



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Stojeći štednjak

HKA090150

[hr] Upute za upotrebu

Sadržaj

1	Sigurnost	2
2	Izbjegavanje materijalnih šteta	4
3	Zaštita okoliša i ušteda	6
4	Postavljanje i priključivanje	7
5	Upoznavanje	8
6	Pribor	11
7	Prije prve uporabe	11
8	Rukovanje kuhalištem	12
9	Osnovno rukovanje	12
10	Brzo zagrijavanje	13
11	Čišćenje i održavanje	13
12	Pomoć pri čišćenju	15
13	Okvir vodilica	16
14	Vrata uređaja	17
15	Uklanjanje smetnji	19
16	Transport i zbrinjavanje	20
17	Servisna služba	20
18	Tako će to uspjeti	20

1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

1.1 Namjenska uporaba

Za sigurnu i ispravnu uporabu uređaja pridržavajte se napomena u vezi s namjenskom uporabom.

Slike u ovim uputama služe u informativne svrhe.

Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Uređaj upotrebljavajte samo na sljedeći način:

- za pripremu hrane i pića
- pod nadzorom. Kontrolirajte kratkotrajno kuhanje bez prekida.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 4000 m iznad nadmorske visine

Ne upotrebljavajte uređaj:

- na brodovima ili u vozilima.
- Kao grijanje prostorije.

- s vanjskim vremenskim programatorom ili daljinskim upravljačem.

Uređajem ne možete upravljati pomoću timera ili daljinskog upravljača.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

1.2 Ograničenje kruga korisnika

Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja osim ako imaju 15 ili više godina i ako su pod nadzorom.

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

1.3 Sigurna uporaba

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Uređaj postaje vruć.

- ▶ Nikada ne čuvajte zapaljive predmete ili sprejeve u ladicama izravno ispod ploče za kuhanje.
- ▶ Nikada nemojte skladištiti niti upotrebljavati zapaljive predmete, poput sprejeva ili sredstva za čišćenje, ispod uređaja ili u njegovoj neposrednoj blizini.

Površina za kuhanje postaje jako vruća.

- ▶ Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na površinu za kuhanje ili u neposrednoj blizini.
- ▶ Nikada ne odlažite predmete na površini za kuhanje.

Kuhanje na masti ili ulju na pločama za kuhanje bez nadzora može biti opasno i uzrokovati požar.

- ▶ Vrela ulja i masti nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- ▶ Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

Pokrivala za ploču za kuhanje mogu dovesti do nezgoda, primjerice, zbog pregrijavanja, zapaljenja ili rasprskavajućih materijala.

- ▶ Nemojte koristiti pokrivala za ploču za kuhanje.

Pri otvaranju vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje može dodirivati grijaće elemente i može se zapaliti.

- ▶ Pri zagrijavanju i za vrijeme pečenje nikada nemojte staviti nepričvršćen papir za pečenje na pribor.
- ▶ Papir za pečenje uvijek prikladno odrežite i pritisnite posudom ili kalupom za pečenje. Zapaljivi predmeti u pećnici mogu se zapaliti.
- ▶ Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▶ Ako izlazi dim, trebate isključiti uređaj ili izvući utikač i držati vrata zatvorena kako bi se ugušili eventualni plameni.

Živežne namirnice mogu se zapaliti.

- ▶ Treba nadzirati kuhanje. Stalno treba nadzirati kratki postupak.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tijekom uporabe uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući, posebno okvir ploče za kuhanje ako postoji.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

Zaštitne rešetke ploče za kuhanje mogu uzrokovati nesreće.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte zaštitne rešetke ploče za kuhanje.

Pribor ili posuda postaje jako se zagrijava.

- ▶ Uvijek izvadite vrući pribor ili posudu koristeći kuhinjsku krp.

Uređaj postaje vruć tijekom rada.

- ▶ Prije čišćenja ostavite uređaj da se ohladi. Alkoholne pare mogu se zapaliti u vrućoj pećnici.

- ▶ Upotrebljavajte samo male količine visokopostotnih alkoholnih pića u jelima.

- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.

Uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.

- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Oštećeni uređaj nikada nemojte puštati u rad.
- ▶ Nikada ne pokrećite uređaj s napuklom ili polomljenom površinom.
- ▶ Nazovite servisnu službu. → *Stranica 20*
- ▶ Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.
- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

Na vrućim dijelovima uređaja može se rastopiti instalacija kabela električnih uređaja.

- ▶ Onemogućite kontakt priključnog kabela električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s izvorima topline ili vrućim dijelovima uređaja.
- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s oštrim vrhovima ili rubovima.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada ne presavijajte te onemogućite svako prignječenje ili izmjene.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti.

- ▶ Ne posežite rukom u područje šarki.
- ▶ Izgrebeno staklo na vratima uređaja može se raspuknuti.
- ▶ Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštra metalna strugala za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgresti površinu.

Sudaranje s otvorenim vratima uređaja može prouzročiti ozljede.

- ▶ Vrata uređaja moraju biti zatvorena za vrijeme i nakon rada uređaja.

Posude za kuhanje mogu zbog tekućine između dna posude i kuhališta neočekivano poskočiti u zrak.

- ▶ Kuhalište i dno posude uvijek držite suhima.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom rada.

- ▶ Nikada ne dodirujte vruće dijelove.
- ▶ Ne dozvolite djeci pristup.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
- ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

Zbog vode u vrućoj pećnici može nastati vruća vodena para.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Djeca mogu navući ambalažni materijal preko glave ili se njime zamotati te se na taj način ugušiti.

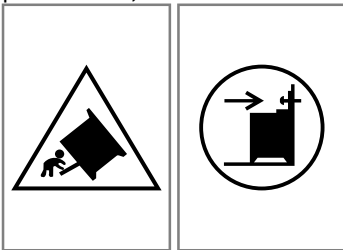
- ▶ Ambalažni materijal držite podalje od djece.
- ▶ Djeci nikada ne dopuštajte igranje s ambalažnim materijalom.

Djeca mogu udahnuti ili progutati sitne dijelove i na taj se način ugušiti.

- ▶ Sitne dijelove držite podalje od djece.
- ▶ Ne dopustite djeci igranje sa sitnim dijelovima.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od prevrtanja!

Ako stavite uređaj na podnožje, a da ga niste pričvrstili, on može skliznuti s podnožja.



- ▶ Uređaj fiksno spojite s podnožjem.

- ▶ Upozorenje: Kako biste izbjegli prevrtanje uređaja, postavite napravu za kompenzaciju.
- ▶ Pridržavajte se uputa za montažu.

1.4 Podna ladica

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Površine ladice ispod štednjaka mogu postati jako vruće.

- ▶ U ladici čuvajte samo pribor za pećnicu.
- ▶ Nemojte čuvati zapaljive predmete u ladici ispod štednjaka.

1.5 Halogena žarulja

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Žarulje u pećnici postaju jako vruće. Još neko vrijeme nakon isključivanja postoji opasnost od opekline.

- ▶ Ne dodirujte stakleni poklopac.
- ▶ Pri čišćenju izbjegavajte kontakt s kožom.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Kod zamjene žarulje su kontakti grla žarulje pod naponom.

- ▶ Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogući električni udar.
- ▶ Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

2 Izbjegavanje materijalnih šteta

2.1 Područje pećnice

Pri uporabi pećnice pridržavajte se odgovarajućih napomena.

POZOR!

Predmeti na dnu pećnice pri temperaturi iznad 50 °C uzrokuju akumulaciju topline. Vrijeme pečenja i prženja se više ne podudara i email se oštećuje.

- ▶ Ne stavljajte pribor niti papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste na dno pećnice.
- ▶ Posuđe stavite na dno pećnice samo ako je namještena temperatura ispod 50 °C.

Zbog aluminijske folije može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.

- ▶ Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima.

Vodena para nastaje ako ima vode u vrućoj pećnici. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.
- ▶ Nikada ne stavljajte posuđe s vodom na dno pećnice.

Vlaga dulje vremena u pećnici uzrokuje koroziju.

- ▶ Nakon korištenja obrišite pećnicu.
- ▶ U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice.

- ▶ U pećnici nemojte čuvati hranu. Hlađenje s otvorenim vratima uređaja s vremenom oštećuje pročelja susjednih elemenata.
 - ▶ Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena.
 - ▶ Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja.
 - ▶ Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok koji kapa s lima za pečenje ostavlja mrlje koje se više ne mogu ukloniti.
- ▶ Kod jako sočnog voćnog kolača nemojte prepuniti lim za pečenje.
 - ▶ Ako je moguće, upotrebljavajte dublju univerzalnu tavu.
- Sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici oštećuje emajl.
- ▶ Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici.
 - ▶ Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

- Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti.
- ▶ Pobrinite se da brtva bude uvijek čista.
 - ▶ Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

Korištenjem vrata uređaja kao površine za sjedenje ili odlaganje mogu se oštetiti vrata uređaja.

