolaganju i zaštitni uređaj, koji sprječava izravni dodir s vratima pećnice. Ovaj poseban pribor ( 440651) se može naručiti u servisu.

# Prije prvog korištenja

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

## Podešavanje sata

Nakon priključivanja na displej svijetli simbol ◷ i tri ništice. Postavite vrijeme .

**1.** Pritisnite tipku ◷.
Na displeju se pojavljuje vrijeme 12:00 a simbol ◷treperi.

**2.** Tipkom + ili tipkom - podesite vrijeme.

Nakon nekoliko sekundi se preuzima podešeno vrijeme.

## Zagrijavanje pećnice

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

Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

**1.** Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem ⊟.

**2.** Birač temperature podesite na 240 °C.

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

## Čišćenje pribora

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

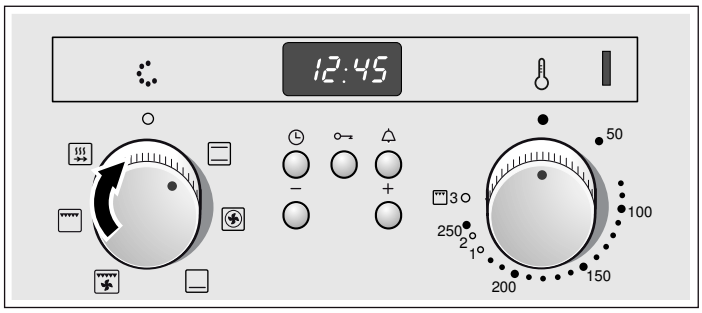
# Podešavanje pećnice

Na raspolaganju imate nekoliko mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. U ovom poglavlju ćemo vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja. Podesite trajanje i kraj kuhanja za vaše jelo.

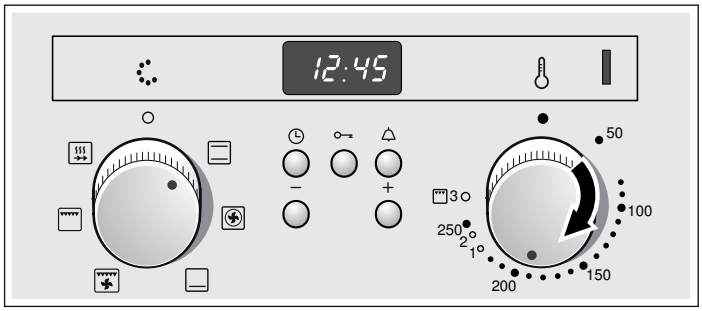
## Namještanje vrste grijanja i temperature

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

**1.** Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.




**2.** Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.




Pećnica se zagrijava.

### Isključivanje pećnice

Zatim birač funkcije stavite u osnovni položaj.

### Promjena postavki

Način grijanja, temperaturu i stupanj roštilja možete mijenjati po potrebi.

## Pećnica se automatski treba isključiti

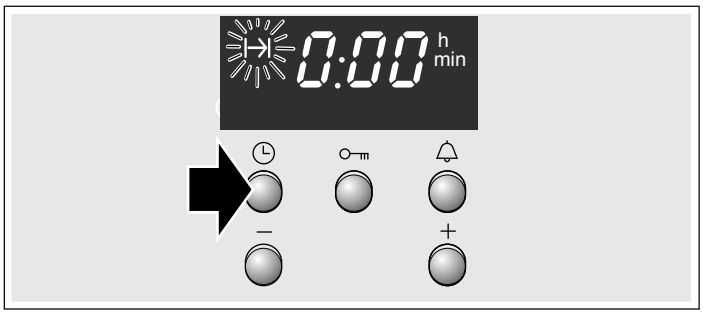
Zadajte trajanje (vrijeme pečenja) za vaše jelo.

Primjer na slici: Gornji i donji grijač ⊟, 200 °C, trajanje 45 minuta.

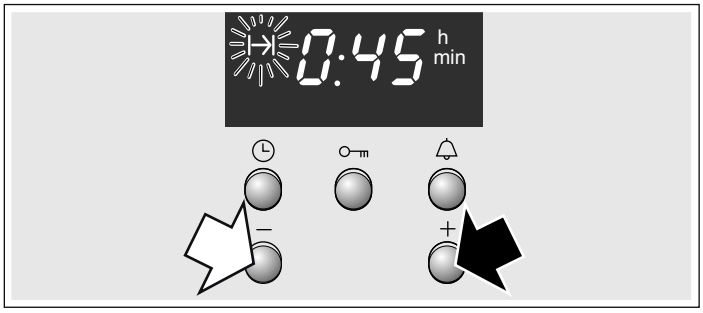
**1.** Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.

**2.** Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

**3.** Pritisnite na tipku za sat ◷.
Simbol trajanja ⊢→⊣ treperi.




**4.** Tipkama + ili - podesite trajanje.
Tipka + / predložena vrijednost = 30 minuta
Tipka - / predložena vrijednost = 10 minuta




### Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica se isključuje. Dva puta pritisnite tipku ◷ i isključite birač funkcije.

### Promjena postavke

Pritisnite tipku sata ◷. Tipkom + ili tipkom - promijenite trajanje.

**Prekinite postavku**

Pritisnite tipku sata ◷. Pritisnite tipku - , dok prikaz ne bude na nuli. Isključite birač funkcije.

**Podesite trajanje, kada je vrijeme isključeno**

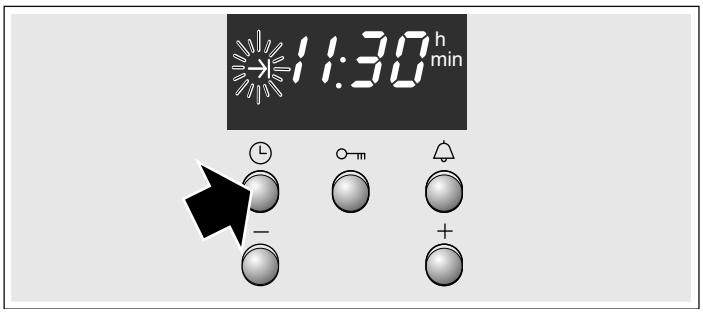
Dva puta pritisnite tipku sata ◷ i podesite kao što je opisano u točci 4 .

## Pećnica bi se trebala automatski uključiti i isključiti

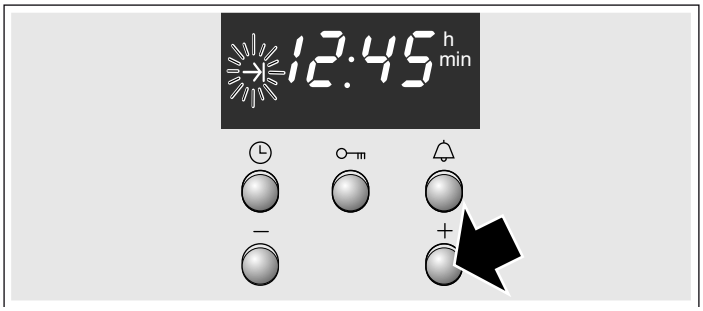
Prehrambene namirnice ne držite predugo u pećnici. Meso i riba se lako kvare ako ih ne čuvate na primjerenoj temperaturi..

Primjer na slici: Gornji/donji grijač ⊟, 200 °C. Sada je 10:45 . Kuhanje jela traje 45 minuta i trebalo bi biti gotovo oko 12:45 .

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.
2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.
3. Pritisnite na tipku za sat ◷.
   Simbol trajanja I→I treperi.
4. Tipkama + ili - podesite trajanje.
5. Tipku sata ◷ pritišćite sve dok na treperi simbol kraj →I.
   Na prikazu vidite kada je jelo gotovo.




6. Tipkom + pomaknite kraj kuhanja na kasnije.
   Nakon nekoliko sekundi je postavka preuzeta.
   Na prikazu stoji kraj kuhanja, dok pećnica nije pokrenuta.




**Vrijeme pečenja je isteklo**

Javlja se zvučni signal. Pećnica se isključuje. Dva puta pritisnite tipku ◷ i isključite birač funkcije.

**Napomena:** Dok simbol treperi, možete mijenjati. Kada simbol svijetli postavka je preuzeta.

## Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem brže se postiže temperatura podešena u pećnici.

Brzo zagrijavanje koristite samo za temperaturu iznad 100 °C.

Jela stavljajte u pećnicu tek nakon dovršetka brzog zagrijavanja, kako biste omogućili jednakomjerno pečenje.

1. Birač funkcije stavite u položaj ⊟.
2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu.

Pećnica će se pokrenuti nakon nekoliko sekundi. Svijetli prikazna lampica birača temperature.

**Brzo zagrijavanje je završeno**

Indikacijska lampica iznad birača temperature se gasi. Stavite jelo u pećnicu i podesite željenu vrstu grijanja.

**Prekid brzog zagrijavanja**

Birač funkcije okrenite u osnovni položaj. Pećnica je isključena.

# Namještanje sata

Nakon nestanka struje ili kada se pećnica po prvi puta stavi u rad, treperi simbol na prikazu ◷ zajedno s tri nule. Podesite vrijeme. Birač funkcije mora biti isključen.

**Podešavanje obavljajte ovako**

1. Pritisnite tipkz za sat ◷.
   Pojavljuje se 12.00 a simbol ◷ treperi.
2. Tipkama + i - podesite vrijeme.
   Nakon nekoliko sekundi je vrijeme preuzeto. Simbol ◷ se gasi.

**Promjena s ljetnog na zimsko vrijeme.**

Dva puta pritisnite tipku za sat ◷ te promijenite vrijeme s tipkom + ili -.

# Podesite alarmni sat.

Alarmni sat možete koristiti kao uobičajenu kuhinjsku budilicu. Radi neovisno o pećnici. Alarmni sat ima poseban signal. Na taj način možete ustanoviti, kada ističe vrijeme buđenja odn. alarma ili trajanje. Alarmni-sat možete podesiti iako je zaštita za djecu aktivna.

**Podešavanje obavljajte ovako**

1. Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔.
   Simbol🔔 treperi.
2. Tipkama + ili - podesite vrijeme alarma.
   Tipka + / predložena vrijednost = 10 minuta
   Tipka - / predložena vrijednost = 5 minuta

Nakon nakoliko sekundi će se pokrenuti alarmni sat. Simbol 🔔 na prikazu svijetli. Vrijeme vidno ističe.

**Da li je vrijeme isteklo**

Javlja se zvučni signal. Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔. Prikaz alarmnog sata se gasi.

**Promjena alarmnog sata**

Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔. Tipkama + ili - promijenite vrijeme.

**Brisanje postavki**

Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔. Tipku pritišćite sve dok se na zaslonu ne pojave nule.

**Alarmni sat i trajanje istječu istovremeno**

Simboli svijetle. Vrijeme budilice vidljivo ističe na prikazu. Zatražite informaciju o preostalom trajanju |→|, kraju →| ili vremenu ◷:
Tipku za sat ◷ pritišćite sve dok se ne pojavi odgovarajući simbol.
Zatražena vrijednost se pojavljuje tijekom nekoliko sekundi na prikazu.

# Osiguranje za djecu

## Pećnica

Kako biste bili sigurni da pećnicu neće uključiti djeca koja se igraju, treba ugraditi osiguranje za djecu.

**Uključivanje i isključivanje osiguranja za djecu**

Birač funkcije mora biti isključen.

Aktiviranje Tipku ključa ⊶ pritišćite sve dok se na prikazu ne pojavi simbol ⊶. Ovaj postupak traje oko 4 sekunde.

Deaktiviranje: Tipku ključa ⊶ pritišćite sve dok se simbol ⊶ ne ugasi.

**Napomene**

- Alarm-budilicu i vrijeme možete podesiti u svakom trenutku.
- Podešeno osiguranje za djecu briše se nakon nestanka struje.

# Njega i čišćenje

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

**Napomene**

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

## Sredstva za čišćenje

Poštujte slijedeće obavijesti i napomene kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje.

**Prilikom čišćenje pećnice**

- ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola,
- spužve za ribanje,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

Nove spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

| | |
|---|---|
| **Upravljačka ploča** | Vruća sapunica:<br>Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklo. |
| **Površine od oplemenjenog čelika** | Čistite ih toplom sapunicom i mekanom krpom. Kod površina od oplemenjenog čelika brišite uvijek paralelno u smjeru prirodnih šara. U suprotnom mogu nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. Fronte od oplemenjenog čelika polirajte specijalnim sredstvima za njegu. Molimo poštujte upute proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini mogu se nabaviti specijalna sredstva za čišćenje oplemenjenog čelika. |
| **Emajlirane površine i lakirane površine** | Čistite ih toplom sapunicom i krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Okretni gumbi** | Čistite ih toplom sapunicom i krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Staklena ploča** | Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Ona mogu izgrebati i oštetiti površinu staklene ploče. |

| | |
|---|---|
| **Brtva** | Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Dno pećnice** | Topla sapunica ili otopina vode s octom. Kod jako zaprljane površine: koristite sredstvo za čišćenje pećnice samo kad je pećnica hladna. |
| **Stakleni poklopac žarulje u pećnici** | Čistite ih toplom sapunicom i krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Pribor** | Omekšajte u toploj sapunici. Očistite spužvicom ili četkicom. |
| **Aluminijski lim za pečenje (opcionalno)** | Ne čistite u perilici posuđa. Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste izbjegli ogrebotine, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrim predmetom. Očistite vodoravnim i ne prejakim pokretima s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili krpom od mikro-vlakana. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu nastati ogrebotine |
| **Zaštita za djecu (opcionalno)** | Ukoliko je zaštita za djecu postavljena na vratima pećnice, valja je skinuti prije čišćenja. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom za pranje. Obrišite mekom krpom. U slučaju velike prljavštine zaštita za djecu neće više ispravno raditi. |
| **Ploča za kuhanje** | Naputke o njezi i čišćenju naći ćete u uputama za uporabu ploče za kuhanje. |

## Čišćenje samočistećih površina u pećnici

Stražnja stijenka, strop i bočne stijenke pećnice premazane su samočistećim emajlom. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Što je temperatura viša i što je duže pećnica u radu, to će rezultat biti bolji.

Ukoliko je pećnica nakon višekratne uporabe i dalje zaprljana, postupajte na slijedeći način:

1. Najprije očistite dno pećnice.
2. Zatim uključite 3D vrući zrak ⊕ ili donji i gornji i donji grijač ⊟.
3. Praznu pećnicu zagrijavajte oko 2 sata na maksimalnoj temperaturi.

Keramički se sloj regenerira. Smećkasti i bijeli ostaci mogu se ukloniti vodom i mekom spužvom.

Neznatne razlike u boji obloge nemaju utjecaj na funkciju samočišćenja.

**Oprez!**

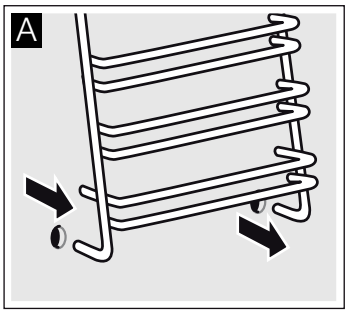
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje. Mogli biste izgrepsti ili oštetiti visokoporozni površinski sloj.
- Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice za samočisteće površine. Ako sredstvo za čišćenje pećnice nehotice dospije na te površine, odmah ih obrišite spužvom i s puno vode.

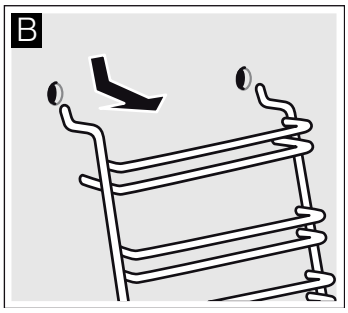
## Skidanje i vješanje postolja

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

### Skidanje postolja

1. Postolje izvucite dolje i neznatno ga povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatike u donjem području postolja iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim postolje podignite i opreznog ga izvadite (slika B).

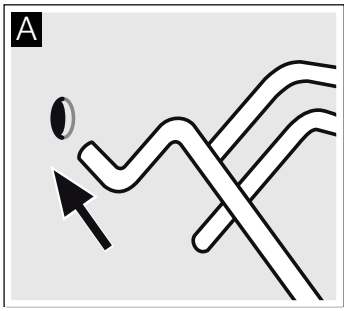


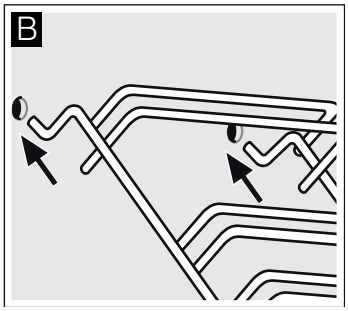




Postolje čistite sredstvom i spužvom za pranje. Kod tvrdokornih zaprljanja koristite četku.

### Vješanje vodilica

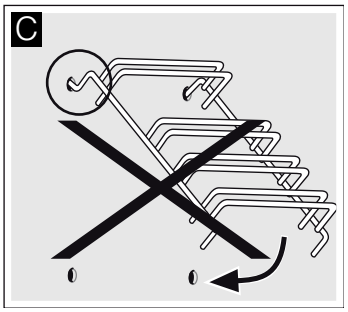
1. Dvije kuke oprezno umetnite u gornje rupe. (slika A-B)



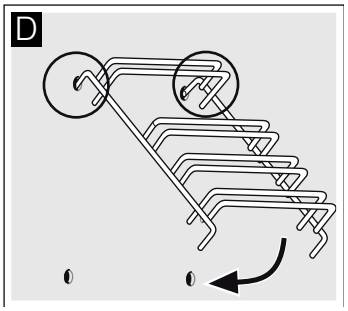

⚠ **Nepravilna montaža!**

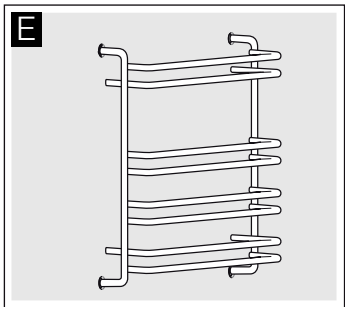
Vodilice nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke u cijelosti učvrste u gornjim rupama. Emajl bi se mogao oštetiti i napuknuti (slika C).




2. Dvije kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Sada vodilice polako i oprezno pomičite prema dolje te objesite u donje rupe (slika D).
3. Obije vodilice objesite na bočne stijenke pećnice (slika E).

Kod pravilno montiranih stalaka razmak između dviju gornjih rupa za umetanje je veći.