- ▶ Nemojte sjediti na otvorena vrata uređaja niti stavljati ili vješati nešto na njih.
- ▶ Nemojte odlagati posuđe ili pribor na vrata uređaja. Ako nosite ili pomičete uređaj držeći ručku poklopca, onda ručka može puknuti i uzrokovati oštećenja na šarkama. Ručka poklopca nije konstruirana za težinu uređaja.
- ▶ Nemojte nositi ili pomicati uređaj držeći ručku poklopca.

Lim za pečenje ili univerzalna tava mogu se deformirati tijekom roštiljanja zbog visokih temperatura i pri vađenju se može oštetiti emajl.

- ▶ Lim za pečenje ili univerzalnu tavu nemojte staviti na višu razinu od razine 3 kod roštiljanja.
- ▶ Iznad razine 3 možete roštiljati samo na rešetki.

2.2 Ploča za kuhanje

Pri uporabi uređaja pridržavajte se odgovarajućih napomena.

Izbjegavanje materijalnih šteta

Ovdje možete pronaći najčešće uzroke oštećenja i savjete kako ih možete izbjeći.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Kuhanje bez nadzora.	Promatrajte kuhanje.
Mrlje, stvaranje mjehurića	Prosute namirnice, prije svega one s velikim udjelom šećera.	Odmah uklonite strugalom za staklo.
Mrlje, stvaranje mjehurića ili lomovi u staklu	Oštećena posuda za kuhanje, posuda za kuhanje s rastaljenim emajlom ili s bakrenim ili aluminijskim dnom.	Upotrebljavajte prikladnu posudu za kuhanje u dobrom stanju.
Mrlje, promjene boje	Neprikladne metode čišćenja.	Upotrebljavajte isključivo sredstva za čišćenje koja su prikladna za staklokeramiku i čistite isključivo hladnu ploču za kuhanje.
Stvaranje mjehurića ili lomovi u staklu	Udarci ili pad posude, pribor za kuhanje ili drugi tvrdi ili šiljasti predmeti.	Tijekom kuhanja ne udarajte staklo ili pazite da predmeti ne padnu na ploču za kuhanje.
Ogrebotine, promjene boje	Hrapava dna posuda ili pomicanje posude na ploči za kuhanje.	Provjerite posuđe. Podignite posudu pri pomicanju.
Ogrebotine	Sol, šećer ili pijesak.	Ploču za kuhanje ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuhanje u zamrznutom posuđu za kuhanje.	Nikad nemojte upotrebljavati zamrznuto posuđe za kuhanje.
Oštećenja na posudi za kuhanje ili uređaju	Kuhanje bez namirnica.	Nikada ne stavljajte posudu bez namirnica na vruću zonu za kuhanje niti ne zagrijavajte.
Oštećenja stakla	Rastopljeni materijal na vrućoj zoni za kuhanje ili vrući poklopac posude na staklu.	Ne stavljajte papir za pečenje ili aluminijsku foliju niti plastične posude ili poklopac posude na ploču za kuhanje.
Pregrijavanje	Vruća posuda za kuhanje na upravljačkoj ploči ili na okviru.	Nikada nemojte odložiti vruću posudu za kuhanje na ta područja.

2.3 Područje ladice

Pri uporabi ladice pridržavajte se odgovarajućih napomena.

POZOR!

Ne stavljajte vruće predmete u ladicu ispod štednjaka. Ladica ispod štednjaka može se oštetiti.

- ▶ Ne stavljajte vruće predmete u ladicu ispod štednjaka.

Ne stavljajte pribor za pećnicu u ladicu ispod štednjaka koji prelazi visinu ladice. U protivnom mogu nastati oštećenja na uređaju.

- ▶ Ne stavljajte pribor za pećnicu u ladicu ispod štednjaka koji prelazi visinu ladice.

3 Zaštita okoliša i ušteda

3.1 Zbrinjavanje ambalaže u otpad

Ambalažni materijali su ekološki neškodljivi i mogu se reciklirati.

- ▶ Pojedinačne sastavne dijelove zbrinite na otpad odvojene po vrstama.

3.2 Ušteda energije

Ako slijedite sljedeće upute, vaš će uređaj trošiti manje struje.

Zagrijte uređaj samo ako je to navedeno u receptu ili preporukama za namještanje.

- Ako ne zagrijavate uređaj, uštedjet ćete do 20 % energije.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje.

- Takvi kalupi za pečenje dobro apsorbiraju toplinu.

Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.

- Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne treba dogrijati.

Više jela pecite odmah jedno za drugim ili istovremeno.

- Pećnica je zagrijana nakon prvog pečenja. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja sljedećeg kolača.

U slučaju duljeg vremena kuhanja isključite uređaj 10 minuta prije kraja vremena kuhanja.

- Preostala toplina je dovoljna za kuhanje jela do kraja.

Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

- Nepotrebni dijelovi pribora ne moraju se zagrijavati.

Prije pripreme ostavite smrznute namirnice da se odmrznu.

- Štedi se energija za odmrzavanje namirnica.

Napomena:

Uređaju je potrebno:

- u radu s uključenim zaslonom maks. 1 W

- u radu s isključenim zaslonom maks. 0,5 W

Ušteda energije

Ako slijedite sljedeće upute, vaš će uređaj trošiti manje struje.

Zonu kuhanja odaberite prema veličini posude. Posude za kuhanje postavite u sredini.

Upotrebljavajte posude čiji promjer dna odgovara promjeru kuhališta.

Savjet: Proizvođači posuda obično navode gornji promjer lonca. On je često veći od promjera dna.

- Neodgovarajuće posude za kuhanje ili zone kuhanja koje nisu potpuno prekrivene troše više energije.

Posude uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.

- Kad kuhate bez poklopca, uređaju je potrebno znatno više energije.

Što rjeđe podižite poklopac.

- Kad podižete poklopac, izlazi puno energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Kroz stakleni poklopac možete gledati u posudu bez podizanja poklopca.

Upotrebljavajte lonce i tave s ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posude za kuhanje koje odgovara količini namirnica.

- Velikom posudu za kuhanje s malo sadržaja potrebno je više energije za zagrijavanje.

Kuhajte s malom količinom vode.

- Ukoliko je više vode u posudu za kuhanje, utoliko će biti potrebno više energije za zagrijavanje.

Na vrijeme vratite na niži stupanj za kuhanje.

- Previsokim stupnjem za nastavak kuhanja rasipate energiju.

- Neiskorištena preostala toplina povećava potrošnju energije.

4 Postavljanje i priključivanje

Gdje i kako da najbolje postavite svoj uređaj, možete saznati ovdje. Osim toga možete saznati i kako priključiti uređaj na strujnu mrežu.

4.1 Električni priključak

Električni priključak mora izvesti ovlaštenu instalater. Pridržavajte se propisa nadležnog distributera električne energije.

- Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.
- Ako se uređaj neispravno priključi, u slučaju oštećenja gubi se pravo na jamstvo.

Informacije o električnom priključku od strane instalatera:


- Ako nakon postavljanja utikač nije dostupan, na strani instalacije mora postojati svepolni razdvajач s otvorom kontakta od najmanje 3 mm. Pri priključivanju pomoću utikača to nije potrebno jer je on dostupan korisniku.
- Električna sigurnost: Štednjak je uređaj klase zaštite I i smije se upotrebljavati samo s priključkom zaštitnog vodiča.
- Za priključivanje uređaja upotrebljavajte kabel tipa H 05 VV-F ili druge kabele jednakih vrijednosti.

Važne informacije o električnom priključku

Poštujte sljedeće napomene i uvjerite se da:

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

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

- ▶ Mrežni utikač dodirujte samo suhim rukama.
- ▶ Nikada nemojte izvući mrežni utikač iz utičnice za vrijeme rada.
- ▶ Mrežni vod uvijek povlačite za utikač, a nikada za vod jer bi se u suprotnom mogao oštetiti.
- mrežni utikač i utičnica međusobno odgovaraju.
- utikač mora uvijek biti dostupan.
- je presjek voda dostatan.
- da mrežni vod nije savijen, prignječen, promijenjen ili prerezan.
- promjenu mrežnog voda, ukoliko je potrebno, smije vršiti samo ovlaštenu električar. Zamjenski mrežni vod moguće je nabaviti u servisnoj službi.
- Ne koristite višepolne utikače ili spojke i produžne kabele.
- je sustav za uzemljenje propisno instaliran.
- u slučaju korištenja zaštitne strujne sklopke koristite samo onu vrstu koja ima ovu oznaku . Samo ovaj znak jamči ispunjavanje trenutno važećih propisa.
- da mrežni vod ne dolazi u dodir s izvorima topline.

4.2 Postavljanje uređaja

Postavite uređaj na ravnu površinu.