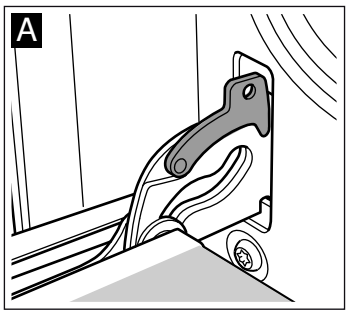


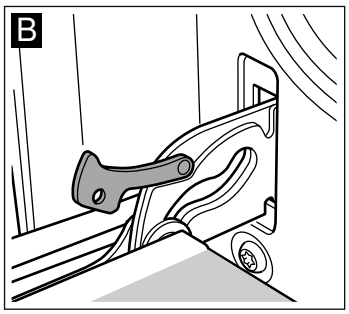



## Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

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



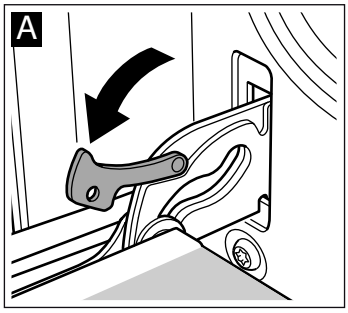



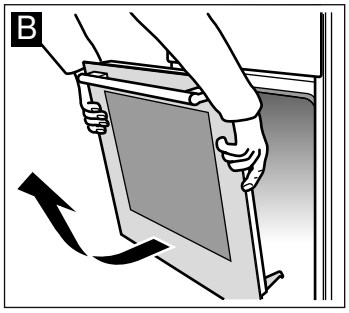

**⚠ Opasnost od ozljeda!**

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

### Skidanje vrata

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

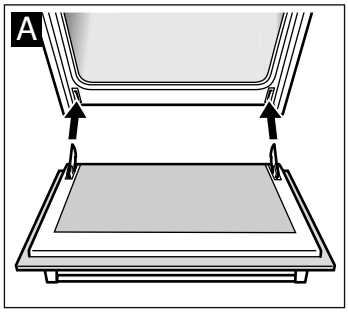


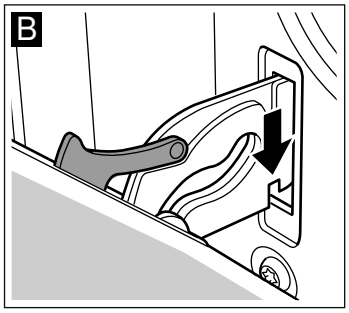




### Vješanje vrata

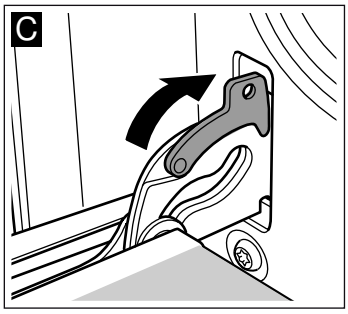
Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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.




**⚠ Opasnost od ozljeda!**

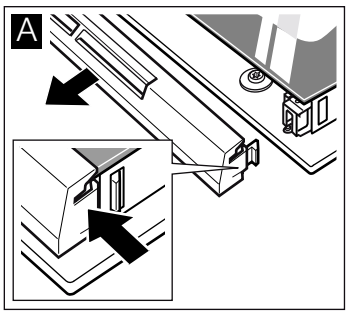
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

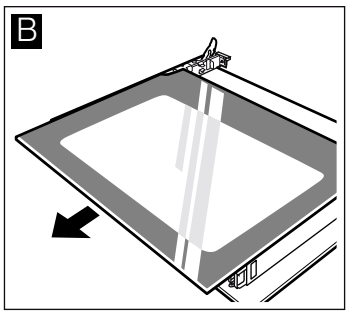
## Demontaža i montaža ploča vrata

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

### Demontaža

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



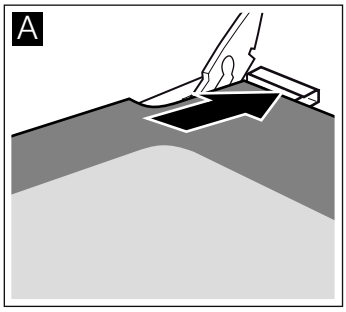

Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

**⚠ Opasnost od ozljeda!**

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

### Ugradnja

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




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

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

# Što napraviti u slučaju smetnje?

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

## Tabela smetnji

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

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

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

| Smetnja | Mogući uzrok | Otklanjanje/informacije |
|---|---|---|
| Pećnica ne funkcionira. | Osigurač je u kvaru. | U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru. |
| | Nestanak struje. | Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati. |
| Prikaz sata treperi | Nestanak struje. | Iznova podesite vrijeme na satu. |
| Pećnica nije vruća. | Prašina na kontaktnim dijelovima. | Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i ulijevo. |

**Oprez!**

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

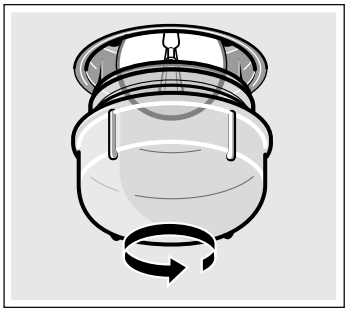
## Izmjena žarulje pećnice na stropu

Ako je žarulja pećnice u kvaru, trebate je zamijeniti. Rezervne žarulje otporne na temperaturu od 40 Watta možete dobiti u servisnoj službi ili u specijaliziranoj trgovini. Koristite samo ove žarulje.

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

1. Stavite krpu za posuđe u hladnu pećnicu, kako biste spriječili nastanak oštećenja.
2. Stakleni pokrov odvrnite okretanjem ulijevo.



3. Zamijenite žarulju jednakim tipom žarulje.
4. Ponovno zavrnite stakleni pokrov.
5. Izvucite krpu za posuđe i uključite osigurač.

## Stakleni pokrov

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

# Servisna služba

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

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

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

| E-br. | FD-br. |
|---|---|

**Servisna služba** ☏

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

Kontakt podatke za sve države na?i ?ete u priloženom popisu servisnih službi.

# Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

## Ušteda energije

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

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

Sve pomične 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 stakla vrata. Pričvrstite vrata pećnice ljepivom trakom na bočnim stjenkama uređaja.

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

**Ukoliko više nemate originalno pakiranje**

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

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

# Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

**Napomene**

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje.

  Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovise o kvaliteti i svojstvima namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor ćete dobiti kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u servisnoj službi.

  Prije korištenja iz komore za pečenje izvadite pribor i posuđe koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posuđe iz komore za pečenje.

## Kolači i peciva

**Pečenje na jednoj razini**

Kod pečenja torti, gornji/donji grijač daju najbolji rezultat ⊟ .

Kada pečete s 3D-vrućim zrakom ⊛, koristite slijedeće visine za umetanje za pribor:

- Kolači u modelima: visina umetanja 2
- Kolači na limu: visina umetanja 3

**Pečenje na više razina**

Koristite 3D-vrući zrak ⊛.

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

- Univerzalna tava: visina umetanja 3
- Plitica: Visina umetanja 1

Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

**Modeli za pečenje**

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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

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

**Tabele**

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

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

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

| Kolači u modelima | Model | Visina | Način grijanja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Jednostavan kolač od lijevanog tijesta | Model za kuglof | 2 | ⊟ | 160-180 | 55-65 |
| Fini kolač od lijevanog tijesta (npr. suhi prhki kolač) | Model za kuglof | 2 | ⊟ | 155-175 | 65-75 |
| Podloga od prhkog tijesta s rubom | Model za tortu | 1 | ⊟ | 160-180 | 30-40 |
| Podloga za tortu od lijevanog tijesta | Model za voćnu tortu | 2 | ⊟ | 160-180 | 25-35 |
| Biskvitna torta | Model za tortu | 2 | ⊟ | 160-180 | 30-40 |
| Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto* | tamni model za tortu | 1 | ⊟ | 170-190 | 70-90 |
| Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta | Model za tortu | 2 | ⊟ | 150-170 | 55-65 |
| Pikantni kolači* (npr. pita od luka i slanine) | Model za tortu | 1 | ⊟ | 180-200 | 50-60 |

* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u uređaju.

| Kolači na limu | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|---|---|---|---|---|
| Prhko ili dizano tijesto sa suhim namazom | Univerzalna tava | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |
| Prhko ili dizano tijesto sa sočnim premazom (voće) | Univerzalna tava | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| Biskvitna rolada (prethodno zagrijavanje) | Univerzalna tava | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Pletenica s 500 g brašna | Univerzalna tava | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Božićni kolač s 500 g brašna | Univerzalna tava | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Biskupski kruh s 1 kg brašna | Univerzalna tava | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Savijača, slatka | Univerzalna tava | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Univerzalna tava | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |

* Emajlirane plitice možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

****Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

**Kruh i pecivo**

Ako nije drugačije navedeno, pećnicu uvijek zagrijte za pečenje kruha.

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

| Kruh i pecivo | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Kruh od dizanog tijesta, 1,2 g brašna | Univerzalna tava: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Kruh s kvasom (od kiselog tijesta), 1,2 g brašna | Univerzalna tava: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Žemlje (npr. ražene žemlje) | Univerzalna tava: | 2 | | 200-220 | 20-30 |

| Čajni kolačići | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|---|---|---|---|---|
| Keksi | Univerzalna tava | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| Sitni kolači | Univerzalna tava | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Sitni kolači, zagrijavanje | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Puslice od snijega | Univerzalna tava | 3 | | 70-90 | 135-145 |
| Princes-uštipci | Univerzalna tava | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Makroni | Univerzalna tava | 3 | | 110-130 | 30-40 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 100-120 | 35-45 |
| Pecivo od lisnatog tijesta | Univerzalna tava | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 180-200 | 25-35 |

* Emajlirane plitice možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

****Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

## Savjeti za pečenje

| | |
|---|---|
| Želite peći prema vlastitom receptu. | Orijentirajte se prema sličnom jelu u tablicama za pečenje. |
| Ovako ćete utvrditi je li kolač od lijevanog tijesta pečen. | Otprilike 10 minuta prije kraja vremena pečenja navedenog u receptu drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto više ne lijepi za drvo, kolač je gotov. |
| Kolač je pao. | Sljedeći put dodajte manje tekućine ili temperaturu pećnice namjestite za 10 stupnjeva niže. Pridržavajte se navedenog vremena miješanja u receptu. |
| Kolač je u sredini visok, a na rubu niži. | Nemojte namastiti rub kalupa za torte. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem. |
| Kolač je pretaman s gornje strane. | Stavite ga dublje u pećnicu, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite malo dulje. |
| Kolač je presuh. | Čačkalicom probušite male rupe u gotovom kolaču. Zatim preko kolača nakapajte voćni sok ili alkoholno piće. Sljedeći put odaberite temperaturu višu za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja. |
| Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) izgleda odlično, ali je u sredini nedopečen (prošaran vodenastim prugama). | Sljedeći put stavite malo manje tekućine i pecite nešto dulje na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev. Pridržavajte se recepata i vremena pečenja. |
| Keksi su neravnomjerno ispečeni. | Odaberite malo nižu temperaturu pa će se keksi ravnomjernije ispeći. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem ⊟ na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. |
| Voćni kolač nije dovoljno pečen s donje strane. | Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. |
| Voćni sok se prelijeva. | Kada drugi put pečete, koristite dublju univerzalnu tavu ako je imate. |
| Čajni kolačići od dizanog tijesta se lijepe jedni za druge kod pečenja. | Oko svakog keksa treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se keksi mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana. |
| Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjoj plitici je tamnije od peciva na donjoj plitici. | Za pečenje na više razina uvijek koristite 3D-vrući zrak ⊛. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme vrijeme. |
| Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare. | Kod pečenja može nastati vodena para. Ona izlazi kroz vrata. Vodena para može ovlažiti upravljačku ploču ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano fizikalnim razlozima. |

## Meso, perad, riba

### Posuđe

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

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

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

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

Informacije u tabelama:
Posuđe bez poklopca = otvoreno
Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

### Pečenje

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

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

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

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

### Napomene za pečenje na roštilju (gril)

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Roštilj zagrijavajte cca. 3 minute prije nego što na rešetku roštilja položite komadiće mesa za pečenje na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja. Univerzalnu tavu gurnite dodatno na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu ne smijete umetati na visinu 4. Na visokim bi se temperaturama mogle deformirati te se oštetiti pri vađenju iz pećnice.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni. Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon ⅔ navedenog vremena.

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

### Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

| Meso | Težina | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u ºC, stupanj roštiljanja | Vrijeme u minutama |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Govedina** | | | | | | |
| Goveđe pečenje | 1,0 kg | zatvoreno | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Goveđi file, srednje pečen | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Rostbif, srednje pečen | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 230-250 | 50 |
| Odresci, debljine 3 cm, srednje pečeni | | Rešetka + univerzalna tava | 4+1 | | 3 | 15 |
| **Teletina** | | | | | | |
| Teleće pečenje | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| **Svinjetina** | | | | | | |
| Pečenje bez kožice (npr. vratina) | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Pečenje s kožicom (npr. plećka) | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Dimljena svinjetina s kostima | 1,0 kg | zatvoreno | 1 | | 210-230 | 80 |
| **Janjetina** | | | | | | |
| Janjeći but bez kostiju, srednje pečen | 1,5 kg | otvoreno | 1 | | 170-190 | 120 |
| **Mljeveno meso** | | | | | | |
| Pečenje od mljevenog mesa | od 750 g mesa | otvoreno | 1 | | 180-200 | 70 |
| **Hrenovke** | | | | | | |
| Hrenovke | | Rešetka + univerzalna tava | 4+1 | | 3 | 15 |

**Perad**

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

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

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite univerzalnu tavu na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila kako bi mogla istjecati mast.

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Cijelu kokoš okrenite nakon dvije trećine vremena.

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

| Perad | Težina | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u ºC, stupanj roštiljanja | Vrijeme u minutama |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Polovice pileta, 1-4 komada | po 400 g | Rešetka | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Komadi piletine | po 250 g | Rešetka | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Pile, cijelo 1-4 komada | po 1 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Patka, cijela | 1,7 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Guska, cijela | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Mlada purica, cijela | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 pureća bataka | po 800 g | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |

**Riba**

Komadiće ribe okrenite nakon ⅔ navedenog vremena.

Cijele ribe ne morate okretati. Cijelu ribu umetnite u pećnicu u položaju u kojem riba inače pliva s leđnom perajom okrenutom prema gore. Stavite polovicu od krumpira ili manju vatrostalnu posudu u trbušni prostor kako bi riba stabilnije stajala.

Kod izravnog pečenja na roštilju na rešetku dodatno stavite univerzalnu tavu na visinu 1. Sok od ribe od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

| Riba | Težina | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u ºC, stupanj roštiljanja | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Riba, cijela | po oko 300 g | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Riblji kotlet | po oko 300 g | Rešetka | 4 | | 2 | 20-25 |

## Savjeti za pečenje i žar

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

## Nabujci, zapečena jela, tostovi

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno univerzalnu tavu na visinu 1. Pećnica ostaje čišća.

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

Pečenje nabujaka ovisi o veličini posuđa i visini nabujka. Podaci u tablici su samo okvirne vrijednosti.

| Jelo | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nabujci** | | | | | |
| Nabujak, slatki | Kalup za nabujke | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Nabujak od tjestenine | Kalup za nabujke | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| **Gratinirana jela** | | | | | |
| Gratinirani krumpir od sirovih sastojaka, visine najviše do 2 cm | Kalup za nabujke | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| **Tost** | | | | | |
| Tost prepeći, 12 komada | Rešetka | 4 | | 3 | 4-5 |
| Zapečeni tost, 12 komada | Rešetka | 3 | | 3 | 5-8 |

## Gotovi proizvodi

Molimo, poštujte navode proizvođača na ambalaži.

Kada pribor oblažete papirom za pečenje, pazite da je papir za pečenje primjeren za ove temperature. Veličinu papira prilagodite jelu.

Rezultat pečenja znatno ovisi o namirnicama. Zapečenost do rumene boje i nejednakomjernosti se mogu pojaviti već kod sirovih namirnica.

| Jelo | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|---|---|---|---|---|
| Savijača s voćnim nadjevom | Univerzalna tava | 3 | | 190-210 | 45-55 |
| Pomfrit | Univerzalna tava | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Pizza | Rešetka | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baget | Rešetka | 2 | | 190-210 | 15-20 |

**Napomena**

Kod pečenje dubokosmrznutih jela se univerzalna tava može deformirati. Razlog za to je u visokim temperaturnim razlikama kojima je pribor izložen. Ova deformacija ponovno nestaje već tijekom pečenja.

## Specijalna jela

Dizano tijesto i domaći jogurt se na niskim temperaturama mogu jako dobro pripraviti.

Izvadite pribor iz pećnice.

**Priprava jogurta**

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.
2. U mlijeko stavite 150 g jogurta (iz hladnjaka) te ga dobro promiješajte.
3. Mlijeko stavite u čašice za jogurt koje se mogu zatvoriti te ih pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.
4. Čašice stavite na rešetku i stavite je na visinu 1.
5. Temperaturu za pečenje podesite na 50 °C te nastavite kao što je navedeno.

**Dizanje tijesta**

1. Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Zatvorite vrata pećnice te ostavite dizano tijesto da se diže u pećnici.

| Jelo | Posuđe | | Način grijanja | Temperatura | Trajanje |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | Čašice za jogurt koje se mogu zatvoriti | 1 | | 50 °C | 6-8 sati |
| Dizanje tijesta | Vatrostalno posuđe | stavite na dno pećnice | | zagrijte na 50 °C<br>Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu | 5-10 minuta<br>20-30 minuta |

## Odmrzavanje

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Prehrambene namirnice izvadite iz ambalaže i u prikladnoj ih posudi stavite na rešetku.

Perad položite na tanjur s prsima prema dolje.

| Zamrznuta hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura |
|---|---|---|---|---|
| npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom od maslaca, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće, piletina, kobasice i meso, kruh i zemičke, kolači i drugo pecivo | Rešetka | 2 | | Birač temperature ostaje isključen |

## Sušenje

Uvijek koristite besprijekorno voće i povrće i uvijek ga temeljito operite.

Ostavite ga da se dobro ocijedi i osušite ga.

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

Obložite univerzalnu tavu i rešetku s papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

| Tanjur | Visina umetanja | Vrsta grijanja | Temperatura ºC | Vrijeme pečenja u satima |
|---|---|---|---|---|
| 600 g jabuka narezanih na kolutiće | 1+3 | | 80 | oko 5 sati |
| 800 g kriški krušaka | 1+3 | | 80 | oko 8 sati |
| 1,5 kg šljiva | 1+3 | | 80 | oko 8-10 sati |
| 200 g očišćenog začinskog bilja | 1+3 | | 80 | oko 1½ sati |

**Napomena:** Nekoliko puta okrenite sočno voće i povrće. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite s papira.

## 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 besprijekorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

**Priprema**

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

Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

**Postavka**

1. 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 grijača .
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 |
|---|---|---|
| Jabuke, ribiz, jagode | isključivanje | cca. 25 minuta |
| Trešnje, marelice, breskve, ogrozdi | isključivanje | cca. 30 minuta |
| Voćna kaša od jabuke, kruške, šljive | isključivanje | cca. 35 minuta |

**Povrće**

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

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

**Izvadite čaše**

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

**Oprez!**

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

# Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripravljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića (pommes frites), toasta, žemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulas keksi).

| Savjeti za pripravu jela s malim udjelom akrilamida | |
|---|---|
| **Općenito** | ■ Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.<br>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.<br>■ Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida. |
| **Pečenje** | S gornjim / donjim grijačem maks. 200 °C.<br>S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C. |
| Keksi | S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C.<br>S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C.<br>Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida. |
| Priprava prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici | Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili |

# Probna jela

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

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

## Pečenje

Pečenje na 2 razine:
Univerzalnu tavu uvijek umećite na posudu za pečenje.

Štrcano pecivo (poput štrcanih kolača u šećernom sirupu):
Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka, visina 1:
Promijenite položaj tamnog modela za tortu, umetnite ga dijagonalno.
Pokriveni kolač od jabuka, visina 2:
Promijenite položaj tamnog modela za tortu.