Nikada nemojte postaviti uređaj iza dekorativnih vrata ili vrata elementa. Postoji opasnost od pregrijavanja.

Namještanje visine dna uređaja

Namjestite visinu dna prema funkcijama svojeg uređaja.

Namještanje visine uređaja s fiksnim ladicama

Ako vaš uređaj ima fiksne ladice, namjestite visinu dna svojeg uređaja na sljedeći način.

Napomena:

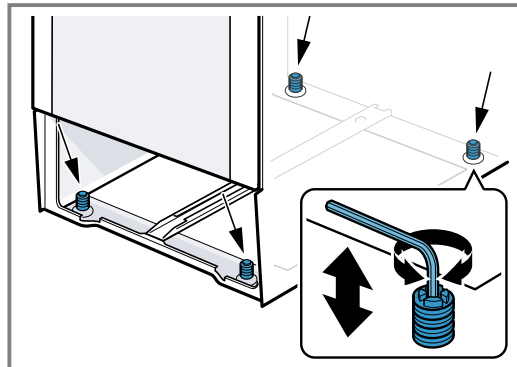
Uređaj ima nogice podesive po visini. Na taj način možete podignuti uređaj za oko 15 mm od poda.

- Nogice se nalaze na prednjoj strani i stražnjoj strani s donje strane uređaja.
- Podignite ili spustite nogice tako da okrećete nogice imbus ključem sve dok uređaj ne bude u vodoravnom položaju.

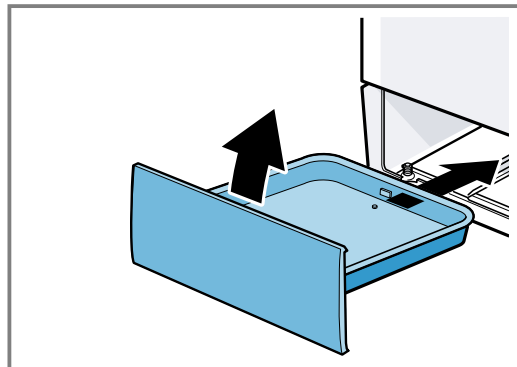
Namještanje visine dna uređaja s izvadivom ladicom

Ako vaš uređaj nema nogice podesive po visini i ladica se može izvaditi, namjestite visinu dna svojeg uređaja na sljedeći način.

1. Izvucite ladicu u postolju i podignite prema gore. Na postolju iznutra nalaze se prednje i stražnje nogice za namještanje.
2. Nogice za namještanje okrećite imbus ključem prema gore ili dolje sve dok štednjak ne bude u vodoravnom položaju.



3. Umetnite ladicu u postolje.



Susjedni elementi

Susjedni elementi ne smiju biti od zapaljivih materijala. Granične fronte elemenata moraju biti otporne na temperaturu do najmanje 90°C.

Pričvršćivanje na zid

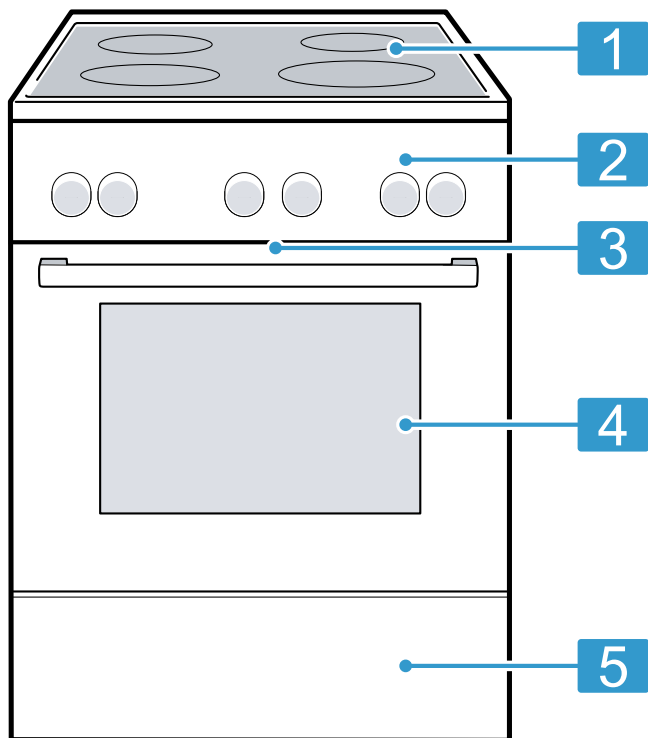
Kako se uređaj ne bi prevrnuo, morate ga pričvrstiti na zid pomoću isporučenih kutnika. Pridržavajte se uputa za montažu kako biste pričvrstili uređaj na zid.

5 Upoznavanje

5.1 Vaš uređaj

Ovdje ćete naći pregled sastavnih dijelova svog uređaja.

Napomena: Ovisno o tipu uređaja neke pojedinosti na slici mogu se razlikovati, primjerice boja ili oblik.



Objašnjenje

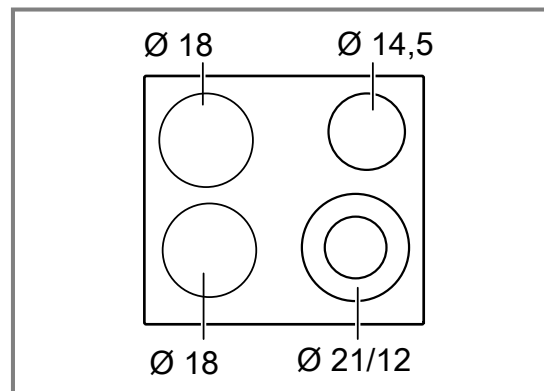
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Ploča za kuhanje |
| 2 | Upravljačke ploče |
| 3 | Rashladni ventilator ¹ |
| 4 | Vrata uređaja |
| 5 | Ladica ispod štednjaka ¹ |

¹ Ovisno o opremi uređaja

5.2 Ploča za kuhanje

Ovdje ćete naći pregled različitih mogućnosti dodatnog uključivanja kuhališta.

Ovisno o tipu uređaja neke pojedinosti na slici mogu se razlikovati, primjerice boja ili oblik.



Ø = cm

Kuhalište	Dodatno uključivanje i isključivanje	
○	Jednostruko kuhalište	
⊙	Dvostruko kuhalište	Birač kuhališta okrenite udesno do ⊙. Namjestite stupanj za kuhanje. Isključivanje: Birač kuhališta okrenite u položaj 0 i ponovno namjestite. Birač kuhališta nikada ne možete okrenuti preko ⊙ u položaj 0.

Napomene

- Do tamnih područja u usijanom stanju kuhališta dolazi iz tehničkih razloga. Oni ne utječu na funkciju kuhališta.
- Kuhalište regulira temperaturu uključivanjem i isključivanjem grijanja. Grijanje se može uključivati i isključivati i pri najvećoj snazi.
 - Osjetljivi sastavni dijelovi time se štite od pregrijavanja.
 - Uređaj je zaštićen od električnog preopterećenja.
 - Postići ćete bolje rezultate kuhanja.
- Grijanja unutarnjih i dodatnih vanjskih krugova kod višestrukih kuhališta mogu se uključivati i isključivati u različito vrijeme.

Indikator preostale topline

Ploča za kuhanje ima za svako kuhalište jedan indikator preostale topline. Pokazuje koja su kuhališta još vruća. Kada je ploča za kuhanje isključena, indikator svijetli dok se kuhalište dovoljno ne ohladi. Ne dodirujte kuhalište sve dok svijetli indikator preostale topline.

Savjet: Mala jela možete održavati toplim ili rastopiti kuverturu.

5.3 Upravljačke ploče

Putem upravljačke ploče namještate sve funkcije svog uređaja i dobivate informacije o radnom stanju.

Upravljački elementi








Putem upravljačkih elemenata namještate sve funkcije svog uređaja i dobivate informacije o radnom stanju.

Upravljački element	Objašnjenje
Birač funkcija	Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja i druge funkcije. Birač funkcija možete iz nultog položaja ○ okretati udesno i ulijevo. Birač funkcija je upustiv ovisno o tipu uređaja. Za uvlačenje ili izvlačenje u nultom položaju ○ pritisnite birač funkcija. → "Vrste grijanja i funkcije", Stranica 9

Upravljački element	Objašnjenje
Birač temperature	Pomoću birača temperature namještate temperaturu za vrstu grijanja i birate postavke za druge funkcije. Birač temperature možete iz nultog položaja ● okretati samo udesno do kraja, ne dalje. Birač temperature je upustiv ovisno o tipu uređaja. Za uvlačenje ili izvlačenje u nultom položaju ● pritisnite birač temperature. → "Temperatura i stupnjevi za namještanje", Stranica 10
Prekidač kuhališta	Pomoću 4 prekidača kuhališta namještate snagu grijanja pojedinih kuhališta. Simbol iznad odgovarajućeg prekidača pokazuje vam koje kuhalište namještate. → "Birač kuhališta", Stranica 10



Vrste grijanja i funkcije

Kako biste uvijek pronašli pravu vrstu grijanja za svoje jelo, objasniti ćemo vam razlike i područja primjene.

Simbol	Vrsta grijanja	Korištenje i način rada
	3D vrući zrak	Pečenje ili prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije i razreda energetske učinkovitosti.
	Blagi vrući zrak	Pažljivo kuhanje odabranih jela bez zagrijavanja na jednoj razini. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci pećnice. Namirnica se u fazama priprema s preostalom toplinom. Najbolje su prikladne temperature do 200 °C.
	Stupanj za pizzu	Priprema pizze ili jela kojima je potrebno puno topline s donje strane. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
	Donje zagrijavanje	Dodatno pečenje namirnica ili kuhanje u vodenoj kupelji. Vrućina dopire s donje strane.
	Roštilj, velika površina	Roštiljanje tankih namirnica za roštilj npr. odrezaka, kobasica ili tosta. Gratiniranje namirnica. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
	Roštilj i ventilator	Pečenje peradi, cijele ribe ili većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
	Gornje i donje zagrijavanje	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednoj razini. Ova vrsta zagrijavanja posebice je prikladna za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

Ostale funkcije

Ovdje ćete naći pregled ostalih funkcija uređaja.

Simbol	Funkcija	Korištenje
	Brzo zagrijavanje	Brzo zagrijavanje pećnice bez pribora. → "Brzo zagrijavanje", Stranica 13
	Žarulja u pećnici	Osvjetljenje pećnice bez grijanja.

Temperatura i stupnjevi za namještanje

Za vrste grijanja i funkcije postoje različite postavke.

Simbol	Funkcija	Korištenje
●	Nulti položaj	Uređaj ne grije.
50 - 275	Raspon temperature	Namještanje temperature u °C u pećnici.
1, 2, 3 ili I, II, III	Stupnjevi roštiljanja	Namještanje stupnjeva roštiljanja ovisno o tipu uređaja za roštilj, za veliku površinu i roštilj ili za malu površinu. 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki

Indikator zagrijavanja

Uređaj vam pokazuje kada grije.

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

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

Napomene

- Kada je namještena funkcija svjetla u pećnici i temperatura, također svijetli indikator zagrijavanja. Pritom uređaj ne grije.

- Ako vaš uređaj ima funkciju svjetla u pećnici i kada je namještena neka vrijednost temperature, također svijetli indikator zagrijavanja. Pritom uređaj ne grije.
- Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

Birač kuhališta

Pomoću birača kuhališta možete namjestiti snagu grijanja kuhališta.

Kada aktivirate dodatna uključivanja, svijetle odgovarajući indikatori.

Položaj	Funkcija	Objašnjenje
0	Nulti položaj	Kuhalište je isključeno.
1-9	Stupnjevi za kuhanje	1 = najmanja snaga 9 = najveća snaga
☉	Uključivanje	Dodatno uključite veliko dvostruko kuhalište.

5.4 Pećnica

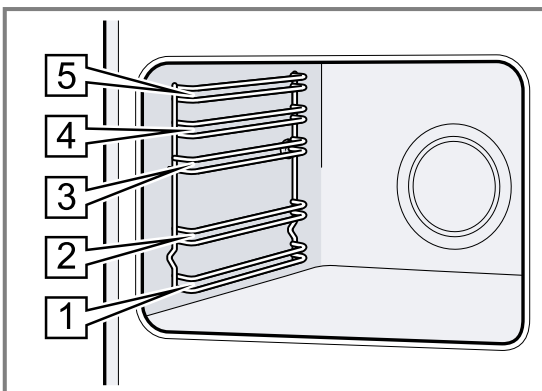
Funkcije u pećnici olakšavaju rad vašeg uređaja.

Okvir vodilica

U okvir vodilica možete staviti pribor na različite razine. Pećnica ima 5 razina. Razine se broje odozdo prema gore.

Možete izvaditi okvir vodilica, npr. radi čišćenja.

→ "Okvir vodilica", Stranica 16



Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se uključuje i isključuje ovisno o temperaturi uređaja. Topli zrak izlazi iznad vrata pećnice.

POZOR!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore iznad vrata uređaja. Uređaj će se pregrijati.

- Ventilacijski otvori moraju biti slobodni.

Kako bi se uređaj brže ohladio nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

Vrata uređaja

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

Kondenzat

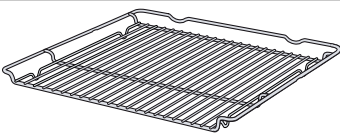
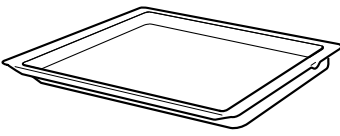
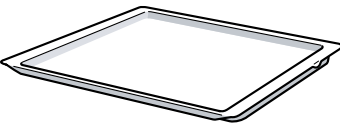
Tijekom kuhanja u pećnici i na vratima uređaja može se pojaviti kondenzat. Kondenzat je normalna pojava i ne utječe na rad uređaja. Obrišite kondenzat nakon kuhanja.

6 Pribor

Upotrebljavajte samo originalni pribor. Usklađen je s vašim uređajem.

Napomena: Pribor se zbog vrućine može deformirati. Deformacija ne utječe na funkciju. Kada se pribor ohladi, deformacija nestaje.

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

Dodatna oprema		Uporaba
Rešetka		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kalupi za pečenje ■ Kalupi za nabujke ■ Posuđe ■ Meso, npr. pečenje ili komadi za roštilj ■ Smrznuta jela
Univerzalna tava		<ul style="list-style-type: none"> ■ Sočni kolači ■ Keksi ■ Kruh ■ Velika pečenja ■ Smrznuta jela ■ Prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom roštiljanja na roštilju.
Lim za pečenje		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kolači na limu ■ Kolač od miješanog tijesta, jednostavni

6.1 Uporaba pribora

Pribor pravilno gurnite u pećnicu. Samo tako možete izvući pribor do polovice, a da se ne prevrne.

1. Pribor umetnite između vodećih šipki jedne razine.

Rešetka	Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem ~ okrenutim prema dolje.
Lim npr. univerzalna tava ili lim za pečenje	Umetnite lim s kosim rubom prema vratima uređaja.

2. Gurnite pribor do kraja tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Napomena: Iz pećnice izvadite pribor koji nećete koristiti tijekom rada.

6.2 Ostali pribor

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

Opsežnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

www.bosch-home.com

Pribor je specifičan za uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. Koji je pribor raspoloživ za vaš uređaj, možete saznati u internetskoj trgovini ili kod servisne službe.

7 Prije prve uporabe


Namjestite postavke za prvo puštanje u rad. Očistite uređaj i pribor.

7.1 Čišćenje uređaja prije prve uporabe

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

1. Izvadite pribor i ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
2. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
3. Prozračite prostoriju dok se uređaj zagrijava.

4. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
→ "Osnovno rukovanje", Stranica 12

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

5. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja.
6. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
7. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
8. Pribor očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.

8 Rukovanje kuhalištem

Ovdje možete saznati sve što je bitno za rukovanje svojim kuhalištem.

8.1 Namještanje kuhališta

S pomoću sklopke kuhališta možete namjestiti snagu grijanja kuhališta.

Stupanj za kuhanje	
1	Najniži stupanj
9	Najviši stupanj

8.2 Preporučene postavke za kuhanje

Ovdje može naći pregled različitih jela s odgovarajućim stupnjevima za kuhanje.

Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o vrsti, težini, debljini i kvaliteti jela. Stupanj nastavka kuhanja ovisi o posudu za kuhanje koje upotrebljavate.

Napomene o pripremi

- Za početno kuhanje upotrijebite stupanj za kuhanje 9.
- Gusta jela povremeno promiješajte.
- Namirnice koje treba jače zapeći ili kod kojih tijekom pečenja izlazi mnogo tekućine najbolje je zapeći u malim porcijama.
- Savjeti za kuhanje uz uštedu energije. → *Stranica 6*

Jelo	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Topljenje		
Maslac, želatina	1	-
Zagrijavanje ili održavanje topline		
Varivo, npr. varivo od leće	1	-
Mlijeko ¹	1-2	-

¹ Jelo pripremite bez poklopca.
² Zakuhaite vodu sa zatvorenim poklopcem.
³ Nastavite kuhanje jela bez poklopca.
⁴ Jelo više puta okrenite.

9 Osnovno rukovanje

9.1 Uključivanje uređaja

- ▶ Birač funkcija okrenite u položaj izvan nultog položaja ○.
- ✓ Uređaj je uključen.