Kolači u metalnom modelu za tortu:
Pecite s gornjim / donjim grijačem na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na nju stavite model za tortu.

| Jelo | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Vrijeme pečenja u minutama |
|---|---|---|---|---|---|
| Štrcano pecivo | Univerzalna tava | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Sitni kolači | Univerzalna tava | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Sitni kolači, zagrijavanje | Emajlirana plitica + univerzalna tava** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Vodeni biskvit | Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Pokriveni kolač od jabuka | Univerzalna tava + 2 modela za torte Ø 20 cm*** | 1 | | 190-210 | 70-80 |
| | 2 rešetke + 2 modela za torte Ø 20 cm*** | 1+3 | | 170-190 | 65-75 |

* Dodatne limove i rešetke možete kupiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini kao poseban pribor.

****Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

*** Modele za kolače postavite dijagonalno na rešetke.

## Pečenje na žaru

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

| Jelo | Pribor i posuđe | Razina | Vrsta grijanja | Stupanj roštiljanja | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Tost prepeći<br>prethodno zagrijati 10 min | Rešetka | 4 | | 3 | ½-2 |
| Pljeskavica od govedine, 12 komada*<br>ne zagrijavati | Rešetka + univerzalna tava | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Okrenuti nakon ⅔ vremena

# sl Vsebina

**Pomembna varnostna navodila** ... **22**
Vzroki poškodb ... 24
**Vaša nova pečica** ... **24**
Upravljalno polje ... 24
Izbirno stikalo ... 25
Tipke in prikazovalnik ... 25
Temperaturni regulator ... 25
Notranjost aparata ... 25
**Vaš pribor** ... **26**
Vstavljanje pribora ... 26
Dodatni pribor ... 26
**Pred prvo uporabo** ... **27**
Nastavitev ure ... 27
Segrevanje pečice ... 27
Čiščenje pribora ... 27
**Nastavitev pečice** ... **27**
Nastavitev načina gretja in temperature ... 27
Pečica se mora samodejno izklopiti ... 27
Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti ... 28
Hitro segrevanje ... 28
**Nastavitev ure** ... **28**
**Nastavitev alarma** ... **29**
**Varovalo za otroke** ... **29**
Pečica ... 29
**Vzdrževanje in čiščenje** ... **29**
Čistilna sredstva ... 29
Čiščenje površin v pečici, ki se čistijo samodejno ... 30
Montaža in demontaža ogrodja ... 30
Montaža in demontaža vratc pečice ... 31
Demontaža in montaža stekel vratc ... 31
**Odprava motenj** ... **32**
Preglednica motenj ... 32
Menjava žarnice na stropu pečice ... 32
Stekleni pokrov ... 32
**Servisna služba** ... **32**
Številka E in številka FD ... 32
**Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja** ... **33**
Varčevanje energije ... 33
Okolju prijazno odstranjevanje ... 33
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu ... 33
**Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu** ... **33**
Kolači in pecivo ... 33
Nasveti za peko ... 35
Meso, perutnina, ribe ... 35
Nasveti v zvezi s peko in žarom ... 37
Narastki, gratinirane jedi, toast ... 38
Gotove jedi ... 38
Posebne jedi ... 38
Odmrzovanje ... 38
Sušenje ... 39
Vkuhavanje ... 39
**Akrilamid v živilih** ... **40**
**Priporočljivi sistem priprave jedi** ... **41**
Peka ... 41
Peka na žaru ... 41

# ⚠ Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklapljajte.

Samo pooblaščeni serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

**Nevarnost požara!**

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ostanki hrane, masti in sokov od pečenja se lahko vnamejo. Pred uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice, z grelnih elementov in s pribora.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

**Nevarnost opeklin!**

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.

**Nevarnost opeklin!**

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

**Nevarnost poškodb!**

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

**Nevarnost električnega udara!**

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

**Nevarnost požara!**

- Prosti ostanki hrane, maščoba in sok od pečenja se lahko med samodejnim čiščenjem vžgejo. Pred vsakim samodejnim čiščenjem odstranite grobo umazanijo iz notranjosti aparata in s pribora.
- Zunanjost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Na ročaj vrat ne obešajte vnetljivih predmetov, kot so npr. krpe za posodo. Sprednja stran aparata naj bo prosta. Otrok ne puščajte blizu.

**Nevarnost opeklin!**

- Med samodejnim čiščenjem se notranjost aparata zelo segreje. Ne odpirajte vrat aparata ali premikajte blokirne kljuke z roko. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- ⚠ Zunanjost aparata se med samodejnim čiščenjem zelo segreje. Ne dotikajte se vrat aparata. Počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

## Vzroki poškodb

**Pozor!**

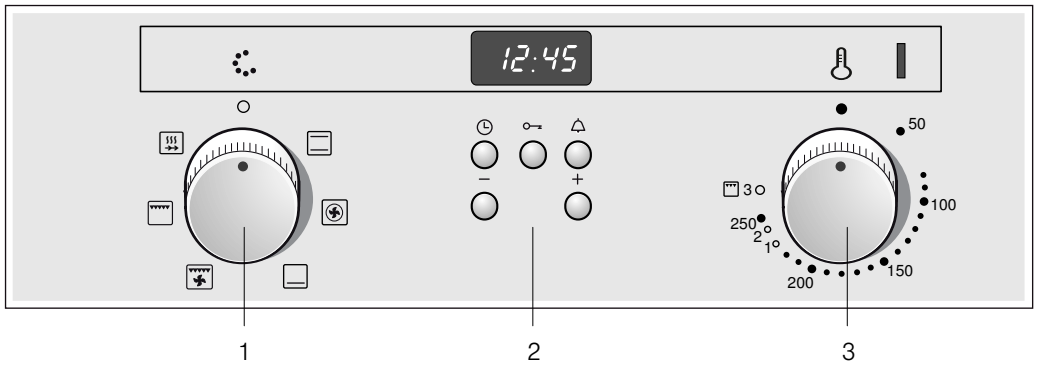
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

# Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

## Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled nad upravljalnim poljem. Izvedba je odvisna od tipa aparata.




| Pojasnila | |
|---|---|
| 1 | Izbirno stikalo |
| 2 | Upravljalni gumbi in prikazovalnik |
| 3 | Temperaturni regulator |

**Gumbi**

Gumbi so v izklopljenem položaju pogrezljivi. Če želite grumb pogrezniti ali izbočiti, pritisnite nanj.

## Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja za pečico. Obrnete ga lahko v desno ali v levo.

Ko nastavite izbirno stikalo, se prižge lučka v pečici.

| Položaj | | Uporaba |
|---|---|---|
| 0 | Ničelni položaj | Pečica se izklopi |
| | Zgornje/spodnje gretje | Peka in pečenje sta možna le na eni ravni. Ta nastavitev je zelo primerna za kolače in pice v modelih ali na pekaču ter za puste goveje, telečje in divjačinske pečenke. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno. |
| | 3D-vroči zrak* | Kolače, pico, drobno pecivo, mafine in listnato testo lahko istočasno pečete na dveh ravneh.<br>Ventilator enakomerno razporeja toploto okroglega grelnika, ki je nameščen na zadnji steni. |
| | Spodnje gretje | Vkuhavanje, dopekanje ali opekanje. Deluje spodnji grelnik. |
| | Pečenje na žaru z ventilatorjem | Žar z ventilatorjem je še posebej primeren za peko mesa, perutnine in celih rib na žaru. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator segret zrak porazdeli okoli jedi. |
| | Žar, velika površina | Na žaru lahko spečete več zrezkov, klobas, rib ali opečete več kosov toasta. Segreje se celotna površina pod žarom. |
| | Hitro segrevanje | za hitro segrevanje jedi. |

*Način gretja, s katerim je bil določen razred energijske učinkovitosti v skladu s standardom EN50304.

## Tipke in prikazovalnik

S tipkami lahko nastavite dodatne funkcije. Nastavljene vrednosti lahko odčitate na prikazovalniku.

| Tipka | | Funkcija |
|---|---|---|
| | Tipka za uro | S to tipko lahko nastavite uro, čas priprave I→I in končni čas →I. |
| | Tipka s ključem | S to tipko lahko vključite oziroma izključite varovalo za otroke. |
| | Tipka za alarm | S to tipko lahko nastavite alarm. |
| – | Tipka minus | S to tipko lahko znižate nastavitvene vrednosti. |
| + | Tipka plus | S to tipko lahko zvišate nastavitvene vrednosti. |

## Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo in stopnjo žara.

| Položaj | | Pomen |
|---|---|---|
| ● | Ničelni položaj | Pečica je izklopljena. |
| 50-270 | Temperaturno območje | Temperatura je navedena v °C. |
| 1, 2, 3 | Stopnje žara | Stopnje žara za žar, velika površina.<br>1. stopnja = nizka<br>2. stopnja = srednja<br>3. stopnja = visoka |

Dokler se pečica segreva, sveti kontrolna lučka nad temperaturnim regulatorjem. V premorih med segrevanjem lučka ugasne. Pri nekaterih nastavitvah ne sveti.

### Stopnje žara

Pri pečenju na ravnem žaru s temperaturnim regulatorjem nastavite stopnjo žara.

## Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

### Žarnica v pečici

Ko je pečica vključena, sveti lučka v pečici. Z vrtenjem izbirnega stikala v poljuben položaj lahko lučko v pečici vključite, ne da bi vključili tudi gretje pečice.

### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak uhaja skozi vrata.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

### Pozor!

Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

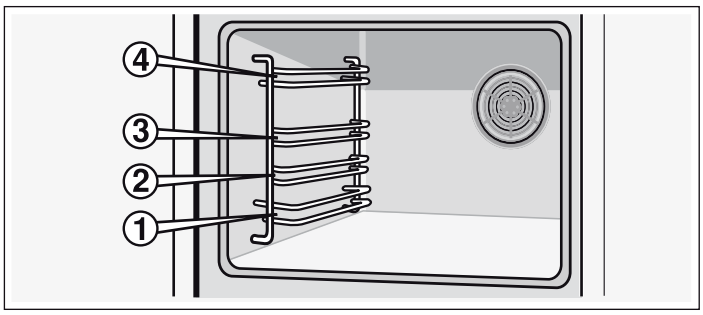
# Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolje uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

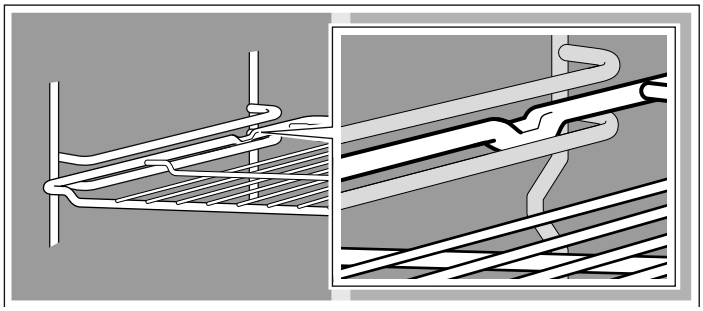
## Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 4 različne nivoje. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal steklenih vrat.




Pribor lahko izvlečete približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v pečico bodite pozorni na izboklino na zadnji strani. Le tako se bo pravilno zaskočil.



**Opomba:** Oblika pribora se lahko zaradi vročine spremeni. Takoj ko se pribor ohladi, se mu povrne prvotna oblika. To ne vpliva na delovanje.

Držite pekač ob straneh z obema rokama in ga vodoravno vstavite v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte levo ali desno. Sicer ga boste sicer težje vstavili. Prav tako lahko poškodujete emajlirane površine.

Vaša pečica ni opremljena z vsem naslednjim priborom.

Pribor lahko kupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta. Pri tem navedite številko 5Z.

**Rešetka**
Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice, ukrivljeni del pa navzdol ⌣.

**Univerzalen pekač**
Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti.

Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

## Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. Obsežno ponudbo za vašo pečico najdete v naših prospektih ali na spletu. Izbira dodatnega pribora in možnosti naročanja prek spleta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

Vsak dodatni pribor ni primeren za vsak aparat. Pri nakupu vedno navedite natančno oznako svojega aparata (št. E).

| Dodatni pribor | Številka 5Z | Uporaba |
|---|---|---|
| Rešetka | 5Z 11KR11 | Za posodo, modele za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi. |
| Aluminijasti pekač | 5Z 11BA11 | Za kolače in piškote.<br>Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Emajlirani pekač | 5Z 11BE11 | Za kolače in piškote.<br>Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Univerzalni pekač | 5Z 11BU11 | Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje maščobe ali mesnega soka pod rešetko.<br>Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| 2-kratni teleskopski izvlek | 5Z 11TA12 | Z izvlečnimi vodili na ravneh 1 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnil. |
| 3-kratni teleskopski izvlek | 5Z 11TA14 | Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnil. |

**Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi**

Pri daljšem času priprave hrane se lahko vratca pečice močno segrejejo.

Če imate majhne otroke, bodite med delovanjem pečice nadvse pozorni.

Poleg tega je na voljo zaščitna naprava, ki preprečuje neposreden stik z vratci pečice. Ta dodatni pribor (440651) je na voljo pri servisni službi.

# Pred prvo uporabo

V tem poglavju je opisano, kaj je treba storiti, preden v pečici prvič pripravljate hrano. Najprej preberite poglavje *Varnostna navodila*.

## Nastavitev ure

Po priključitvi na prikazovalniku zasvetijo simbol ◷ in tri ničle. Nastavite uro.

**1.** Pritisnite tipko ◷.
Na prikazovalniku se prikaže ura 12:00 in utripa simbol ◷.

**2.** S tipko + ali - nastavite uro.

Nastavljeni čas se privzame po nekaj sekundah.

## Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše enourno gretje z zgornjim/spodnjim grelnikom ⊟ pri temperaturi 240 °C. Pri tem pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

**1.** Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik ⊟.

**2.** Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

## Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

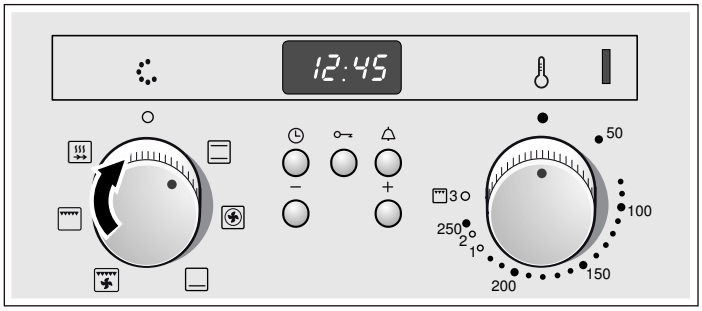
# Nastavitev pečice

Pečico lahko nastavite na več načinov. V tem poglavju je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara. Nastavite čas in konec priprave za svojo jed.

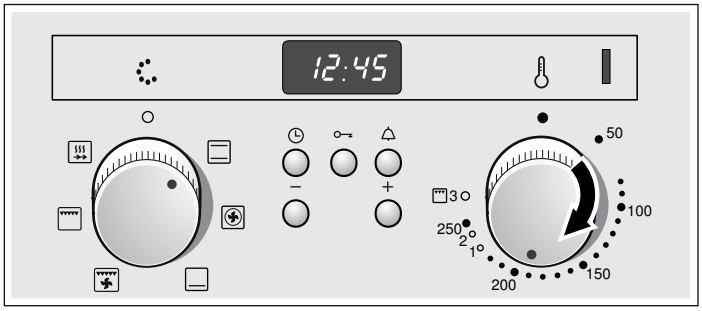
## Nastavitev načina gretja in temperature

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje pri 190°C.

**1.** Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.




**2.** S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.




Pečica se segreva.

### Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

### Spreminjanje nastavitev

Način gretja, temperaturo in stopnja žara lahko po potrebi tudi spreminjate.

## Pečica se mora samodejno izklopiti

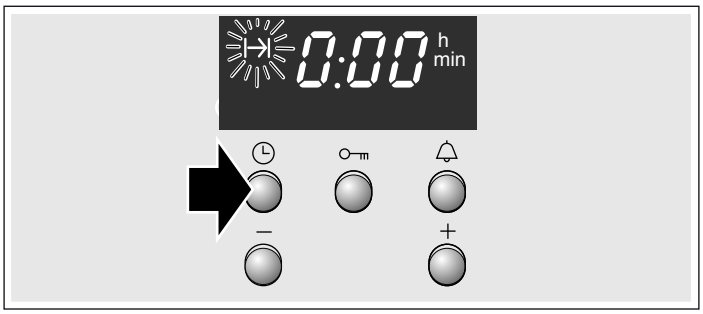
Vnesite čas priprave za vašo jed.

Primer na sliki: Zgornje in spodnje gretje ⊟, 200 °C, trajanje 45 minut.

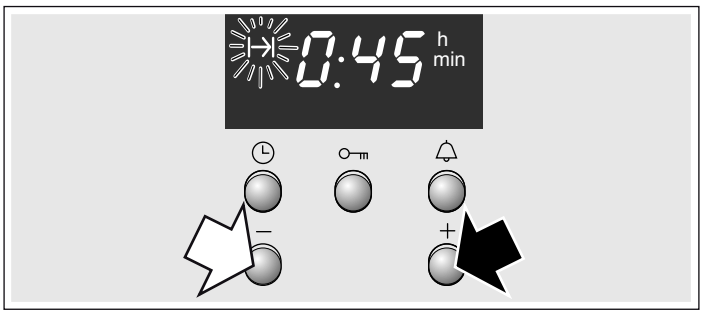
**1.** Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.

**2.** S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali stopnjo žara.

**3.** Pritisnite tipko za uro ◷.
Simbol za čas priprave |→| utripa.




**4.** S tipko + ali - nastavite čas priprave.
Tipka + / predlagana vrednost = 30 minut
Tipka - / predlagana vrednost = 10 minut




### Ko poteče čas priprave

Zasliši se signal. Pečica se izklopi. Dvakrat pritisnite gumb ◷ in izklopite izbirno stikalo.

### Spreminjanje nastavitve

Pritisnite tipko za uro ◷. Z gumbom + ali - spremenite trajanje peke.

**Prekinitev nastavitve**

Pritisnite tipko ◷. Pritisnite tipko -, da se na prikazovalniku pokaže ničla. Izklopite izbirno stikalo.

**Nastavite trajanje, ko je ura izklopljena**

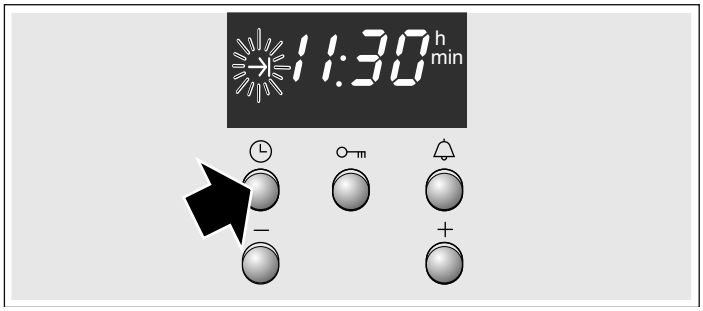
Dvakrat pritisnite tipko za uro ◷ in nastavite, kot je opisano v 4. poglavju.

## Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti

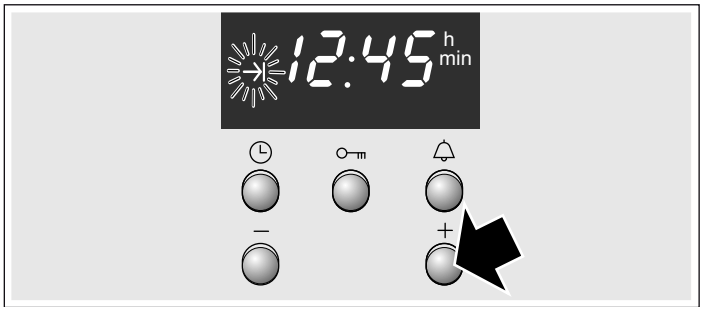
Živil v pečici ne puščajte predolgo. Neohlajeno meso in riba sta lahko pokvarljiva.

Primer na sliki: Zgornje/spodnje gretje ⊟, 200 °C. Ura je 10:45 . Priprava hrane traja 45 minut in mora biti gotova ob 12:45 .

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali stopnjo žara.
3. Pritisnite tipko za uro ◷.
   Simbol za čas priprave I→I utripa.
4. S tipko + ali - nastavite čas priprave.
5. Tolikokrat pritisnite tipko za uro, ◷ da začne utripati simbol za konec →I.
   Na prikazovalniku lahko vidite, kdaj je hrana pripravljena.




6. Z gumbom + lahko zamaknete čas konca priprave.
   Pečica prevzame nastavljeni čas čez nekaj sekund.
   Vse dokler pečica ne začne delovati, na prikazu sveti končni čas.




**Ko poteče čas priprave**

Zasliši se signal. Pečica se izklopi. Dvakrat pritisnite gumb ◷ in izklopite izbirno stikalo.

**Opomba:** Dokler simbol utripa, lahko spremenite nastavitev. Ko simbol sveti, je nastavitev prevzeta.

## Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem se bo pečica hitreje segrela na nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabljajte le pri temperaturah nad 100 °C.

Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v pečico šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Izbirno stikalo preklopite v položaj ⊞.
2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.

Pečica začne delovati po nekaj sekundah. Sveti kontrolna lučka nad temperaturnim regulatorjem.

**Hitro segrevanje je končano**

Signalna lučka nad temperaturnim regulatorjem ugasne. Dajte jed v pečico in nastavite želeni način gretja.

**Prekinitev hitrega segrevanja**

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič. Pečica je izključena.

# Nastavitev ure

Po izpadu električnega toka in po prvem priklopu pečice na prikazovalniku utripajo simbol ◷ in tri ničle. Nastavite uro. Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

**Kako nastaviti**

1. Pritisnite tipko za uro ◷.
   Prikaže se 12 :00 in utripa simbol ◷.
2. Nastavite uro s tipkama + in -.
   Pečica nastavljeni čas prevzame po nekaj sekundah. Simbol ◷ ugasne.

**Spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.**

Dvakrat pritisnite tipko za uro ◷in s tipko + ali - spremenite čas.

# Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabljate kot običajen kuhinjski alarm. Alarm deluje neodvisno od pečice. Alarm ima poseben zvočni signal. Tako boste vedeli, kdaj se izteče čas alarma ali čas priprave jedi. Alarm lahko nastavite tudi, ko je aktivno varovalo za otroke.

**Kako nastaviti**

1. Pritisnite tipko 🔔.
   Simbol🔔 utripa.
2. S tipko + ali - nastavite alarm.
   Tipka + / predlagana vrednost = 10 minut
   Tipka - / predlagana vrednost = 5 minut

Alarm začne delovati po nekaj sekundah. Na prikazovalniku sveti simbol 🔔. Čas se začne odštevati.

**Ko poteče čas priprave**

Zasliši se signal. Pritisnite tipko 🔔. Prikaz alarma ugasne.

**Sprememba časa alarma**

Pritisnite tipko 🔔. S tipko + ali - spremenite čas.

**Brisanje nastavitve**

Pritisnite tipko 🔔. Tipko - pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku prikažejo ničle.

**Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave**

Simboli svetijo. Na prikazovalniku se začne odštevati čas alarma.
Priklic preostalega časa priprave, |→|, končnega časa →| ali ure ◷:
Pritisnite tipko za uro ◷ tolikokrat, da se prikaže pripadajoči simbol.
Priklicana vrednost se za nekaj sekund pojavi na prikazovalniku.

# Varovalo za otroke

## Pečica

V pečici je vgrajeno varovalo za otroke, da je otroci med igro ne morejo odpreti.

**Vklop in izklop varovala za otroke**

Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

Za aktivacijo pritiskajte tipko s ključem tako dolgo, ⊶ da se na prikazovalniku pojavi simbol ⊶. Ta postopek traja približno 4 sekunde.

Deaktiviranje: Držite tipko s ključem, ⊶ dokler ne izgine simbol ⊶.

**Opombe**

- Alarm in čas lahko nastavite kadarkoli.
- Po izpadu električnega toka se nastavljeno varovalo za otroke izklopi.

# Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

**Opombe**

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

## Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na naslednje podatke.

**Pri čiščenju pečice**

- ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- grobih čistilnih gobic in
- visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

| | |
|---|---|
| **Upravljalno polje** | Vroča milnica:<br>Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo. |
| **Površine iz nerjavnega jekla** | Očistite jih s toplo milnico in mehko krpo. Površine iz nerjavnega jekla vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Osušite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Sprednje strani iz nerjavečega jekla polirajte s posebnimi negovalnimi sredstvi. Upoštevajte opozorila proizvajalcev. Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko dobite posebna čistila za nerjavno jeklo. |
| **Emajlirane in lakirane površine** | Izperite s toplo milnico in obrišite z mehko krpo. Osušite z mehko krpo. |
| **Vrtljivi gumbi** | Izperite s toplo milnico in obrišite z mehko krpo. Osušite z mehko krpo. |
| **Steklo** | Očistite s čistilom za steklo. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih predmetov. Sicer lahko površino stekla opraskate ali poškodujete. |
| **Tesnilo** | Obrišite z vlažno krpo. Osušite z mehko krpo. |

| | |
|---|---|
| **Dno pečice** | Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi. Pri trdovratni umazaniji: čistilo za pečice uporabite le na ohlajenih površinah. |
| **Stekleni pokrov žarnice v pečici** | Izperite s toplo milnico in obrišite z mehko krpo. Osušite z mehko krpo. |
| **Pribor** | Namočite v vroči milnici. Očistite s krtačo ali gobo. |
| **Aluminijast pekač (opcijsko)** | Ne čistite v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Čistite v vodoravnem položaju z malo čistilnega sredstva in vlažno krpo za čiščenje stekla ali krpo z mikrovlakni. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Sicer lahko nastanejo praske |
| **Varovalo za otroke (opcijsko)** | Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Vse plastične dele namočite v toplo milnico in jih očistite s čistilno gobico. Osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno. |
| **Kuhalna plošča** | Navodila za vzdrževanje in čiščenje najdete v navodilih za uporabo kuhalne plošče. |

## Čiščenje površin v pečici, ki se čistijo samodejno

Strop, zadnja in stranski steni pečice so obloženi s samočistilnim emajlom. Ta plast absorbira in razgradi madeže, ki nastanejo med pečenjem, medtem ko pečica deluje. Višja ko je temperatura in dlje ko uporabljate pečico, boljši je rezultat.

Če je pečica po večkratni uporabi še vedno umazana, postopajte tako:

1. Najprej očistite dno pečice.
2. Nato nastavite na 3D-vroč zrak ali zgornji in spodnji grelnik.
3. Prazno pečico segrevajte za pribl. 2 uri pri maksimalni temperaturi.

Keramična plast se bo regenerirala. Rjavkaste in bele ostanke lahko odstranite z vodo in mehko krpo.

Manjše razlike v barvi oplaščenja nimajo vpliva na funkcijo samodejnega čiščenja.

**Pozor!**

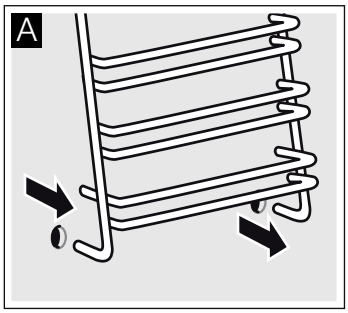
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev. Z njimi lahko opraskate ali poškodujete visoko porozno plast na površini.
- Samočistilnih površin ne čistite s sredstvom za čiščenje pečice. Če na te površine nehote pride sredstvo za čiščenje pečice, ga takoj odstranite z gobo in zadosti vode.

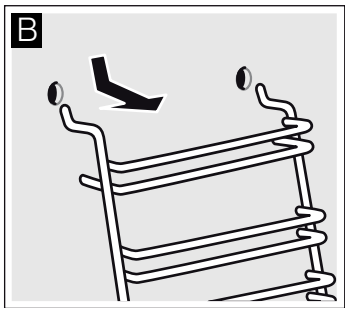
## Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

### Odstranitev ogrodja

1. Ogrodje izvlecite navzdol in nekoliko naprej. Izvlecite podaljševalne zatiče iz pritrdilnih odprtin v spodnjem predelu ogrodja (slika A).
2. Nato dvignite ogrodje in ga previdno izvlecite (slika B).

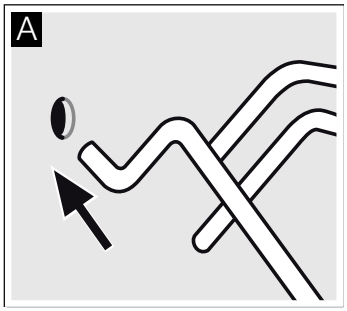


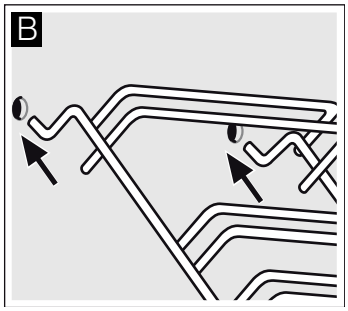




Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

### Namestitev ogrodja

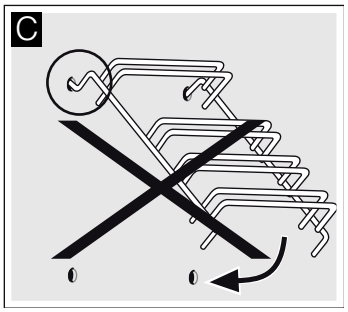
1. Oba kaveljčka previdno vstavite v zgornji luknji. (sliki A-B)



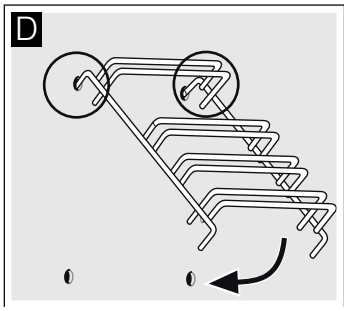

**⚠ Napačna namestitev!**

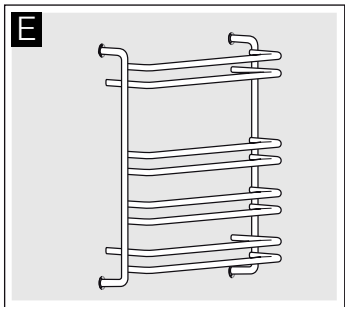
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler oba kaveljčka nista popolnoma zasidrana v zgornji luknji. Emajl se lahko poškoduje in poči (slika C).




2. Oba kaveljčka morata biti popolnoma obešena v zgornji luknji. Nato ogrodje počasi in previdno premaknite navzdol in obesite v spodnji luknji (slika D).
3. Obe ogrodji namestite na stranski steni pečice (slika E).

Ob pravilno nameščenih ogrodjih je razdalja med dvema zgornjima nivojema vstavitve večja.

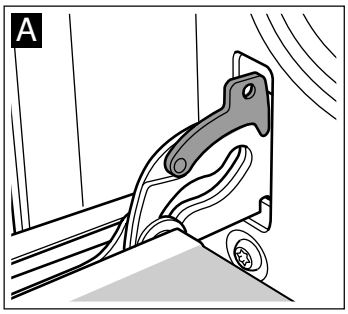


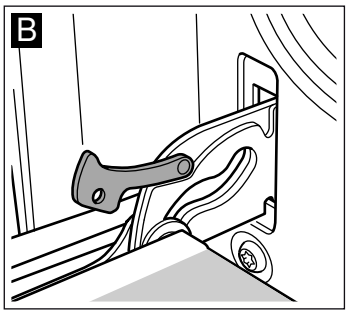



## Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.



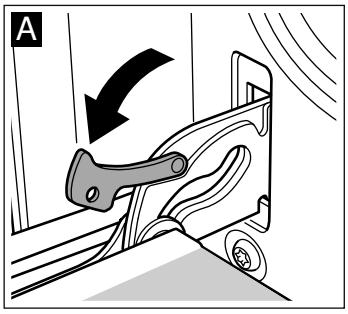



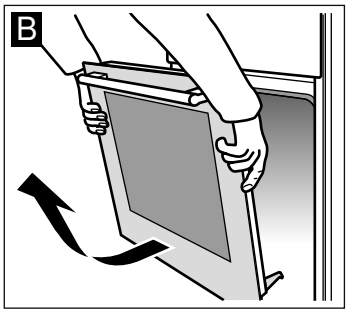

**⚠ Nevarnost poškodb!**

Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

### Demontaža vratc

1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).

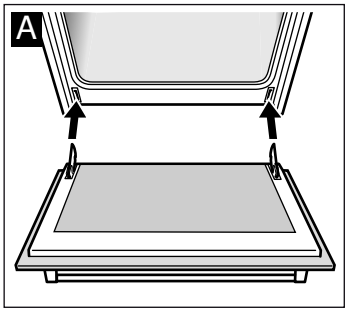


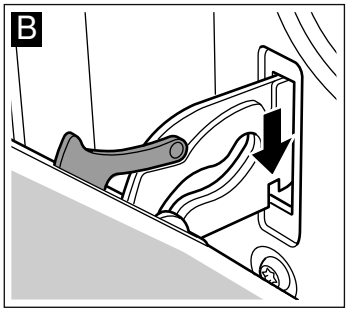




### Montaža vratc

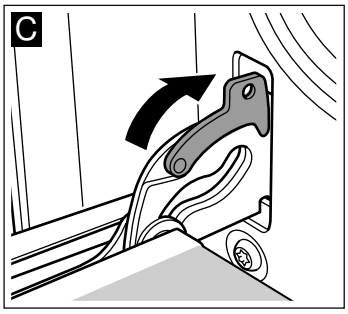
Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).




3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.




**⚠ Nevarnost poškodb!**

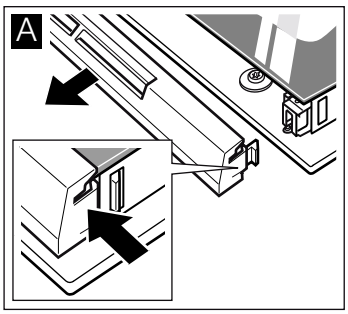
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

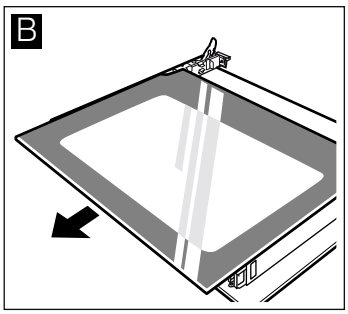
## Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

### Demontaža

1. Odstranite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Odstranitev vratc pečice*. Vratca pečice položite na krpo, tako da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen s prsti pritisnite levo in desno. Izvlecite pokrov (slika A).
3. Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite (slika B).



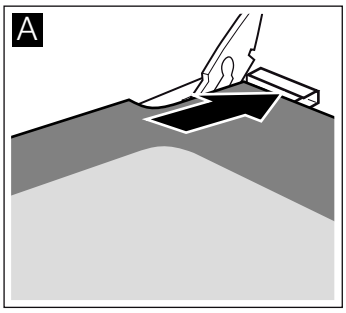

Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

**⚠ Nevarnost poškodb!**

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

### Vgradnja

1. Zgornje steklo držite na straneh in ga poševno vstavite. Steklo je treba potisniti v odprtine na spodnji strani. Gladka površina mora biti na zunanji, groba površina pa na notranji strani. (slika A).




2. Namestitev pokrov zgoraj na vratca pečice in ga pritisnite ob njih. Bodite pozorni, da se pravilno zaskoči v utora na straneh.
3. Ponovno namestite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Namestitev vratc pečice*.

**Pečico lahko ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.**

# Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poglejte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

## Preglednica motenj

Če vam priprava kakšne jedi ne uspe, preberite razdelek *. Jedi smo za vas preizkusili v svojem kuhalnem studiu*. Tukaj najdete uporabne nasvete in informacije glede kuhanja in peke.

⚠ **Nevarnost električnega udara!**

Popravila, ki niso opravljena strokovno, predstavljajo nevarnost. Popravila lahko opravi samo tehnik naše servisne službe.

| Napaka | Možni vzroki | Odpravljanje napak/informacije |
|---|---|---|
| Pečica ne deluje. | Pregorela varovalka. | V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari. |
| | Izpad električnega toka | Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo. |
| Prikaz ure utripa. | Izpad električnega toka | Znova nastavite uro. |
| Pečica ne greje. | Prah na kontaktih | Gumbe nekajkrat obrnite v levo in desno. |

**Pozor!**

Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustrezno usposobljen strokovnjak.

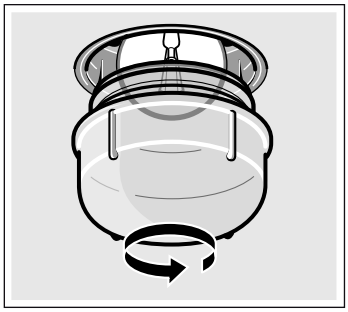
## Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

⚠ **Nevarnost električnega udara!**

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odvijte stekleni pokrov v levo.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Stekleni pokrov

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

# Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrezno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

## Številka E in številka FD

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (št. E) in tovarniško številko (št. FD), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete desno, bočno na vratcih pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številk, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

| Št. E | Št. FD |
|---|---|
| | |

| Servisna služba ☏ |
|---|
| |

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

# Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

## Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

## Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

Pritrdite vse premične dele v in na aparatu z lepilnim trakom, ki ga lahko odstranite brez sledi. Ves pribor (npr. pekač) s tanko zaščito iz kartona na robovih spravite v ustrezne predale, da preprečite poškodbe aparata. Med prednjo in hrbtno stranico v notranjosti vstavite karton ali podobno zaščito, da preprečite udarce ob notranjost stekla vratc. Vratca pečice z lepilnim trakom prilepite na stranski steni aparata.

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat transportirajte le v originalni embalaži. Upoštevajte puščice za transport na embalaži.

### Če originalna embalaža ni več na voljo

Zapakirajte aparat v zaščitno embalažo, da zagotovite zadostno zaščito pred morebitnimi poškodbami pri prevozu.

Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

# Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja in kolikšna temperatura so najprimernejši za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na kateri nivo ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

### Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat.

  Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

  Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

## Kolači in pecivo

### Peka na eni ravni

Pri peki tort boste z zgornjim/spodnjim grelnikom ⊟ dosegli najboljši rezultat.

Če pečete s 3D-vročim zrakom ⊛, uporabite za pribor naslednje višine vstavljanja:

- Kolači v modelih: višina vstavljanja 2
- Kolači na pekaču: višina vstavljanja 3

### Peka na več ravneh

Uporabite 3D-vroč zrak ⊛.

Višina vstavljanja pri peki na 2 ravneh:

- Univerzalni pekač: višina vstavljanja 3
- Pekač: višina vstavljanja 1

Jedi, ki jih v pečico vstavite ob istem času, ni treba, da so gotove ob istem času.

V razpredelnici boste našli izbor jedi.

### Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

### Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju *Nasveti za peko* v dodatku k preglednicam.

| Kolači v modelih | Model | Nivo | Način gretja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Enostavni kolači iz umešanega testa | Model za kraljevi kolač | 2 | | 160-180 | 55-65 |
| Fini kolači iz umešanega testa (npr. peščeni kolač) | Model za kraljevi kolač | 2 | | 155-175 | 65-75 |
| Jedi iz listnatega testa z robom | Tortni model | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Podlaga za torto iz umešanega testa | Model za sadno torto | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Biskvitna torta | Tortni model | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Sadna ali skutina torta, krhko testo* | Temen tortni model | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Fini sadni kolači iz umešanega testa | Tortni model | 2 | | 150-170 | 55-65 |
| Pikantni kolači* (npr. kiš/čebulna pita) | Tortni model | 1 | | 180-200 | 50-60 |

* Kolač pustite pribl. 20 minut v pečici, da se ohladi.

| Kolač na pekaču | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom | Univerzalen pekač | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |
| Umešano ali kvašeno testo s sočnim nadevom (sadje) | Univerzalen pekač | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| Biskvitna rolada (predgrevanje) | Univerzalen pekač | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Pletenica s 500 g moke | Univerzalen pekač | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Božični kolač s 500 g moke | Univerzalen pekač | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Božični kolač, 1 kg moke | Univerzalen pekač | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Zavitek, sladek | Univerzalen pekač | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pica | Univerzalni pekač | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |

* Emajlirane pekače prejmete pri službi za stranke ali v specializirani trgovini.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

**Kruh in žemljice**

Pri peki kruha vedno predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne vlivajte vode neposredno v vročo pečico.

| Kruh in žemljice | Pribor | Nivo | Način gretja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Kvašen kruh, 1,2 kg moke | Univerzalni pekač: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Kruh iz kislega testa, 1,2 kg moke | Univerzalni pekač: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Žemljice (npr. ržene žemljice) | Univerzalni pekač: | 2 | | 200-220 | 20-30 |

| Drobno pecivo | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| Piškoti | Univerzalen pekač | 3 | | 150-170 | 10-20 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| Drobno pecivo | Univerzalen pekač | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Drobno pecivo, predgrevanje | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Španski vetrci | Univerzalen pekač | 3 | | 70-90 | 135-145 |
| Princeske | Univerzalen pekač | 2 | | 200-220 | 30-40 |

* Emajlirane pekače prejmete pri službi za stranke ali v specializirani trgovini.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

| Drobno pecivo | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| Makroni | Univerzalni pekač | 3 | ⊟ | 110-130 | 30-40 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | ⊛ | 100-120 | 35-45 |
| Pecivo iz listnatega testa | Univerzalen pekač | 3 | ⊛ | 190-210 | 20-30 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | ⊛ | 180-200 | 25-35 |

* Emajlirane pekače prejmete pri službi za stranke ali v specializirani trgovini.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

## Nasveti za peko

| | |
|---|---|
| Peči želite po lastnem receptu. | Ravnajte se po navodilih za podobno pecivo v preglednicah peke. |
| Tako ugotovite, ali je kolač iz umešanega testa pečen. | Po približno 10 minutah pred koncem v receptu navedenega časa peke zapičite leseno palčko na najvišje mesto kolača. Če se testo ne prime na palčko, je kolač pečen. |
| Kolač se sesede. | Naslednjič uporabite manj tekočine ali temperaturo pečice zmanjšajte za 10 stopinj. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja. |
| Kolač je na sredini narasel, ob robovih je nizek. | Namastite le dno tortnega modela. Po peki kolač previdno ločite z nožem. |
| Kolač je zgoraj pretemen. | Potisnite ga globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite nekoliko dlje. |
| Kolač je presuh. | Z zobotrebcem naredite majhne luknjice v pečenem kolaču. Nato poškropite s sadnim sokom ali alkoholno pijačo. Naslednjič izberite 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke. |
| Kruh ali pecivo (na primer sirovo pecivo) lepo zgleda, a je v notranjosti lepljivo (vodne lise). | Naslednjič uporabite manj tekočine in pri nižji temperaturi pecite dalj časa. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite spodnji del. Posujte ga z mandlji ali drobtinami in šele nato dodajte nadev. Upoštevajte recepte in čase pečenja. |
| Pecivo je neenakomerno porjavelo. | Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z vključenim spodnjim in zgornjim grelnikom ⊟ na eni ravni. Preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača. |
| Sadni kolač je spodaj presvetel. | Naslednjič kolač vstavite nivo nižje. |
| Sadni sok teče čez rob. | Naslednjič uporabite globlji univerzalen pekač, če ga imate. |
| Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj. | Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno . 2 cm razdalje. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo vzhaja in enakomerno porjavi. |
| Pekli ste na več ravneh. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem. | Za peko na več ravneh uporabite vedno 3D-vroč zrak ⊛. Pekači, ki ste jih vstavili istočasno, mogoče ne bodo gotovi ob istem času. |
| Pri peki sočnih kolačev nastaja kondenzat. | Pri peki lahko nastaja vodna para. Izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlog za to je fizikalen. |

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:
Posoda brez pokrovke = odprto
Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

Vročo stekleno posodo odložite na suho podlago. Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

### Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. ½ cm tekočine.

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

### Nasveti v zvezi z žarom

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden na rešetko položite kose hrane.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljeni na osrednjem delu rešetke. Vstavite dodaten univerzalni pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Pekača ali univerzalne ponve ne vstavljajte na višino 4. Pri visokih temperaturah lahko spremenita obliko in pri ponovnem izvlečenju poškodujeta notranjost aparata.

Na žaru pecite čim bolj enako velike kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni. Zrezke solite šele po peki na žaru.

Jedi na žaru obrnite ⅔ po navedenem času.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključeni, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarežite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

**Meso**

Kose mesa na polovici peke obrnite.

| Meso | Teža | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja žara | Čas v minutah |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Govedina** | | | | | | |
| Goveja pečenka | 1,0 kg | zaprto | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Goveji file, srednje pečen | 1,0 kg | odprto | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Rostbif, srednje pečen | 1,0 kg | odprto | 1 | | 230-250 | 50 |
| Zrezki, debeline 3 cm, srednje pečeni | | Rešetka + univerzalni pekač | 4+1 | | 3 | 15 |
| **Teletina** | | | | | | |
| Telečja pečenka | 1,0 kg | odprto | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| **Svinjina** | | | | | | |
| Pečenka brez kože (npr. vratovina) | 1,0 kg | odprto | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Pečenka s kožo (npr. pleče) | 1,0 kg | odprto | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Prekajena rebrca s kostmi | 1,0 kg | zaprto | 1 | | 210-230 | 80 |
| **Jagnjetina** | | | | | | |
| Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno | 1,5 kg | odprto | 1 | | 170-190 | 120 |
| **Mleto meso** | | | | | | |
| Pečenka iz mletega mesa | iz 750 g mesa | odprto | 1 | | 180-200 | 70 |
| **Klobasice** | | | | | | |
| Klobasice | | Rešetka + univerzalni pekač | 4+1 | | 3 | 15 |

**Perutnina**

Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite univerzalno ponev na višini 1.

Pri raci in gosi zarežite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite na rešetko tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Perutnino obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

| Perutnina | Teža | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja žara | Čas v minutah |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Piščančje polovice, 1 do 4 kosi | po 400 g | Rešetka | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Deli piščanca | po 250 g | Rešetka | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Piščanci, celi, 1 do 4 kosi | po 1 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Raca, cela | 1,7 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Gos, cela | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Mlad puran, cel | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 puranji bedri | po 800 g | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |

**Riba**

Kose mesa obrnite ⅔ po navedenem času.

Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite polovico krompirja ali ognjevarno posodico.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalni pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove ribe in pečica ostane čistejša.

| Riba | Teža | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C, stopnja žara | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Riba, cela | po pribl. 300 g | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Ribji kotlet | po pribl. 300 g | Rešetka | 4 | | 2 | 20-25 |

## Nasveti v zvezi s peko in žarom

| | |
|---|---|
| V tabeli ni podatka za težo pečenke. | Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas. |
| Preveriti želite, ali je pečenka pečena. | Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite “poskus z žlico“. Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa. |
| Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana. | Preverite nivo vstavitve in temperaturo. |
| Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana. | Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine. |
| Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena. | Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine. |
| Pri polivanju pečenke nastaja vodna para. | To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. |

## Narastki, gratinirane jedi, toast

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pečica ostane bolj čista.

Posodo vedno postavite na rešetko.

Stopnja zapečenosti narastka je odvisna od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

| Jed | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| **Narastki** | | | | | |
| Narastek, sladek | Model za narastke | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Testeninski narastek | Model za narastke | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| **Gratinirane jedi** | | | | | |
| Krompirjev narastek iz surovih sestavin, višina do 2 cm | Model za narastke | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| **Toast** | | | | | |
| Opečen toast, 12 kosov | Rešetka | 4 | | 3 | 4-5 |
| Gratiniran popečen toast, 12 kosov | Rešetka | 3 | | 3 | 5-8 |

## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, se prepričajte, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

| Jed | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| Zavitek s sadnim nadevom | Univerzalni pekač | 3 | | 190-210 | 45-55 |
| Ocvrt krompirček | Univerzalni pekač | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Pica | Rešetka | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Obložena francoska štručka | Rešetka | 2 | | 190-210 | 15-20 |

**Opomba**

Pri kuhanju globoko zamrznjenih jedi lahko univerzalen pekač spremeni obliko. Razlog so velike temperaturne razlike, ki jim je pribor izpostavljen. Oblika se že tekom priprave ponovno normalizira.

## Posebne jedi

Pri nizkih temperaturah je mogoče zelo dobro pripraviti kvašeno testo in jogurt.

Odstranite pribor iz pečice.

**Priprava jogurta**

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. V mleko dodajte 150 g jogurta (iz hladilnika) in dobro premešajte.
3. Napolnite v male kozarčke za jogurt, ki jih je možno zapreti, in prekrijte s folijo za živila.
4. Kozarce postavite na rešetko na nivo 1.
5. Temperaturo pečice nastavite na 50 °C in nadaljujte v skladu z navodili.

**Vzhajanje kvašenega testa**

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.
3. Zaprite vratca pečice in pustite kvašeno testo vzhajati v pečici.

| Jed | Posoda | | Način gretja | Temperatura | Čas priprave |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | Kozarci za jogurt, ki jih je možno zapreti | 1 | | 50 °C | 6-8 ur |
| Vzhajanje kvašenega testa | Toplotno obstojno posodo | postavite na dno pečice | | vnaprej segrejte na 50 °C<br>Izključite aparat in kvašeno testo postavite v pečico. | 5-10 minut<br>20-30 minut |

## Odmrzovanje

Čas odtajanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Vzemite živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

| Zamrznjeni izdelki | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura |
|---|---|---|---|---|
| npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolače in ostalo pecivo | Rešetka | 2 | | Temperaturni regulator mora biti izključen |

## Sušenje

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo, ki jo je treba pred uporabo izprati.

Pustite nekaj trenutkov, da se dobro posuši.

Univerzalen pekač vstavite na višino 3, rešetko pa na višino 1.

Univerzalni pekač in rešetko obložite s pergamentnim papirjem ali papirjem za peko.

| Krožnik | Višina vstavljanja | Način gretja | Temperatura v ºC | Čas priprave, ure |
|---|---|---|---|---|
| 600 g jabolčnih obročev | 1+3 | ⊛ | 80 | pribl. 5 ur |
| 800 g narezanih hrušk | 1+3 | ⊛ | 80 | pribl. 8 ur |
| 1,5 kg sliv | 1+3 | ⊛ | 80 | pribl. 8-10 ur |
| 200 g začimb, očiščenih | 1+3 | ⊛ | 80 | pribl. 1½ ure. |

**Opomba:** Zelo sočno sadje in zelenjavo večkrat obrnite. Posušeno sadje takoj po sušenju odstranite s papirja.

## Vkuhavanje

Za vkuhavanje morajo biti kozarci in gumice čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

**Pozor!**

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite aparat, se prepričajte, da vsebina v kozarcih res kipi.

**Priprava**

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.
3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.
4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

**Nastavitev**

1. Vstavite univerzalni pekač na višino 2. Kozarce za vlaganje postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalen pekač vlijte pol litra vode (pribl. 80 ºC).
3. Zaprite vrata pečice.
4. Nastavite spodnje gretje ⊟.
5. Temperaturo nastavite na 170 - 180 °C.

**Vkuhavanje**

**Sadje**
Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja.

| Sadje v enolitrskih kozarcih | ob kipenju | Dogrevanje |
|---|---|---|
| Jabolka, ribez, jagode | izklop | pribl. 25 minut |
| Češnje, marelice, breskve, kosmulje | izklop | pribl. 30 minut |
| Jabolčna čežana, hruške, slive | izklop | pribl. 35 minut |

**Zelenjava**
Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 ºC. Glede na vrsto zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

| Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih | ob kipenju | Dogrevanje |
|---|---|---|
| Kumare | - | pribl. 35 minut |
| Rdeča pesa | pribl. 35 minut | pribl. 30 minut |
| Brstični ohrovt | pribl. 45 minut | pribl. 30 minut |
| Fižol, koleraba, rdeče zelje | pribl. 60 minut | pribl. 30 minut |
| Grah | pribl. 70 minut | pribl. 30 minut |

**Jemanje kozarcev iz pečice**

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

**Pozor!**

Vročih kozarcev ne odlagajte na hladno ali mokro podlago. Sicer lahko počijo.

# Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

| **Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida** | |
|---|---|
| **Splošno** | ■ Čas priprave naj bo čim krajši.<br>■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.<br>■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida. |
| **Peka** | Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C.<br>S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C. |
| Piškoti | Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C.<br>S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C.<br>Jajce ali jajčni rumenjak zmanjša nastanek akrilamida. |
| Pomfrit v pečici | Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši. |

# Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

V skladu z EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

## Peka

Peka na 2 nivojih:
Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Brizgano pecivo (kot brizgani kolači v sladkornem sirupu):
Jedi, ki jih v pečico vstavite ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita z vrhnjo plastjo testa, višina 1:
Spremenite položaj temnega tortnega modela, vstavite ga diagonalno.
Jabolčna pita z vrhnjo plastjo testa, višina 2:
Spremenite položaj temnega tortnega modela.

Priprava v kovinskem tortnem modelu:
Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj postavite tortni model.

| Jed | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Trajanje v minutah |
|---|---|---|---|---|---|
| Brizgano pecivo | Univerzalen pekač | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Drobno pecivo | Univerzalen pekač | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Drobno pecivo, predgrevanje | Emajliran pekač* + univerzalni pekač** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Biskvit z vodo | Tortni model na rešetki | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Jabolčna pita | Univerzalni pekač + 2 razstavljiva modela Ø 20cm*** | 1 | | 190-210 | 70-80 |
| | 2 rešetki* + 2 razstavljiva modela Ø 20 cm*** | 1+3 | | 170-190 | 65-75 |

* Dodatne pekače in rešetke lahko dobite kot dodatno opremo pri službi za stranke ali v specializiranih trgovinah.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

***Modele za pecivo postavite diagonalno na rešetke.

## Peka na žaru

Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

| Jed | Pribor in posoda | Višina | Način gretja | Stopnja žara | Trajanje, minute |
|---|---|---|---|---|---|
| Opečen toast<br>predgretje 10 min | Rešetka | 4 | | 3 | ½-2 |
| Goveji hamburger, 12 kosov*<br>brez predgretja | Rešetka + univerzalni pekač | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Po poteku časa ⅔ obrnite

# sr Sadržaj

**Važne napomene za sigurnost** ... **42**
Uzroci oštećenja ... 44
**Vaša nova rerna** ... **44**
Polje sa komandama ... 44
Birač funkcija ... 45
Tasteri i prikazi ... 45
Birač temperature ... 45
Pećnica ... 45
**Vaš pribor** ... **46**
Uguravanje pribora ... 46
Specijalan pribor ... 46
**Pre prvog korišćenja** ... **47**
Podešavanje tačnog vremena ... 47
Zagrevanje rerne ... 47
Čišćenje pribora ... 47
**Podešavanje rerne** ... **47**
Podešavanje vrste zagrevanja i temperature ... 47
Automatsko isključivanje rerne ... 47
Automatsko uključivanje i isključivanje rerne ... 48
Brzo podgrevanje ... 48
**Podešavanje vremena na časovniku** ... **48**
**Podešavanje alarmnog sata** ... **49**
**Zaštita za decu** ... **49**
Rerna ... 49
**Nega i čišćenje** ... **49**
Sredstva za čišćenje ... 49
Čišćenje površina u rerni koje se čiste same od sebe ... 50
Otkačivanje i zakačivanje okvira ... 50
Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni ... 51
Demontaža i ugradnja stakla na vrata ... 51
**Smetnja, šta činiti?** ... **52**
Tabela smetnji ... 52
Zamena sijalice na svodu u rerni ... 52
Stakleni poklopac ... 52
**Tablica smetnji** ... **52**
E-broj i FD-broj ... 52
**Saveti za energiju i životnu sredinu** ... **53**
Ušteda energije ... 53
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline ... 53
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta ... 53
**Za Vas testirano u našoj kuhinji** ... **53**
Kolači i peciva ... 53
Saveti za pečenje ... 55
Meso, živina, riba ... 56
Saveti za prženje i pečenje roštilja ... 57
Gužvare, đuveč, tostovi ... 58
Gotovi proizvodi ... 58
Specijalna jela ... 58
Odmrzavanje ... 59
Sušenje ... 59
Ukuvavanje ... 59
**Akrimalid u namirnicama** ... **60**
**Probna jela** ... **61**
Pečenje ... 61
Roštilj ... 61

# ⚠ Važne napomene za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na specijalno uputstvo za montažu.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

**Opasnost od požara!**

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

**Opasnost od opekotina!**

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocentnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

**Opasnost od oparotina!**

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

**Opasnost od povrede!**

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

**Opasnost od strujnog udara!**

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

**Opasnost od požara!**

- Slobodni ostaci jela, mast i moča od pečenja mogu da se zapale tokom samočišćenja. Pre svakog samočišćenja uklonite grubu nečistoću iz pećnice i sa pribora.
- Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da kačite zapaljive predmete, kao npr. krpe sa posuđe, na dršku na vratima. Ne zaklanjajte prednju stranu uređaja. Udaljite decu.