9.2 Isključivanje uređaja

- ▶ Birač funkcija okrenite u nulti položaj ○.
- ✓ Uređaj je isključen.

Jelo	Stupanj nastavka kuhanja	Trajanje nastavka kuhanja u minutama
Kuhanje ili prokuhavanje na laganoj vatri		
Knedle ^{2,3}	3-4	20-30
Riba ^{2,3}	3	10-15
Bijeli umak, npr. bešamel umak	1	3-6
Kuhanje, kuhanje na pari ili pirjanje		
Riža s dvostrukom količinom vode	3	15-30
Pekarski krumpir	3-4	25-30
Oguljeni kuhani krumpir	3-4	15-20
Tjestenina ^{2,3}	5	6-10
Varivo, juha	3-4	15-60
Povrće, svježe ili duboko zamrznuto	3-4	10-20
Jela u ekspres loncu	3-4	-
Pirjanje		
Rolade	3-4	50-60
Pirjano pečenje	3-4	60-100
Gulaš	3-4	50-60
Pečenje s malo ulja		
Jela pripremite bez poklopca.		
Odresci, naravni ili panirani	6-7	6-10
Kotlet, naravni ili panirani ⁴	6-7	8-12
Odresci, debljine 3 cm	7-8	8-12
Riba i riblji fileti naravni ili panirani	4-5	8-20
Riba ili riblji fileti, panirani i smrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12
Smrznuta jela iz tave	6-7	6-10
Palačinke	5-6	-

¹ Jelo pripremite bez poklopca.
² Zakuhaite vodu sa zatvorenim poklopcem.
³ Nastavite kuhanje jela bez poklopca.
⁴ Jelo više puta okrenite.

9.3 Vrste grijanja i temperatura

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi uređaj počinje s grijanjem.
3. Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

Savjet: Najprikladniju vrstu grijanja za svoje jelo možete pronaći u opisu vrsta grijanja.

Promjena vrste grijanja

Vrstu grijanja možete promijeniti u svako vrijeme.

- ▶ Biračem funkcija namjestite željenu vrstu grijanja.

Promjena temperature

Temperaturu možete promijeniti u svako vrijeme.

- ▶ Biračem temperature namjestite željenu temperaturu.

10 Brzo zagrijavanje

Radi uštede vremena možete skratiti trajanje zagrijavanja pomoću brzog zagrijavanja.


Brzo zagrijavanje koristite kod namještenih temperatura iznad 100 °C.

Nakon brzog zagrijavanja najbolje koristite sljedeće vrste grijanja:

- 3D-vrući zrak 
- Gornje i donje zagrijavanje 

10.1 Namještanje brzog zagrijavanja

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

1. Biračem funkcija namjestite brzo zagrijavanje .
2. Biračem temperature namjestite željenu temperaturu.
 - ✓ Brzo zagrijavanje se pokreće nakon nekoliko sekundi.
 - ✓ Kada je završeno brzo zagrijavanje, indikator zagrijavanja se ugasi.
3. Biračem funkcija namjestite prikladnu vrstu grijanja.
4. Stavite jelo u pećnicu.

11 Čišćenje i održavanje

Kako bi vam uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

11.1 Sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili različite površine na uređaju, upotrebljavajte prikladna sredstva za čišćenje.

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prodor vlage može prouzročiti strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.

POZOR!

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu oštetiti površine uređaja.

- ▶ Nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola.
- ▶ Nemojte upotrebljavati tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje.
- ▶ Nemojte upotrebljavati posebna sredstva za čišćenje kada je uređaj još topao.

Sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici oštećuje emajl.

- ▶ Nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici.
- ▶ Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.

Nove spužve sadrže ostatke od proizvodnje.

- ▶ Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

Primjerena sredstva za čišćenje

Upotrebljavajte samo prikladna sredstva za čišćenje različitih površina na uređaju.

Pridržavajte se uputa za čišćenje uređaja.

→ "Čišćenje uređaja", Stranica 15

Uređaj

Površina	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Plemeniti čelik	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vruća sapunica ■ Specijalno sredstvo za njegu plemenitog čelika za tople površine 	Kako biste izbjegli koroziju, odmah uklonite ostatke kamenca, masti, škroba i bjelančevina s površina od plemenitog čelika. Sredstvo za njegu plemenitog čelika nanosite u tankom sloju.
Emajl, plastika, lakirane ili sitotiskane površine npr. upravljačka ploča	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vruća sapunica 	Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugalo za staklo.

Površina	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Gumbi	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne skidajte i ne čistite ribanjem.
Staklokeramička ploča za kuhanje	<ul style="list-style-type: none"> Sredstvo za čišćenje staklokeramike 	Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje. Tvrđokornu prljavštinu uklonite strugalom za staklo.
Ladica ispod štednjaka	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Očistite spužvicom.

Vrata uređaja

Područje	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Stakla na vratima	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Ne koristite strugalo za staklo niti spiralu od nehrđajućeg čelika. Savjet: Za temeljito čišćenje skinite stakla na vratima. → "Vrata uređaja", Stranica 17
Ploča na vratima	<ul style="list-style-type: none"> Od plemenitog čelika: Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika Od plastike: Vruća sapunica 	Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugalo za staklo. Savjet: Za temeljito čišćenje skinite gornju ploču na vratima. → "Vrata uređaja", Stranica 17
Ručka na vratima	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Kako biste izbjegli tvrdokornu prljavštinu, odmah uklonite sredstvo za uklanjanje kamenca s ručke na vratima.
Brtva na vratima	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Ne skidajte i ne čistite ribanjem.

Pećnica

Područje	Primjerena sredstva za čišćenje	Napomene
Emajlirane površine	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica Voda s octom Sredstvo za čišćenje pećnice 	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Ostavite otvorena vrata uređaja kako bi se pećnica osušila nakon čišćenja. Napomene <ul style="list-style-type: none"> Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama zbog čega će nastati neznatne razlike u boji. To ne utječe na funkcionalnost uređaja. Rubovi tankih limova za pečenje ne mogu se u potpunosti emajlirati i mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije. Zbog ostataka namirnica nastaje bijeli sloj na emajliranim površinama. Sloj nije opasan za zdravlje. To ne utječe na funkcionalnost uređaja. Sloj uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac na žarulji u pećnici	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Kod velikih zaprljanja koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Okvir vodilica	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica 	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Savjet: Za čišćenje izvadite okvir vodilica. → "Okvir vodilica", Stranica 16
Pribor	<ul style="list-style-type: none"> Vruća sapunica Sredstvo za čišćenje pećnice 	Kod velikih zaprljanja namočite i koristite četku ili spiralu od nehrđajućeg čelika. Emajlirani pribor je prikladan za pranje u perilici posuđa.

11.2 Čišćenje uređaja

Kako biste izbjegli oštećenja na uređaju, očistite uređaj samo kako je navedeno i s prikladnim sredstvima za čišćenje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti.

- ▶ Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.

Zahtjev: Pridržavajte se napomena za sredstva za čišćenje.

→ "Sredstva za čišćenje", *Stranica 13*

1. Uređaj očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa.
 - Kod nekih površina možete koristiti alternativna sredstva za čišćenje.
 - "Primjerena sredstva za čišćenje", *Stranica 13*
2. Obrišite mekom krpom.

11.3 Čišćenje upravljačkih elemenata

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar.

- ▶ Nemojte izvući upravljački gumb kako biste ga očistili.
- ▶ Ne koristite vlažne spužve.

1. Pridržavajte se informacija o sredstvima za čišćenje.
2. Očistite vlažnom spužvom i vrućom sapunicom.
3. Obrišite mekom krpom.

11.4 Moguće mrlje

Kako bi se izbjegle ove mrlje, ploču za kuhanje očistite vlažnom krpom i obrišite suhom krpom.

Oštećenje	Uzrok	Mjera
Mrlje	Ostaci kamenca i vode	Ploču za kuhanje očistite tek kada se ohladi. Upotrebite prikladno sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje.
Mrlje	Šećer, škrob ili plastika	Odmah očistite. Rabite strugalo za staklo.

11.5 Čišćenje ploče za kuhanje

Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe kako ostaci od hrane ne bi zagorjeli.

Zahtjev: Ploča za kuhanje mora biti hladna.

1. Tvrdokornu prljavštinu uklonite strugalom za staklo.
2. Ploču za kuhanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike. Pridržavajte se napomena za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.

Savjet: Specijalnom spužvom za staklokeramiku možete postići dobre rezultate čišćenja.

11.6 Čišćenja okvira ploče za kuhanje

Okvir ploče za kuhanje očistite ako se na njemu nalazi prljavština ili mrlje nakon uporabe.

Napomena: Nemojte rabiti strugalo za staklo.

1. Okvir ploče za kuhanje očistite toplom sapunicom i mekanom krpom. Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.
2. Obrišite mekom krpom.