**Opasnost od opekotina!**

- Pećnica se tokom samočišćenja veoma zagreva. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne gurajte rukom kuku za blokiranje. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.
- ⚠ Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

## Uzroci oštećenja

**Oprez!**

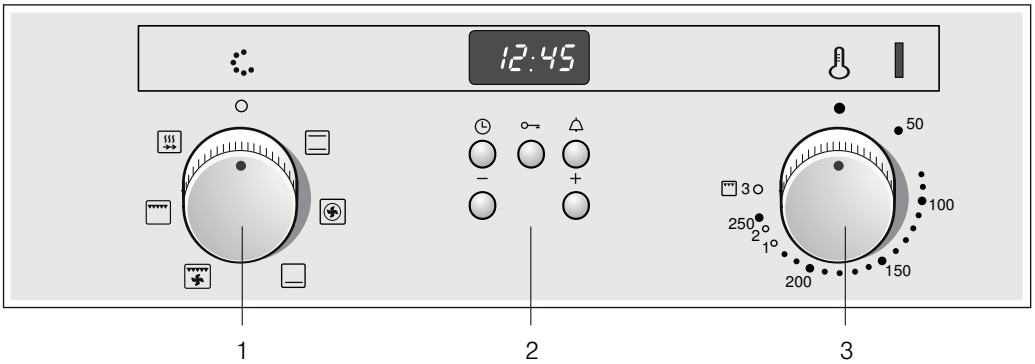
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posuđe ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

# Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. Pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o pećnici i priboru.

## Polje sa komandama

Ovde ćete dobiti pregled polja sa komandama. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.




| Objašnjenja | |
|---|---|
| 1 | Birač za funkcije |
| 2 | Tasteri za parametrisanje i polje za prikaz |
| 3 | Birač za temperaturu |

**Drške prekidača**

Drške prekidača mogu da upadnu u isklj.-položaj. Za uglavljivanje i odglavljivanje pritisnite dršku prekidača.

## Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja za rernu. Birač funkcija možete da obrćete udesno ili ulevo.

Ako vršite podešavanja birača funkcija, svetli lampica u rerni.

| Pozicija | | Primena |
|---|---|---|
| 0 | Nulta pozicija | Rerna se isključuje |
| | Zagrevanje sa gornje / donje strane | Pečenje i prženje je moguće samo na jednom nivou. Ovo podešavanje je pogodno za kolače i picu u kalupima ili na plehu, kao i za nemasne komade govedine, teletine i divljači. Toplota dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. |
| | 3D-vruć vazduh* | Kolače, picu, malo pecivo, mafine i lisnato testo možete da pečete istovremeno na dva nivoa.<br>Ventilator u rerni ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. |
| | Zagrevanje sa donje strane | Za ukuvavanje i naknadno pečenje ili naknadno rumenjenje. Vrelina dolazi odozdo. |
| | Roštiljanje cirkulacionim vazduhom | Roštiljanje cirkulacionim vazduhom naročito je namenjeno za grilovanje mesa, živine i cele ribe. Grejno telo roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela. |
| | Roštilj, velika površina | Možete da pečete više odrezaka, viršli, ribe i tostova. Cela površina ispod grejnog tela roštilja je vrela. |
| | Brzo zagrevanje | za brzo zagrevanje jela. |

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN50304.

## Tasteri i prikazi

Pomoću tastera možete da podesite dodatne funkcije. Podešene vrednosti možete da očitate na prikazima.

| Taster | | Funkcija |
|---|---|---|
| | Taster za časovnik | Pomoću tastera možete da podesite vreme na časovniku, trajanje I→I i završetak →I pečenja. |
| | Taster sa ključem | Pomoću ovog tastera možete da uključite odnosno isključite osigurač za decu. |
| | Taster za alarmni sat | Pomoću ovog tastera možete da podesite alarmni sat. |
| – | Taster minus | Pomoću ovog tastera možete da smanjujete podešene vrednosti. |
| + | Taster plus | Pomoću ovog tastera možete da povećavate podešene vrednosti. |

## Birač temperature

Pomoću birača temperature možete da podesite temperaturu i stepen za pečenje roštilja.

| Pozicija | | Značenje |
|---|---|---|
| ● | Nulta pozicija | Rerna je isključena. |
| 50-270 | Opseg temperature | Temperatura je prikazana u °C. |
| 1, 2, 3 | Stepeni za pečenje roštilja | Stepeni za pečenje roštilja, velika ▭ površina.<br>Stepen 1 = slab<br>Stepen 2 = srednji<br>Stepen 3 = jak |

Sve dok rerna greje, svetli pokazna lampica iznad birača temperature. U pauzama grejanja, ona se gasi. Kod nekih podešavanja ne svetli.

### Stepeni za pečenje roštilja

Kod pečenja roštilja na ravnoj podlozi ▭ pomoću birača temperature podesite stepen grilovanja.

## Pećnica

U pećnici se nalazi lampica za rernu. Rashladni ventilator štiti rernu od pregrevanja.

### Lampica u rerni

Tokom rada rerne svetli lampica u rerni. Obrtanjem birača za funkcije u željeni položaj takođe možete da uključite lampicu u rerni, a da ne zagrevate rernu.

### Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata.

Kako bi se rerna posle rada brže ohladila, rashladni ventilator nastavlja da radi jedno određeno vreme.

### Oprez!

Nemojte da prekrivate proreze za vazduh. Inače će se rerna pregrejati.

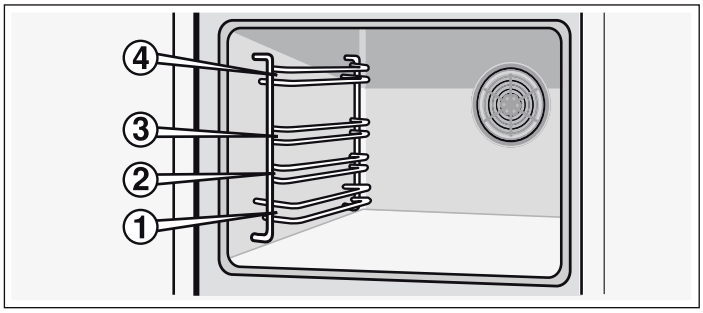
# Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

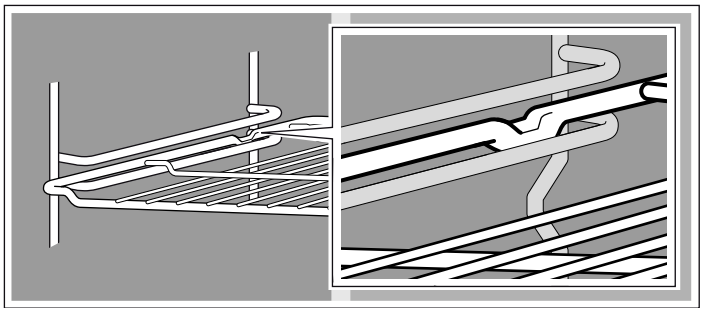
## Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 4 različite visine u rerni. Pribor uvek ugurajte do kraja, kako ne bi dodirivao staklo na vratima.




Ako je pribor izvučen otprilike do polovine, on uleže. Sada možete lako da izvadite jela.

Prilikom uguravanja u rernu pazite na ispupčenje na zadnjoj strani pribora. Samo na taj način pravilno uleže.



**Napomena:** Zbog vreline pribor može da se deformiše. Kada je ohlađen, ponovo zauzima svoj pređašnji oblik. Funkcija nije ugrožena.

Držite pleh za pečenje sa strane obema rukama i ugurajte ga paralelno u postolje. Prilikom uguravanja pleha za pečenje izbegavajte pokrete na desno ili levo. U suprotnom ćete teško moći da ugurate pleh za pečenje. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Vaša rerna ne raspolaže svim priborom koji je naveden u nastavku.

Pribor možete da kupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu. Molimo da navedete broj 5Z.

**Rešetka**
Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.

Rešetku sa otvorene strane ugurajte ka vratima rerne, a sa zakrivljene na dole ⌣.

**Univerzalni tiganj**
Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se primenjuje takođe kao posuda za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ukoso ugurajte ka vratima rerne.

## Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Obimnu ponudu za Vašu rernu možete naći u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost specijalnog pribora ili mogućnost poručivanja preko interneta razlikuju se od zemlje do zemlje. Informacije o tome možete naći u prodajnim dokumentima.

Nije svaki specijalni pribor namenjen za svaki uređaj. Prilikom kupovine stalno navedite tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

| Specijalan pribor | 5Z broj | Upotreba |
|---|---|---|
| Rešetka | 5Z 11KR11 | Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela. |
| Aluminijumski pleh | 5Z 11BA11 | Za kolače i kolačiće.<br>Pleh za pečenje gurnite u rernu sa kosinom ka vratima rerne. |
| Emajlirani pleh za pečenje | 5Z 11BE11 | Za kolače i kolačiće.<br>Pleh za pečenje gurnite u rernu sa kosinom ka vratima rerne. |
| Univerzalna tepsija | 5Z 11BU11 | Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe, možete da ga upotrebljavate ispod rešetke za sakupljanje masti ili sokova iz mesa.<br>Univerzalnu tepsiju gurnite u rernu sa kosinom ka vratima rerne. |
| Dvostruka teleskopska vođica | 5Z 11TA12 | Pomoću šina za izvlačenje na visini 1 i 3 pribor možete sasvim da izvučete, a da se ne prevrne. |
| Trostruka teleskopska vođica | 5Z 11TA14 | Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim da izvučete, a da se ne prevrne. |

**Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere**

Kod vremenski dugih pečenja vrata na rerni mogu da budu veoma vrela.

Ako imate malu decu, preporučuje se povećan oprez, dok rerna radi.

Iz tog razloga na raspolaganju stoje zaštitni mehanizmi, koji sprečavaju direktan dodir sa vratima na rerni. Ovaj specijalan pribor ( 440651) možete dobiti kod servisne službe.

# Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

## Podešavanje tačnog vremena

Posle priključka svetli na prikazu simbol ◷ i tri nule. Podesite tačno vreme .

**1.** Pritisnite taster ◷.
Na prikazu se pojavljuje tačno vreme 12:00 i simbol ◷ treperi.

**2.** Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme.

Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno podešeno vreme.

## Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan čas zagrevanja sa gornje/donje strane ⊟ na 240 °C. Pazite na to, da u prostoru za pečenje nema ostataka ambalaže.

Sve dok se rerna zagreva, provetravajte kuhinju.

**1.** Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane ⊟.

**2.** Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u nulti položaj.

## Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

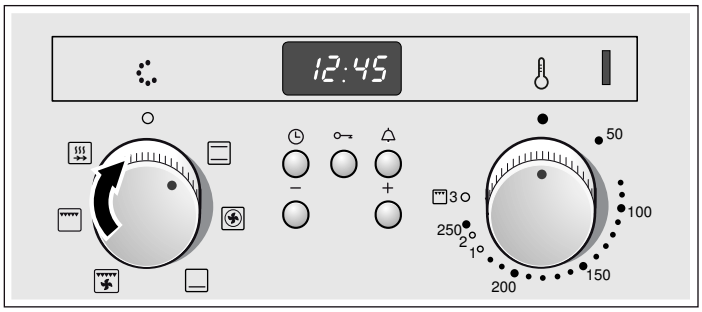
# Podešavanje rerne

Za rernu imate više mogućnosti za podešavanje. U ovom poglavlju Vam objašnjavamo, kako da podesite željenu vrstu zagrevanja i temperaturu ili stepen na roštilju. Podesite vreme trajanja i završetka pečenja za Vaše jelo.

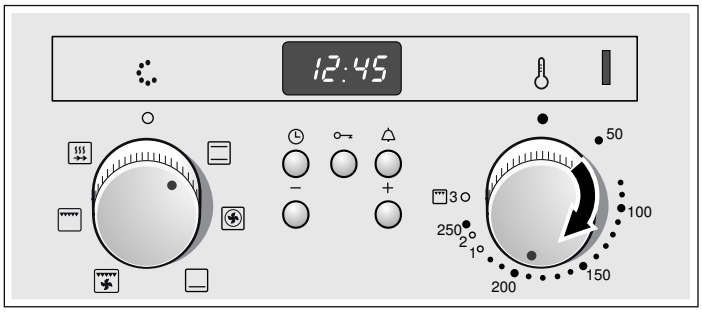
## Podešavanje vrste zagrevanja i temperature

Primer na slici: Zagrevanje sa gornje / donje strane na 190 °C.

**1.** Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.




**2.** Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.




Rerna se zagreva.

### Isključivanje rerne

Birač za funkcije stavite u nulti položaj.

### Promena podešavanja

Po potrebi možete da promenite vrstu zagrevanja, temperaturu i stepen na roštilju.

## Automatsko isključivanje rerne

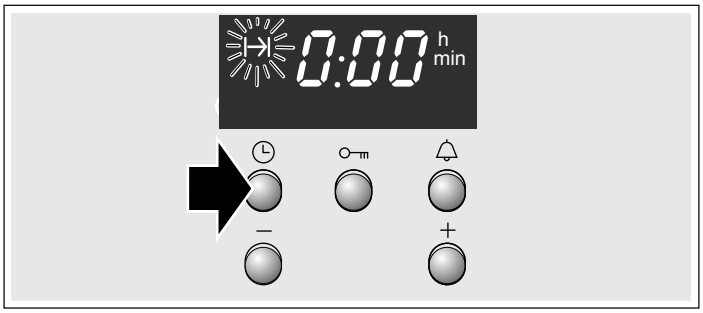
Unesite trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo.

Primer na slici: Zagrevanje sa gornje i donje strane ⊟, 200 °C, trajanje 45 minuta.

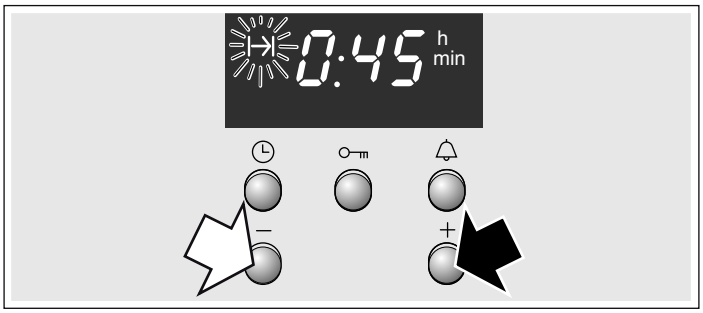
**1.** Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.

**2.** Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.

**3.** Pritisnite taster za časovnik ◷ .
Simbol za trajanje ⊢→⊣ treperi.




**4.** Pomoću tastera + ili - podesite trajanje.
Taster + / podrazumevana vrednost = 30 minuta
Taster - / podrazumevana vrednost = 10 minuta




### Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster <symbol role="BSHSymbAll">0</symbol> i isključite birač za funkcije.

**Promena podešavanja**

Pritisnite taster časovnik ◷. Pomoću tastera + ili tastera - promenite trajanje.

**Prekid podešavanja**

Pritisnite taster časovnik ◷. Pritiskajte taster -, dok se prikaz ne postavi na nulu. Isključite birač za funkcije.

**Podesite trajanje, ako je časovnik nestao**

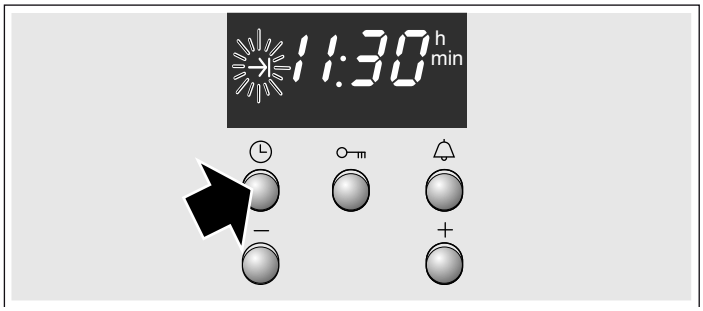
Dva puta pritisnite taster časovnik ◷ i podesite, kako je opisano u tački 4.

## Automatsko uključivanje i isključivanje rerne

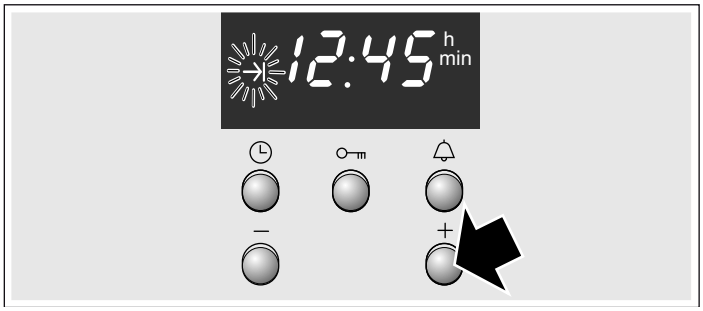
Namirnice nemojte predugo ostavljati u rerni. Ako se ne ohlade meso i riba se brzo kvare.

Primer na slici: zagrevanje sa gornje i donje strane ▤, 200 °C. Sati je 10:45 . Jelo traje 45 minuta i treba da bude gotovo u 12:45 .

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.
3. Pritisnite taster za časovnik ◷ .
   Simbol za trajanje |→| treperi.
4. Pomoću tastera + ili - podesite trajanje.
5. Pritiskajte taster za časovnik ◷, dok ne zatreperi simbol za kraj →| .
   Na prikazu ćete videti, kada je jelo gotovo.




6. Pomoću tastera + vreme završetka možete da pomerite unapred.
   Posle nekoliko sekundi podešavanja bivaju prihvaćena.
   Na prikazu stoji vreme završetka, dok rerna ne počne da radi.




**Vreme pečenja je isteklo**

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster ◷ i isključite birač za funkcije.

**Napomena:** Dokle simbol treperi, možete da vršite promene. Ako simbol svetli, podešavanje je preuzeto.

## Brzo podgrevanje

Pomoću brzog podgrevanja se u rerni brže postiže podešena temperatura.

Brzo podgrevanje koristite samo za temperature preko 100 °C.

Tek kada se brzo podgrevanje završi, stavite jela u rernu, kako bi Vam ravnomerno pečenje bilo zagarantovano.

1. Birač za funkcije prebacite u položaj ▥.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu.

Rerna počinje da radi posle nekoliko sekundi. Svetli lampica na prikazu iznad birača za temperaturu.

**Završeno je brzo podgrevanje**

Lampica za prikaz iznad birača za temperaturu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu i podesite željenu vrstu zagrevanja.

**Prekid brzog podgrevanja**

Birač za funkcije obrnite u nulti položaj. Rerna je isključena.

# Podešavanje vremena na časovniku

Posle nestanka električne struje ili ako ste rernu po prvi put pustili u rad, na prikazu treperi simbol ◷ i tri nule. Podesite vreme na časovniku. Birač za funkcije mora da bude isključen.

**Ovako podesite**

1. Pritisnite taster za časovnik ◷ .
   Pojavljuje se 12.00 i simbol ◷ treperi.
2. Pomoću tastera + i - podesite vreme na časovniku.
   Posle nekoliko sekundi časovnik će prihvatiti vreme.
   Simbol ◷ se gasi.

**Prebacite sa letnjeg na zimsko računanje vremena.**

Dva puta pritisnite taster za časovnik ◷ i pomoću tastera + ili - promenite vreme na časovniku.

# Podešavanje alarmnog sata.

Alarmni sat možete da koristite kao normalan kuhinjski alarmni sat. On radi nezavisno od rerne. Alarmni sat ima jedan specijalan signal. Tako možete da utvrdite, kada je na alarmnom satu isteklo vreme ili trajanje. Alarmni sat možete da podesite i kada je aktivan osigurač za decu.

**Ovako podesite**

1. Pritisnite taster za alarmni sat 🔔 .
   Simbol🔔 treperi.
2. Pomoću tastera + ili - podesite vreme na alarmnom satu.
   Taster + / podrazumevana vrednost = 10 minuta
   Taster - / podrazumevana vrednost = 5 minuta

Alarmni sat počinje da radi posle nekoliko sekundi. Simbol 🔔 svetli na prikazu. Vidi se, kako vreme teče.