12 Pomoć pri čišćenju

Pomoć pri čišćenju brza je alternativa povremenom čišćenju pećnice. Pomoć pri čišćenju namače nečistoće isparavanjem sapunice. Tako lakše možete ukloniti prljavštinu.


12.1 Namještanje pomoći pri čišćenju

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Zbog vode u vrućoj pećnici može nastati vruća vodena para.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.

Zahtjev: Pećnica mora biti potpuno hladna.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. U 0,4 l vode dodajte kap sredstva za pranje posuđa i izlijte po sredini dna pećnice. Ne upotrebljavajte destiliranu vodu.
3. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja **donje zagrijavanje** .
4. Biračem temperature namjestite 80 °C.
5. Uključite uređaj 4 minute.
6. Nakon 4 minute isključite uređaj i ostavite da se ohladi oko 20 minuta.


12.2 Čišćenje pećnice nakon uporabe

POZOR!

Ako pećnica ostane predugo vlažna, nastaje korozija.

- ▶ Po završetku funkcije pomoći pri čišćenju obrišite pećnicu i ostavite da se osuši u potpunosti.

Zahtjev: Pećnica je hladna.

1. Otvorite vrata uređaja i preostalu vodu sakupite upijajućom spužvastom krpom.
2. Glatke površine u pećnici očistite spužvicom ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od plemenitog čelika.
3. Rubove od kamenca uklonite krpom namočenom u octu. Obrišite čistom vodom i osušite mekanom krpom, također ispod brtve vrata.
4. Ako je pećnica dovoljno čista:
 - Ostavite otvorena vrata uređaja u zaustavnom položaju oko 30° oko 1 sat kako bi se pećnica ohladila.
 - Kako bi se pećnica brže osušila, zagrijte uređaj s otvorenim vratima oko 5 minuta s **3D-vrućim zrakom**  i 50 °C.

13 Okvir vodilica

Možete izvaditi okvir vodilica kako biste temeljito očistili okvir vodilica i pećnicu.

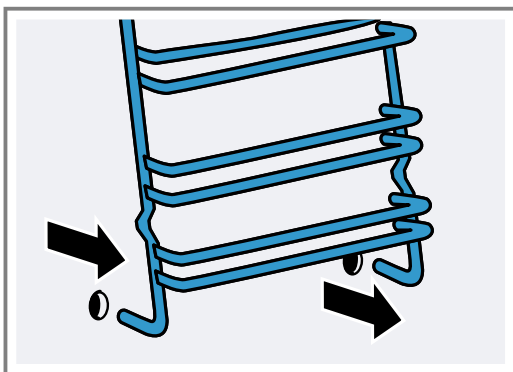
13.1 Vađenje okvira vodilica

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

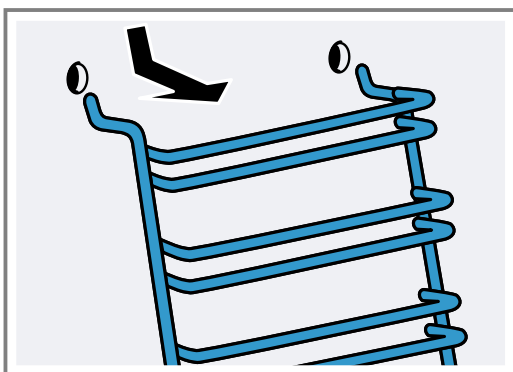
Okviri vodilica mogu postati jako vrući.

- ▶ Nikada ne dodirujte okvire vodilica ako su vrući.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Djeca mora biti na sigurnoj udaljenosti.

1. Okvir vodilica čvrsto držite odozdo i malo povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatike u donjem području okvira iz otvora za pričvršćivanje.

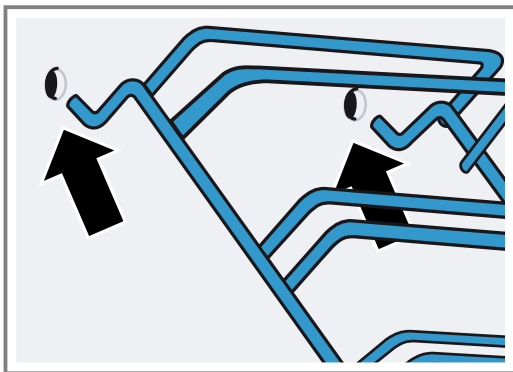


2. Zatim najprije izvucite čitav okvir prema dolje, a onda prema naprijed i izvadite.



13.2 Stavljanje okvira vodilica

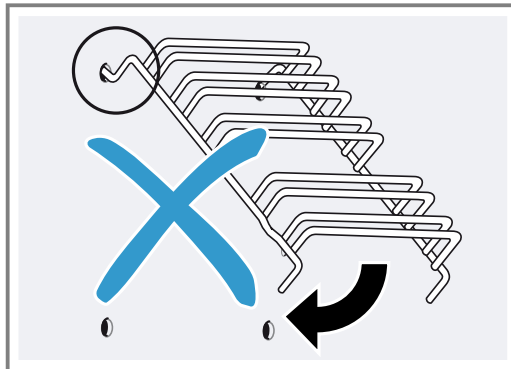
1. Obje kuke iznad okvira vodilice umetnite u gornje rupe.



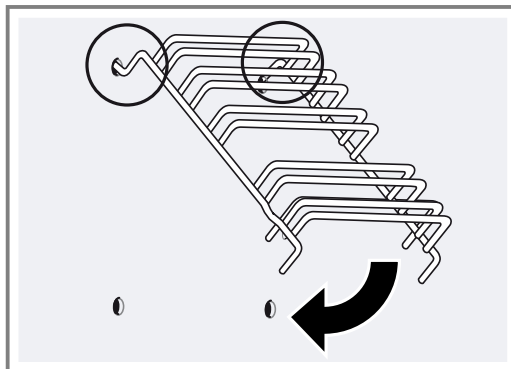
2. POZOR!

Nepravilna montaža

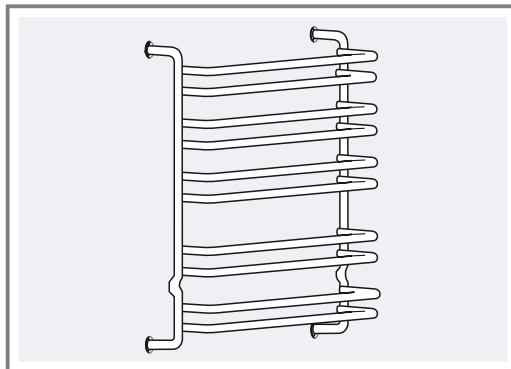
- ▶ Okvir vodilica nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke potpuno ne učvrste u gornjim rupama. U protivnom bi se emajlirani sloj mogao oštetiti i popucati.



3. Obje kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Okvir vodilica polako i oprezno pomičite prema dolje i objesite ga u donje rupe.



4. Objesite oba okvira vodilica na bočne stijenke pećnice.



Kod pravilno montiranih okvira vodilica razmak između dvije razine je veći.

14 Vrata uređaja

Obično je dovoljno da očistite vanjsku stranu vrata uređaja. Ako su vrata uređaja jako zaprljana izvana i unutra, možete skinuti vrata uređaja i očistiti ih.

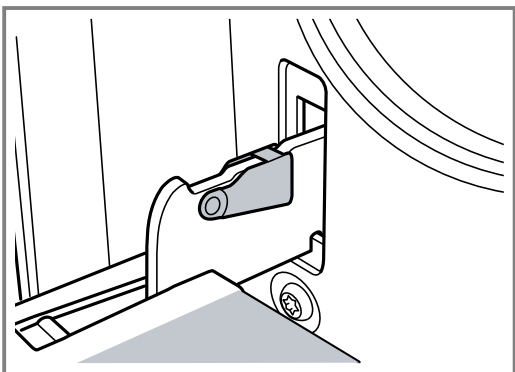
14.1 Šarke na vratima

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Ako šarke nisu osigurane, možete ih zatvoriti velikom silom.

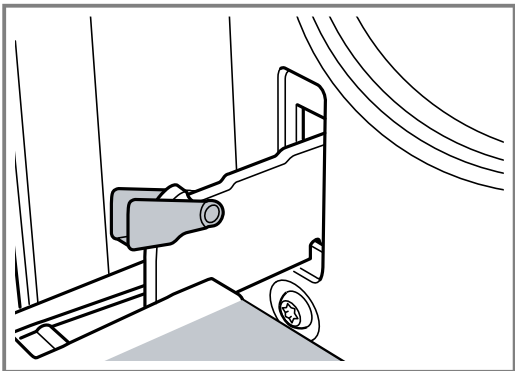
- ▶ Kada otvorite vrata uređaja, provjerite jesu li zaporne poluge zatvorene ili otvorene do kraja.

1. Šarke na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Kada su zaporne poluge sklopljene, vrata pećnice su osigurana.



Ne možete ih skinuti.

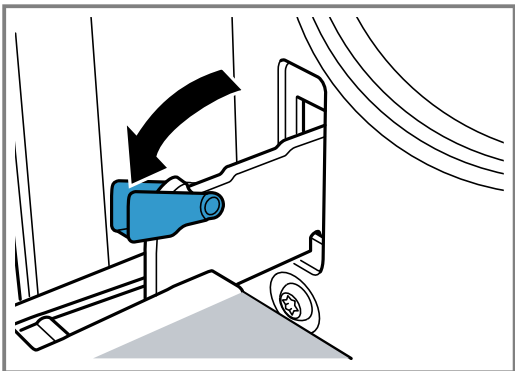
2. Kada su zaporne poluge za skidanje vrata pećnice rasklopljene, šarke su osigurane.



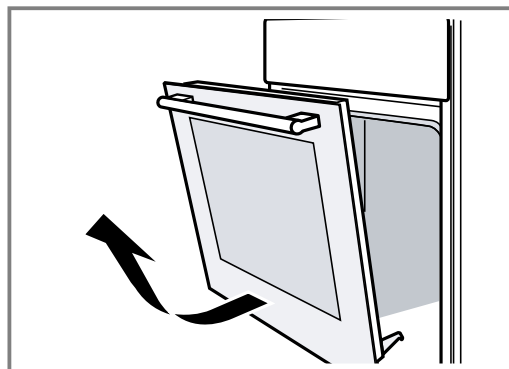
Šarke se ne mogu zaklopiti.

14.2 Skidanje vrata uređaja

1. Otvorite vrata pećnice do kraja.
2. Rasklopite zapornu polugu na lijevoj i desnoj šarki.



3. Zatvorite vrata pećnice do graničnika. S obje ruke uhvatite s lijeve i desne strane. Vrata još malo pritisnite i izvucite ih.



14.3 Skidanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

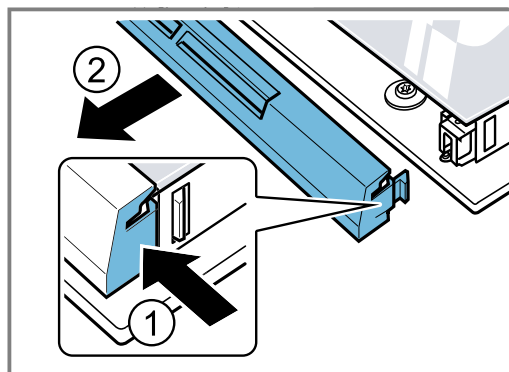
Izgrebeno staklo na vratima uređaja može se raspuknuti.

- ▶ Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštra metalna strugala za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu.

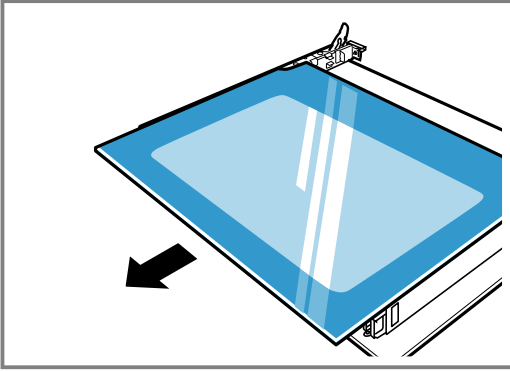
Komponente u vratima uređaja mogu imati oštre rubove.

- ▶ Nosite rukavice.

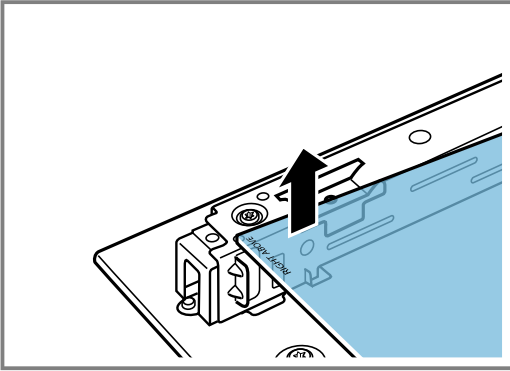
1. Skinite vrata pećnice.
→ "Skidanje vrata uređaja", Stranica 17
2. S ručkom prema dolje položite ih na krpu.
3. Za skidanje gornjeg poklopca vrata pećnice prstima pritisnite spojnicu s lijeve i desne strane. Izvucite poklopac i skinite ga.



4. Podignite najgornje staklo i izvucite ga.



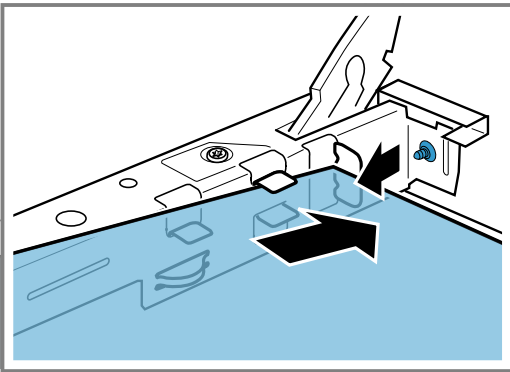
5. Podignite staklo i izvucite ga.



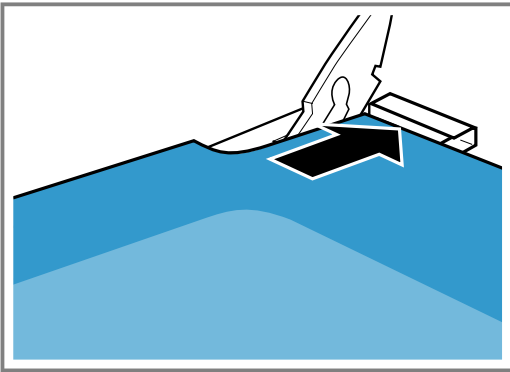
14.4 Postavljanje stakla na vratima

Pri postavljanju stakala pazite da je natpis "Right above" u gornjem desnom kutu.

1. Umetnite staklo koso prema natrag.



2. Najgornje staklo držite za oba držača i umetnite ga koso prema natrag.



Uvucite staklo u oba otvora na donjoj strani. Glatka površina stakla mora biti s vanjske strane.

3. Stavite poklopac gore na vrata pećnice i pritisnite.

Spojnice se moraju uglaviti na objema stranama.

4. Objesite vrata pećnice.
→ "Stavljanje vrata uređaja", Stranica 18

Napomena: Pećnicu koristite tek kada su stakla ispravno ugrađena.

14.5 Stavljanje vrata uređaja

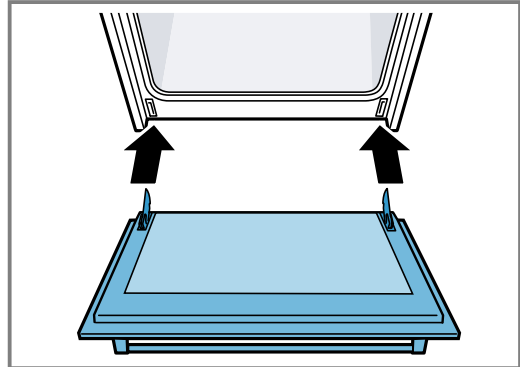
Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

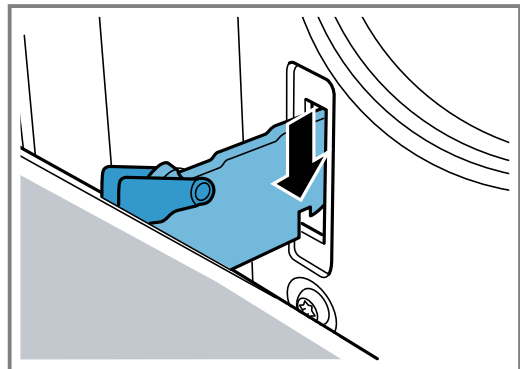
Vrata pećnice mogu nenamjerno ispasti ili se šarka može naglo zatvoriti.

- ▶ U tom slučaju nemojte držati šarku. Nazovite servisnu službu.

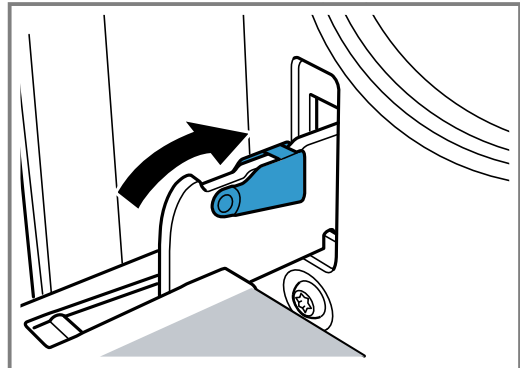
1. Pri stavljanju vrata pećnice pazite da uvučete obje šarke u smjeru otvora.