**Vreme je isteklo**

Čuje se signal. Pritisnite taster za alarmni sat 🔔 . Prikaz alarmnog sata se gasi.

**Promena vremena na alarmnom satu**

Pritisnite taster za alarmni sat 🔔 . Pomoću tastera + ili - promenite vreme.

**Brisanje podešavanja**

Pritisnite taster za alarmni sat 🔔 . Taster - pritiskajte sve dok se na prikazu ne pojave nule.

**Alarmni sat i trajanje ističu istovremeno**

Simboli svetle. Isticanje vremena na alarmnom satu se vidi na prikazu.
Kontrolišite ostatak trajanja I→I, vreme završetka →I ili vreme na časovniku ◷ :
Taster za časovnik ◷ pritiskajte sve dok se ne pojavi dotični simbol.
Vreme, koje ste proveravali, pojavljuje se na nekoliko sekundi na prikazu.

# Zaštita za decu

## Rerna

Kako biste bili sigurni, da deca, koja se igraju neće uključiti rernu, ugrađen je osigurač za decu.

**Uključivanje i isključivanje osigurača za decu**

Birač za funkcije mora da bude isključen.

Aktiviranje Taster sa ključem ⊶ pritiskajte sve dok se simbol ⊶ ne pojavi na prikazu. Ovaj proces traje otprilike 4 sekunde.

Deaktiviranje: Taster sa ključem ⊶ pritiskajte sve dok se simbol ⊶ ne ugasi.

**Napomene**

- Alarmni sat i vreme na časovniku možete da podesite u svako doba.
- Podešeni osigurač za decu se gasi čim nestane električne struje.

# Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnićemo Vam ovde.

**Napomene**

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne rezultat su različitih materijala, kao što je staklo, plastični materijal ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao strije, su refleksije svetla lampice za rernu.
- Emajl nagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu neznatne razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkciju. Ivice tankih plehova ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Iz tog razloga mogu da budu hrapave. Na taj način se ne ugrožava zaštita od korozije.

## Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešno odabranim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na sledeće podatke.

**Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti**

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje sa velikim udelom alkohola,
- abrazivne sunđere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sunđere.

| | |
|---|---|
| **Polje sa komandama** | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo. |
| **Površine od prohroma** | Očistite toplom sapunicom i mekom krpom. Kod površina od prohroma uvek brišite paralelno sa prirodnom teksturom. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednje delove od prohroma polirajte specijalnim sredstvom za negu. Pogledajte napomene proizvođača. U servisnoj službi ili specijalizovanoj prodavnici može da se nabavi sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika. |
| **Emajlirane površine i lakirane površine** | Obrišite toplom sapunicom i mekom krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Obrtna dugmad** | Obrišite toplom sapunicom i mekom krpom. Osušite mekom krpom. |

| | |
|---|---|
| **Staklo** | Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Nemojte da upotrebljavate agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogu da izgrebu i oštete površinu stakla. |
| **Zaptivač** | Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Dno rerne** | Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta. U slučaju jake nečistoće: Sredstva za čišćenje rerne potrebljavajte samo na ohlađenim površinama. |
| **Stakleni poklopac lampice za rernu** | Obrišite toplom sapunicom i mekom krpom. Osušite mekom krpom. |
| **Pribor** | Potopite u vrelu sapunicu. Očistite četkom ili sunđerom. |
| **Aluminijumski pleh (opciono)** | Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Nemojte nikada da upotrebljavate sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nemojte nikada da dodirujete nožem ili nekim sličnim oštrim predmetom. Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili mikrofiber krpom vodoravno i ne pritiskajte. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine |
| **Osigurač za decu (opciono)** | Ukoliko je na vrata rerne postavljen osigurač za decu, pre čišćenja morate da ga uklonite. Sve plastične delove potopite u toplu sapunicu i operite sunđerom za pranje posuđa. Osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće osigurač za decu ne funkcioniše više pravilno. |
| **Ravna ploča za kuvanje** | Napomene za negu i čišćenje ćete naći u uputstvu za upotrebu ravne ploče za kuvanje. |

## Čišćenje površina u rerni koje se čiste same od sebe

Zadnji zid, gornji sloj rerne i bočni zidovi rerne su presvučeni emajlom, koji se čisti sam od sebe. Ono što prska tokom pečenja i prženja ovaj sloj upija i razgrađuje, dok rerna radi. Što je temperatura viša i što duže rerna radi, to je rezultat bolji.

Ukoliko je rerna posle više režima rada još uvek zaprljana, postupite kako sledi:

1. Najpre očistite dno rerne.
2. Onda podesite 3D vreli vazduh ⊛ ili zagrevanje sa gornje i donje strane ⊟.
3. Praznu rernu otprilike 2 časa zagrevajte na maksimalnoj temperaturi.

Keramički sloj se regeneriše. Zagorele i bele ostatke onda možete da uklonite vodom i mekim sunđerom.

Mala razlika u boji na oblozi nema uticaj na funkciju samočišćenja.

**Oprez!**

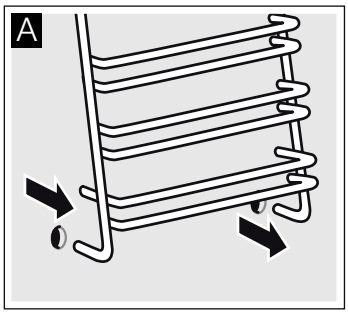
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje. Možete da izgrebete ili oštetite visokoporozni površinski sloj.
- Sredstvo za čišćenje rerne nemojte koristiti za površine, koje se same čiste. Ako sredstvo za čišćenje rerne slučajno ipak dospe na te površine, odmah ga obrišite sunđerom i čistom vodom.

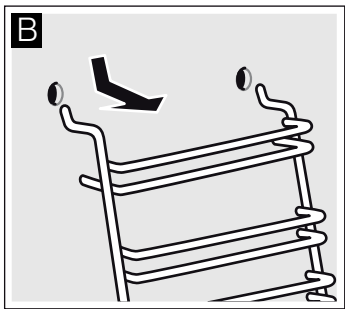
## Otkačivanje i zakačivanje okvira

Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

**Skidanje okvira**

1. Dole izvucite okvir i malo ga povucite unapred. Produžne vijke na donjem delu okvira izvucite iz otvora za fiksiranje (slika A).
2. Zatim okvir ispravite na gore i pažljivo ga izvucite (slika B).

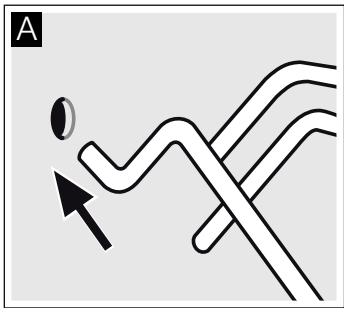


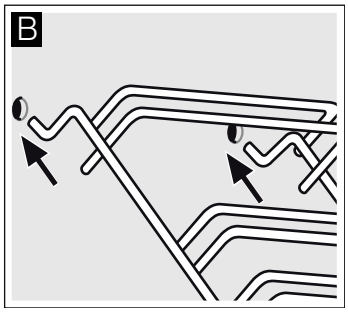




Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sunđerom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

**Zakačivanje okvira**

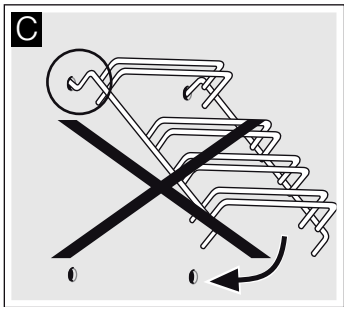
1. U gornje otvore pažljivo ubacite kuke. (slika A-B)



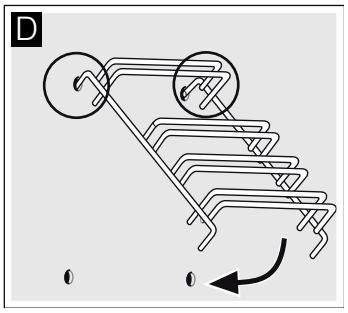

⚠ **Pogrešna montaža!**

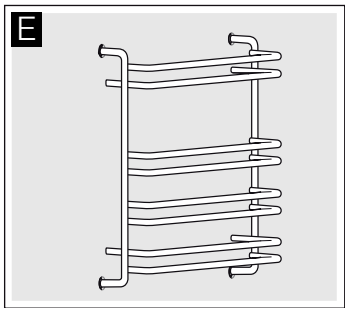
Nikada nemojte pomerati okvir, pre nego što ste dve kuke sasvim uglavili u gornje otvore. Emajl bi se mogao oštetiti i otpasti (slika C).




2. Dve kuke morate u potpunosti zakačiti u gornje otvore. Tek sada lagano i pažljivo pomerite okvir na dole i zakačite ga u donje otvore (slika D).
3. Oba okvira zakačite na bočne zidove rerne (slika E).

Ako su okviri pravilno montirani rastojanje između dva gornja nivoa je veće.

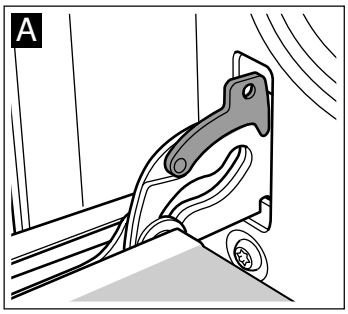


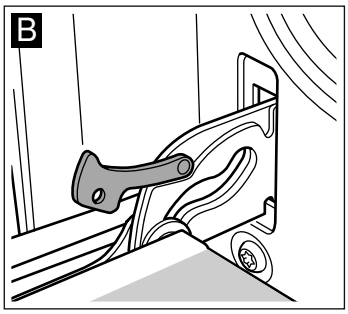



## Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkačite vrata na rerni.

Šarniri vrata na rerni imaju po jednu polugu za blokadu. Ako su poluge za blokadu zaklopljene (slika A), vrata na rerni su osigurana. Na mogu da se otkače. Ako su poluge za blokadu za otkačivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.



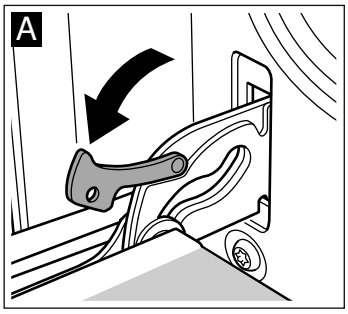



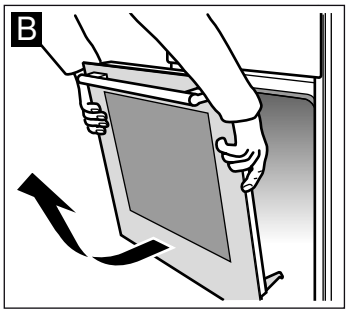

⚠ **Opasnost od povrede!**

Ako su šarniri neosigurani, zatvaraju se iznenada sa velikom snagom. Pazite na to, da poluge za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene, odnosno sasvim otklopljeneprilikom otkačivanja vrata na rerni.

### Otkačivanje vrata

1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uhvatite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).

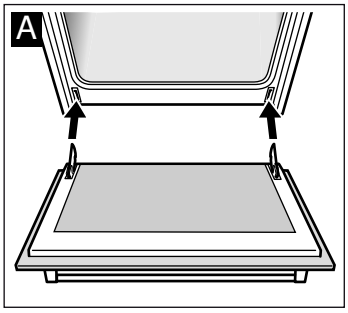


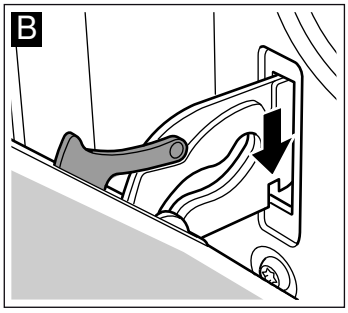




### Zakačivanje vrata

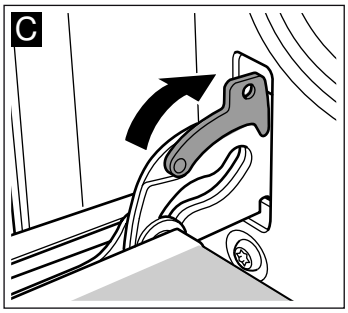
Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata na rerni pazite na to, da oba šarnira uđu pravo u otvor (slika A).
2. Zarez na šarniru mora da ulegne na obe strane (slika B).




3. Ponovo zaklopite obe poluge za blokadu (slika C). Zatvorite vrata na rerni.




⚠ **Opasnost od povrede!**

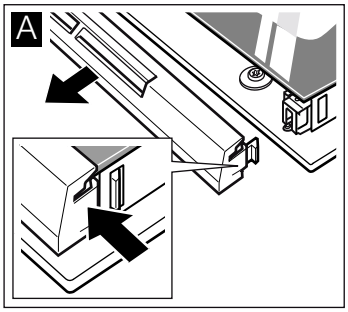
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

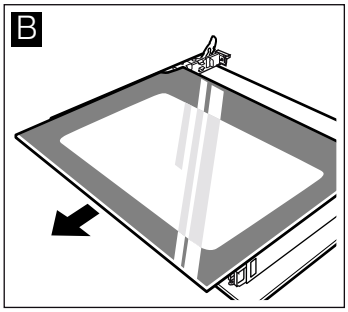
## Demontaža i ugradnja stakla na vrata

Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

### Demontaža

1. Otkačite vrata rerne. Za to pogledajte poglavlje *Otkačiti vrata rerne*. Vrata rerne sa ručkom okrenutom na dole položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to pritisnite prstima levo i desno. Izvucite poklopac (Slika A).
3. Podignite i izvucite gornje staklo (Slika B).



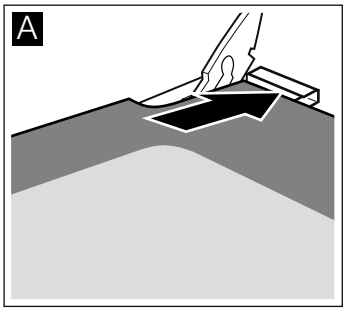

Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

⚠ **Opasnost od povrede!**

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

### Ugradnja

1. Gornje staklo uhvatite sa strane i ukoso ugurajte u nazad. Staklo morate da ugurate u otvore na donjoj strani. Glatka površina mora da bude spolja, a hrapava unutra. (slika A).




2. Poklopac gore postavite na vrata rerne i pritisnite. Pazite na to, da useci sa strana pravilno ulegnu.
3. Ponovo zakačite vrata rerne. Za to pogledajte poglavlje *Zakačiti vrata rerne*.

**Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.**

# Smetnja, šta činiti?

Ako dođe do smetnje, često se radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda sami možete da otklonite smetnju.

## Tabela smetnji

Ako Vam jelo nije uspelo, molimo Vas da pročitate sledeće poglavlje . *U našoj kuhinji smo za Vas testirali jela*. Ovde ćete pronaći korisne savete i informacije za kuvanje, pečenje i prženje.

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

Popravke, koje nisu pravilno izvršene, su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar naše servisne službe.

| Smetnja | Mogući uzrok | Otklanjanje/Informacije |
|---|---|---|
| Rerna ne funkcioniše. | Osigurač je u kvaru. | Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da nije u kvaru osigurač. |
| | Nestalo je električne energije. | Pogledajte, da li funkcionišu sijalice u kuhinji odnosno drugi uređaji u kuhinji. |
| Prikaz na časovniku treperi | Nestalo je električne struje. | Ponovo podesite vreme |
| Rerna nije vrela. | Prašina na kontaktima. | Drške prekidača nekoliko puta obrnite u desno i levo. |

**Oprez!**

Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

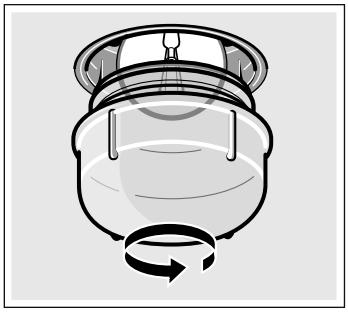
## Zamena sijalice na svodu u rerni

Ako je sijalica u rerni prestala da radi, mora da se zameni. Zamenske sijalice, koje su otporne na temperaturu, 40 W, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. Koristite samo te sijalice.

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

Isključite osigurač u električnom ormanu.

1. U hladnu rernu položite krpu za posuđe, kako biste izbegli oštećenja.
2. Stakleni poklopac odvrnite obrtanjem u levo.



3. Sijalicu zamenite istim tipom sijalice.
4. Ponovo zavrnite stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

## Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac mora da se zameni. Odgovarajući stakleni poklopac ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

# Tablica smetnji

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

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

## E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo da navedete broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vas posavetujemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naćićete desno, bočno na vratima rerne. Da u slučaju potrebe ne biste dugo morali da tražite, ovde možete da unesete podatke o Vašem uređaju i broj telefona servisne službe.

**E-br.** **FD-br.**

**Servisna služba** ☏

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

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

# Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

## Ušteda energije

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupa.
- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeče do kraja.

## Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.

Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Između prednje i zadnje strane postavite karton ili slično, kako biste sprečili udar na unutrašnju stranu stakla na vratima. Vrata na rerni pomoću lepljive trake fiksirajte za bočne zidove uređaja.

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportujete uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

### Ako nemate više originalnu ambalažu

Prepakujte uređaj u zaštitnu ambalažu, kako biste obezbedili odgovarajuću zaštitu od mogućih oštećenja u transportu.

Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

# Za Vas testirano u našoj kuhinji

Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Pokazaćemo Vam, koja vrsta zagrevanja i temperature je najbolje namenjena za Vaše jelo. Dobićete podatke za odgovarajući pribor i na koju visinu treba da ga ugurate. Dobićete savete za posuđe i za pripremu.

### Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu.

  Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe.

  Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije porebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vreo pribor ili posuđe.

## Kolači i peciva

### Pečenje na jednom nivou

Prilikom pečenja torti zagrevanje sa gornje/donje strane ⊟ daje najbolji rezultat.

Ako pečete pomoću 3D-vrelog vazduha ⊛, upotrebljavajte sledeće visine za uguravanje za pribor:

- Kolači u kalupima: Visina za uguravanje 2
- Kolači na plehu: Visina za uguravanje 3

### Pečenje i na više nivoa

Upotrebljavajte 3D-vreli vazduh ⊛.

Visine uguravanja prilikom pečenja na 2 nivoa:

- Univerzalni tiganj: Visina uguravanja 3
- Pleh za pečenje: Visina uguravanja 1

Istovremeno u pleh za pečenje ugurana jela ne moraju u isto vreme da budu gotova.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

**Kalupi za pečenje**

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod svetlih kalupa za kolače od tankog metala ili kod staklenih kalupa produžuje se vreme pečenja i kolači ne rumene ravnomerno.

Ako želite da koristite silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptima mogu da odstupaju.

**Tabele**

U tabelama ćete za različite kolače i peciva pronaći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i vrste testa. Zato su u tabelama navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa nižim vrednostima. Niža temperatura za rezultat ima ravnomernije rumenilo. Ako je neophodno, sledeći put podesite višu temperaturu.

Vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta, ako predhodno zagrejete rernu.

Dodatne informacije ćete pronaći pod *Saveti za pečenje* u nastavku posle tabela.

| Kolači u kalupima | Kalup | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura, °C | Trajanje, minuti |
|---|---|---|---|---|---|
| Jednostavni kolači od mućenog testa | Kalup za kraljevske kolače | 2 | | 160-180 | 55-65 |
| Fini kolači od mućenog testa (npr. suvi kolači) | Kalup za kraljevske kolače | 2 | | 155-175 | 65-75 |
| Kore sa rubom od mrvljivog testa | Kalup sa skočnim mehanizmom | 1 | | 160-180 | 30-40 |
| Kore za torte od mućenog testa | Kalup za kore za voćne torte | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Torta od biskvita | Kalup sa skočnim mehanizmom | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo* | taman kalup sa skočnim mehanizmom | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Fini voćni kolač, od mućenog testa | Kalup sa skočnim mehanizmom | 2 | | 150-170 | 55-65 |
| Pikantni kolači* (npr. francuska pica/slani kolač sa lukom) | Kalup sa skočnim mehanizmom | 1 | | 180-200 | 50-60 |

* Kolač ostavite u uređaju oko 20 minuta da se ohladi.

| Kolači na plehu | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|---|---|---|---|---|
| Mućeno ili testo sa kvascem sa suvim nadevom | Univerzalni tiganj | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |
| Mućeno i testo sa kvascem sa sočnim nadevom (voće) | Univerzalni tiganj | 3 | | 140-160 | 40-50 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | | 130-150 | 50-60 |
| Rolat od biskvita (preliminarno zagrejte rernu) | Univerzalni tiganj | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Pletenica sa 500 g brašna | Univerzalni tiganj | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Tvrda štrudla (štolen) sa 500 g brašna | Univerzalni tiganj | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| Tvrda štrudla (štolen), 1 kg brašna | Univerzalni tiganj | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Štrudla, slatka | Univerzalni tiganj | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pica | Univerzalni tiganj | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | | 150-170 | 35-45 |

* Emajlirane plehove dobijate kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa preko pleha uvek ugurajte univerzalni tiganj.

**Hleb i zemičke**

Ako nije drugačije navedeno, rernu za pečenje hleba uvek predhodno zagrejte.

Nikada ne sipajte vodu direktno u vrelu rernu.

| Hleb i zemičke | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura, °C | Trajanje, minuti |
|---|---|---|---|---|---|
| Hleb sa kvascem, 1,2 kg brašna | Univerzalni tiganj: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Hleb od kiselog testa, 1,2 kg brašna | Univerzalni tiganj: | 2 | | 270<br>190 | 8<br>35-45 |
| Zemičke (npr. ovsene zemičke) | Univerzalni tiganj: | 2 | | 200-220 | 20-30 |

| Malo pecivo | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|---|---|---|---|---|
| Kolačići | Univerzalni tiganj | 3 | ⊟ | 150-170 | 10-20 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | ⊛ | 130-150 | 25-35 |
| Mali kolači | Univerzalni tiganj | 3 | ⊟ | 150-170 | 25-35 |
| Mali kolači, preliminarno zagrejte rernu | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | ⊛ | 140-160 | 30-40 |
| Španski vetar | Univerzalni tiganj | 3 | ⊛ | 70-90 | 135-145 |
| Prinzes krofne | Univerzalni tiganj | 2 | ⊟ | 200-220 | 30-40 |
| Makroni | Univerzalni tiganj | 3 | ⊟ | 110-130 | 30-40 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | ⊛ | 100-120 | 35-45 |
| Pecivo od lisnatog testa | Univerzalni tiganj | 3 | ⊛ | 190-210 | 20-30 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | ⊛ | 180-200 | 25-35 |

* Emajlirane plehove dobijate kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa preko pleha uvek ugurajte univerzalni tiganj.

## Saveti za pečenje

| | |
|---|---|
| Želite da kuvate po svom receptu. | Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje. |
| Ovako ćete ustanoviti da li je patišpanj ispečen. | Oko 10 minuta pre kraja u receptu navedenog vremena pečenja, čačkalicom probodite kolač na najvišem mestu. Ako se na čačkalicu ne lepi testo, kolač je gotov. |
| Kolač splašnjava. | Sledeći put upotrebite manje tečnosti ili temperaturu pećnice podesite za 10 stepeni niže. Vodite računa o vremenima mešanja u receptu. |
| Kolač je na sredini deblji, a pri rubu tanji. | Ne podmazujte ivicu kalupa sa skočnim mehanizmom. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža. |
| Kolač je sa gornje strane previše taman. | Ugurajte ga dublje, izaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže. |
| Kolači su previše suvi. | Gotove kolače izbušite čačkalicom. Zatim ih poprskajte voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put izaberite za 10 stepeni višu temperaturu i skratite vreme pečenja. |
| Hleb ili kolači (npr. kolači sa sirom) dobro izgledaju, ali su unutra gnjecavi (šupljikavi, protkani vodnjikavim trakama). | Sledeći put koristite nešto manje tečnosti i pecite na nižoj temperaturi malo duže. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda na to dodajte nadev. Vodite računa o receptima i vremenima pečenja. |
| Pecivo je neravnomerno porumenelo. | Birajte nešto nižu temperaturu, onda pecivo postaje ravnomernije. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ⊟ na jednom nivou. Takođe papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje uvek isecite u skladu sa plehom. |
| Kolač je dole previše svetao. | Sledeći put kolač ugurajte na niži nivo. |
| Voćni sok preliva. | Sledeći put upotrebite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj. |
| Malo pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo. | Oko svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Na taj način postoji dovoljno mesta da komadi peciva lepo narastu i da mogu da porumene svuda okolo. |
| Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem. | Prilikom pečenja na više nivoa uvek upotrebljavajte 3D-vreli vazduh ⊛.Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi. |
| Prilikom pečenja sočnih kolača pojavljuje se kondenzovana voda. | Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Izbacuje se preko vrata. Vodena para može da padne na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je fizički uslovljeno. |

## Meso, živina, riba

### Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe univerzalni tiganj.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Pazite na to, da poklopac za pekač odgovara i dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

Kod tiganja od prohroma meso slabije rumeni i može da bude slabije kuvano. Produžite vreme kuvanja.

Podaci u tabeli:
Posuđe bez poklopca = otvoreno
Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

Vrelo stakleno posuđe postavite na suv podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

### Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko ½ цм.

Za dinstanje dodajte dosta tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1 - 2 cm.

Količna tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emajliranom tiganju, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenom posuđu.

Tiganji od prohroma su samo za uslovnu namenu. Meso se kuva sporije i slabije rumeni. Kuvajte na višim temperaturama i/ili kuvajte duže.

### Napomene za pečenje roštilja

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Predhodno zagrejte roštilj oko 3 minuta, pre nego što komade za roštilj postavite na rešetku.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke. Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj ne smete da ugurate na visinu 4 . Na visokim temperaturama mogu da se deformišui prilikom izvlačenja mogu da oštete prostor za pečenje.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste veličine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni. Posolite stekove tek pošto ste ih ispekli na roštilju.

Komade za roštilj obrnite posle ⅔ navedenog vremena.

Grejna tela roštilja se uvek iznova uključuju i isključuju. To je normalno. Koliko često se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.

### Meso

Komade mesa okrećite na polovini vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

Posle pečenja rozbif uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite ga da miruje u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožom, kožu ukršteno isecite, pa pečenje u posuđe najpre položite kožom na dole.

| Meso | Težina | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja | Vreme u minutima |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Govedina** | | | | | | |
| Goveđe pečenje | 1,0 kg | zatvoreno | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Goveđi file, srednji | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 200-220 | 80 |
| Rostbif, srednje pečen | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 230-250 | 50 |
| Odresci, 3 cm debeli, srednje pečeni | | Rešetka + univerzalna tepsija | 4+1 | | 3 | 15 |
| **Teletina** | | | | | | |
| Teleće pečenje | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 180-200 | 140 |
| **Svinjetina** | | | | | | |
| Pečenje bez kože (npr. vrat) | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Pečenje sa kožom (npr. plećka) | 1,0 kg | otvoreno | 1 | | 180-200 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 190-210 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Kare sa kostima | 1,0 kg | zatvoreno | 1 | | 210-230 | 80 |
| **Jagnjetina** | | | | | | |
| Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen | 1,5 kg | otvoreno | 1 | | 170-190 | 120 |

| Meso | Težina | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja | Vreme u minutima |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mleveno meso** | | | | | | |
| Rolat od mlevenog mesa | od 750 g mesa | otvoreno | 1 | | 180-200 | 70 |
| **Viršle** | | | | | | |
| Viršle | | Rešetka + univerzalna tepsija | 4+1 | | 3 | 15 |

**Živina**

Vrednosti u tabeli važe za ubacivanje u hladnu rernu.

Podaci o težini u tabeli se odnose na nenapunjenu živinu, koja je spremna za pečenje.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila, kako bi mast mogla da isteče.

Živinu položite na rešetku grudima na dole. Celo živinče okrenite, kada istekne trećina vremena za pečenje.

Živinče će biti posebno hrskavo rumeno, ako ga pred kraj prženja premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

| Živinsko meso | Težina | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja | Vreme u minutima |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Polovine pileta, 1-4 komada | po 400 g | Rešetka | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Pileći komadi | po 250 g | Rešetka | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Pile, celo 1-4 komada | po 1 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 55-85 |
| Patka, cela | 1,7 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Guska, cela | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 160-180 | 110-130 |
| Ćure, celo | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 ćureća bataka | po 800 g | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |

**Riba**

Komade ribe obrnite posle ⅔ navedenog vremena.

Cela riba ne mora da se obrće. Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajama na gore gurnite u rernu. U stomak ribe stavite polovinu krompira ili burence otporno na toplotu, kako bi riba bila stabilna.

Kada roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1 . Sokovi iz ribe će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

| Riba | Težina | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja | Trajanje, minuti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Riba, cela | po otprilike 300 g | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| Riblji kotlet | po otprilike 300 g | Rešetka | 4 | | 2 | 20-25 |

## Saveti za prženje i pečenje roštilja

| | |
|---|---|
| Za težinu pečenja u tabeli nema podataka. | Izaberite podatke u skladu sa težinom, koja stoji u nastavku i produžite vreme. |
| Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo. | Koristite termometar za meso (može se nabaviti u specijalizovanim prodavnicama) ili proverite “kašikom“. Kašikom pritisnite pečenje. Ako je čvrsto, onda je gotovo. Ako utanja, potrebno je još malo vremena. |
| Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela. | Печење је превише тамно и кожица је на местима изгорела. |
| Pečenje izgleda dobro, ali je sos izgoreo. | Sledeći put izaberite manji pleh ili dodajte više tečnosti. |
| Pečenje izgleda dobro, ali je sos previše svetao i voden. | Sledeći put izaberite veći pleh i sipajte manje tečnosti. |
| Prilikom prelivanja pečenja nastaje vodena para. | To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Može da padne na prednji deo prekidača ili na prednje delove nameštaja, koji se nalaze u neposrednoj blizini ili da kaplje kao konzenzovana voda. |

## Gužvare, đuveč, tostovi

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Rerna ostaje čistija.

Posuđe uvek stavljajte na rešetku.

Da li je gužvara pečena zavisi od veličine posude i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

| Jelo | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nabujci** | | | | | |
| Pita, slatka | Pekač | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Zapečena testenina | Pekač | 2 | | 210-230 | 25-35 |
| **Gratinirano jelo** | | | | | |
| Gratinirani krompir od sirovih sastojaka, maks. 2 cm visok | Pekač | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| **Tost** | | | | | |
| Prepeći tost, 12 komada | Rešetka | 4 | | 3 | 4-5 |
| Tost, prepečen, 12 komada | Rešetka | 3 | | 3 | 5-8 |

## Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir namenjen za te temperature. Uskladite veličinu papira sa jelom.

Rezultat pečenja jako zavisi od namirnica. Prepečenost i neravnomernost mogu da postoje već kod sirove robe.

| Jelo | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|---|---|---|---|---|
| Štrudla sa voćnim punjenjem | Univerzalna tepsija | 3 | | 190-210 | 45-55 |
| Pomfrit | Univerzalna tepsija | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Pica | Rešetka | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Pica baget | Rešetka | 2 | | 190-210 | 15-20 |

**Napomena**

Prilikom pečenja zamrznutih jela univerzalni tiganj može da se deformiše. Razlog za to su velike temperaturne razlike, kojima je pribor izložen. Tokom procesa pečenja deformacija ponovo nestaje.

## Specijalna jela

Testo sa kvascem i domaći jogurt veoma dobro možete pripremiti na nižim temperaturama.

Uklonite pribor iz rerne.

**Priprema jogurta**

1. Uzvrite 1 litar mleka (3,5 % масти), ostavite da se ohladi na 40 °C.
2. Dodajtee 150 g jogurta (iz frižidera) u mleko i dobro promešajte.
3. Sipajte u male čaše za jogurt sa zatvaračem i pokrijte folijom koja održava svežinu.
4. Stavite čaše na rešetku i ugurajte na visinu 1.
5. Temperaturu u rerni podesite na 50 °C i nastavite kako je navedeno.

**Narastanje testa sa kvascem**

1. Testo sa kvascem pripremite na uobičajeni način, stavite ga u keramički sud, koji je otporan na visoke temperature i prekrijte ga.
2. Rernu predhodno zagrejte, kako je navedeno.
3. Zatvorite vrata na rerni i testo sa kvascem ostavite u rerni da naraste.

| Jelo | Posuđe | | Vrsta zagrevanja | Temperatura | Trajanje |
|---|---|---|---|---|---|
| Jogurt | Čaša za jogurt sa zatvaračem | 1 | | 50 °C | 6-8 časova |
| Narastanje testa sa kvascem | Sud, koji je otporan na visoke temperature | postavite na dno rerne | | predhodno zagrejte na 50 °C | 5-10 minuta |
| | | | | Isključite uređaj i testo sa kvascem stavite u rernu | 20-30 minuta |

## Odmrzavanje

Vreme odmrzavanja se orijentiše prema vrsti i količini namirnica.

Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

Smrznute namirnice uzmite iz ambalaže i u adekvatnom posuđu postavite na rešetku.

Živinu grudima na dole položite na tanjir.

| Smrznuti proizvod | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura |
|---|---|---|---|---|
| npr. torte sa šlagom, torte sa kremom od putera, torte sa glazurom od čokolade ili šećera, voće, pile, kobasica i meso, hleb i zemičke, kolači i drugo pecivo | Rešetka | 2 | ⊛ | Birač temperature ostaje isključen |

## Sušenje

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće i uvek ga temeljno operite.

Ostavite ga da se dobro ocedi i osušite ga.

Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 3, a rešetku na visinu 1.

Univerzalni tiganj i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom.

| Tanjir | Visina uguravanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u ºC | Vreme pečenja, časovi |
|---|---|---|---|---|
| 600 g kolutova jabuke | 1+3 | ⊛ | 80 | otprilike 5 časova |
| 800 g kriški kruške | 1+3 | ⊛ | 80 | otprilike 8 časova |
| 1,5 kg šljiva | 1+3 | ⊛ | 80 | otprilike 8-10 časova |
| 200 g kuhinjskog začinskog bilja, očišćeno | 1+3 | ⊛ | 80 | otprilike 1½ čas |

**Napomena:** Veoma sočno voće i povrće okrenite više puta. Osušeno voće i povrće odmah odlepite sa papira.

## Ukuvavanje

Za ukuvavanje tegle i gumeni prstenovi moraju da budu čisti i ispravni. Ako je moguće odmah koristite velike tegle. Podaci u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

**Oprez!**

Nemojte koristiti veće i više tegle. Poklopci bi mogli da puknu.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

Navedena vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. Uticaj mogu imati temperatura u prostoriji, broj tegli, količina i toplota sadržaja tegle. Pre nego što promenite podešavanje odnosno isključite, proverite, da li sadržaj u teglama pravilno vri.

**Priprema**

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
3. Na svaku teglu stavite mokar gumeni prsten i poklopac.
4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

**Podešavanje**

1. Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2. Tegle poređajte tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. ½ litra vode (oko 80 °C) dolijte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni
4. Podesite zagrevanje sa donje strane ⊟.
5. Temperaturu podesite na 170 - 180 °C.

**Ukuvavanje**

**Voće**
Posle otprilike 40 do 50 minuta u kratkim razmacima podižu se mehurići. Isključite rernu.

Posle 25 do 35 minuta na preostaloj toploti uzmite tegle iz rerne. Ako se u rerni tegle duže hlade, mogle bi se stvoriti bakterije i pospešiti, da se ukuvano voće ukiseli.

| Voće u teglama od jedan litar | od vrenja | Preostala toplota |
|---|---|---|
| Jabuke, ribizle, jagode | Isključivanje | oko 25 minuta |
| Višnje, kajsije, breskve, ogrozdi | Isključivanje | oko 30 minuta |
| Mus od jabuka, kruške, šljive | Isključivanje | oko 35 minuta |

**Povrće**
Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do 70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

| Povrće sa hladnim prelivom u teglama od jedan litar | od vrenja | Preostala toplota |
|---|---|---|
| Krastavci | - | oko 35 minuta |
| Cvekla | oko 35 minuta | oko 30 minuta |
| Prokelj | oko 45 minuta | oko 30 minuta |
| Pasulj, keleraba, radič | oko 60 minuta | oko 30 minuta |
| Grašak | oko 70 minuta | oko 30 minuta |

**Vađenje tegli**

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

**Oprez!**

Vrele tegle ne stavljajte na hladnu ili mokru podlogu. Mogle bi da prsnu.

# Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa, pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).

| **Saveti za pripremu jela bez akrilamida** | |
|---|---|
| **Opšte** | ■ Što je moguće više skratite vreme pečenja.<br>■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.<br>■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida. |
| **Pečenje** | Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C.<br>Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C. |
| Keks | Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C.<br>Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C.<br>Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida. |
| Pomfrit iz rerne | Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio |

# Probna jela

Ove tabele su napravljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

## Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:
Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica (kao kolači koji se prave pomoću šprica u šećernom sirupu):

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

Lenja pita, visina 1:
Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom, ugurajte dijagonalno.
Lenja pita, visina 2:
Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom.

Kolači u kalupu od metala sa skočnim mehanizmom:
Pecite uz zagrevanje sa gornje i donje strane na visini 1.
Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na njega stavite kalup sa skočnim mehanizmom.

| Jelo | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|---|---|---|---|---|
| Pecivo iz šprica | Univerzalni tiganj | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Mali kolači | Univerzalni tiganj | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Mali kolači, preliminarno zagrejte rernu | Emajlirani pleh* + univerzalni tiganj** | 1+3 | | 140-160 | 30-40 |
| Vodeni biskvit | Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Filovana lenja pita | Univerzalni tiganj + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20cm*** | 1 | | 190-210 | 70-80 |
| | 2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm*** | 1+3 | | 170-190 | 65-75 |

* Dodatni plehovi i rešetke dobijate kao specijalan pribor kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa preko pleha uvek ugurajte univerzalni tiganj.

*** Kalupe za kolače postavite dijagonalno na rešetke.

## Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

| Jelo | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Stepen roštiljanja | Trajanje, minuti |
|---|---|---|---|---|---|
| Prepeći tost<br>Predzagrevanje 10 min | Rešetka | 4 | | 3 | ½-2 |
| Bifburger, 12 komada*<br>nemojte prethodno da zagrevate | Rešetka + univerzalna tepsija | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Okrenuti posle ⅔ vremena

9001324714

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

01
(260597)