2. Urez na šarki mora se uglaviti na objema stranama.



3. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge.



4. Zatvorite vrata uređaja.

14.6 Dodatna sigurnost vrata

Postoje dodatni zaštitni uređaji koji sprječavaju kontakt s vratima pećnice. Ako se djeca zadržavaju u blizini pećnice, postavite te zaštitne uređaje. Možete kupiti ovaj poseban pribor 11023590 kod servisne službe.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kod duljeg vremena pečenja vrata pećnice mogu postati jako vruća.

- ▶ Za vrijeme rada pećnice nadzirite malu djecu.

15 Uklanjanje smetnji

Manje smetnje na svom uređaju možete samostalno ukloniti. Iskoristite informacije za uklanjanje smetnji prije nego što se obratite servisnoj službi. Tako ćete izbjeći nepotrebne troškove.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni.

- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.

15.1 Funkcionalne smetnje

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Uređaj ne funkcionira.	Mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda nije utaknut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Priključite uređaj na strujnu mrežu.
	Osigurač u ormariću s osiguračima je iskočio. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Opskrba strujom je prekinuta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Provjerite funkcionira li rasvjeta ili drugi uređaji u prostoriji.

15.2 Zamjena žarulje u pećnici

Ako je osvjetljenje u pećnici neispravno, zamijenite žarulju u pećnici.

Napomena: Halogene žarulje od 25 W koje su termički postojane na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Koristite samo takve žarulje. Uхватite nove halogene žarulje samo čistom, suhom krpom. Na taj način se produljuje životni vijek žarulje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj i njegovi dodirljivi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- ▶ Trebate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- ▶ Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

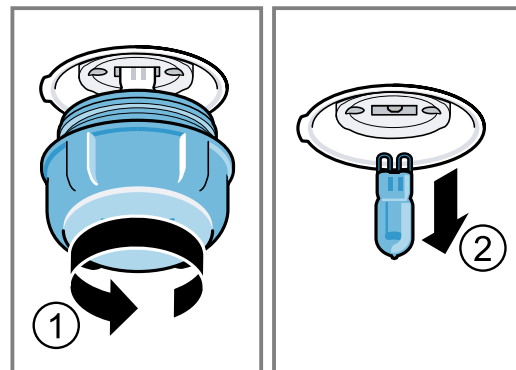
Kod zamjene žarulje su kontakti grla žarulje pod naponom.

- ▶ Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogući električni udar.
- ▶ Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

Zahtjevi

- Uređaj je isključen iz električne mreže.
- Pećnica je hladna.
- Postoji nova halogena žarulja za zamjenu.

1. Položite kuhinjsku krpu u pećnicu kako biste izbjegli oštećenja.
2. Odvijte stakleni poklopac ulijevo.
3. Izvucite halogenu žarulju bez okretanja.



4. Umetnite novu halogenu žarulju i čvrsto je pritisnite u grlo. Pazite na položaj zatika.
5. Ovisno o tipu uređaja stakleni poklopac je opremljen brtvenim prstenom. Stavite brtveni prsten.
6. Pričvrstite stakleni poklopac.
7. Izvadite kuhinjsku krpu iz pećnice.
8. Priključite uređaj na električnu mrežu.

16 Transport i zbrinjavanje

Ovdje može saznati kako pripremiti svoj uređaj za transport. Osim toga, možete saznati kako zbrinuti stare uređaje.

16.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

- ▶ Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



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.

16.2 Transport uređaja

Čuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportirajte uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

1. Sve pomične dijelove u uređaju i na njemu pričvrstite ljepljivom trakom koju možete skinuti bez tragova.
2. Kako biste izbjegli oštećenje uređaja, gurnite sve dijelove pribora poput limova za pečenje s tankim kartonom na rubovima u odgovarajuće pretince.
3. Kako biste spriječili nalet na unutarnju stranu stakla na vratima, stavite karton ili slično između prednje i stražnje strane.
4. Vrata i ako postoji gornji poklopac pričvrstite ljepljivom trakom na strane uređaja.

Ako originalna ambalaža više ne postoji

1. Kako bi se osigurala dovoljna zaštita od eventualnih oštećenja pri transportu, zapakirajte uređaj u zaštitnu dodatnu ambalažu.
2. Transportirajte uređaj u uspravnom položaju.
3. Nemojte držati uređaj za ručku na vratima ili stražnje priključke jer se mogu oštetiti.
4. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

17 Servisna služba

Ako imate pitanja u pogledu primjene, smetnju ne možete sami ukloniti ili ako se uređaj mora popraviti, obratite se našoj servisnoj službi.

Originalne rezervne dijelove koji su bitni za funkcioniranje uređaja u skladu s odgovarajućom Direktivom o ekološkom dizajnu Direktivom možete dobiti od naše korisničke službe tijekom perioda od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište na Europskom gospodarskom području.

Napomena: Angažiranje servisne službe besplatno je u okviru uvjeta jamstva proizvođača.

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

Kada se obraćate servisnoj službi, potreban vam je proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) uređaja.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

Ovaj proizvod sadrži svjetlo razreda energetske učinkovitosti G.

17.1 Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD)

Proizvodni broj (E-Nr.) i tvornički broj (FD) možete pronaći na tipskoj pločici uređaja.

Natpisnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.

Kako biste podatke o svom uređaju i broj telefona servisne službe brzo ponovno pronašli, možete ih zabilježiti.

18 Tako će to uspjeti

Za različita jela ovdje možete pronaći odgovarajuće postavke te najbolji pribor i najbolje posuđe. Preporuke su optimalno prilagođene vašem uređaju.

18.1 Postupite ovako

Napomena:

Ako prvi put upotrebljavate uređaj, pridržavajte se sljedećih važnih informacija:

- → "Sigurnost", Stranica 2
- → "Ušteda energije", Stranica 6
- → "Izbjegavanje materijalnih šteta", Stranica 4

1. Odaberite odgovarajuće jelo iz pregleda jela.

Napomena: Ako ne može točno naći jelo koje želite pripremiti ili primjenu, orijentirajte se prema sličnom jelu.

2. Izvadite pribor iz pećnice.
3. Odaberite prikladan posuđe i prikladan pribor. Upotrebljavajte posuđe i pribor koji je naveden u preporukama za namještanje.
4. Zagrijte uređaj samo ako je to navedeno u receptu ili preporukama za namještanje.
5. Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje.

6. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.
- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.
 - ▶ Ne dozvolite pristup djeci.
- Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

18.2 Stvaranje kondenzata

Ovdje možete saznati kako nastaje kondenzat, kako možete izbjeći oštećenja i smanjiti stvaranje kondenzata.

Kada pripremate namirnice u pećnici, može nastati puno vodene pare u pećnici. Budući da je vaš uređaj energetski učinkovit, tijekom rada samo malo topline izlazi van. Zbog velikih razlika u temperaturi između unutrašnjosti uređaja i vanjskih dijelova uređaja, može se pojaviti kondenzirana voda na vratima uređaja, upravljačkoj ploči ili susjednim frontama elemenata. Stvaranje kondenzata je normalna, fizikalno uvjetovana pojava.

Obrišite kondenzat kako biste izbjegli oštećenja.

Kada zagrijevate uređaj, smanjujete stvaranje kondenzata.

18.3 Dobro je znati

- Pridržavajte se ovih informacija pri pripremi jela.
- Temperatura i trajanje ovise o količini i receptu. Stoga su navedena područja za namještanje. Najprije odaberite niže vrijednosti i ako je potrebno, sljedeći put odaberite više vrijednosti.
- Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jela bi bila samo izvana pečena, ali unutra nisu pečena.
- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Možete uštedjeti do 20 % energije. U pravilu nije potrebno prethodno zagrijati pećnicu. Ako ipak želite prethodno zagrijati pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta. Za neka jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu. Umetnite pribor u pećnicu tek nakon zagrijavanja.
 - Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 % energije.
 - Upotrebite samo originalni pribor. Originalni pribor optimalno odgovara pećnici i vrstama grijanja. Pazite da pravilno umetnete pribor.

Papir za pečenje

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Pri otvaranju vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje može dodirivati grijaće elemente i može se zapaliti.

- ▶ Pri zagrijavanju i za vrijeme pečenja nikada nemojte staviti nepričvršćen papir za pečenje na pribor.
- ▶ Papir za pečenje uvijek prikladno odrežite i pritisnite posudom ili kalupom za pečenje.

18.4 Napomene za pečenje

Koristite navedene razine pri pečenju.

Pečenje na jednoj razini	Razina
Tjestenina koja se diže/pecivo odn. kalup na rešetki	2
Tanka tjestenina/pecivo odn. na limu za pečenje	2 - 3

Pečenje na više razina	Razina
Univerzalna tava	3
Lim za pečenje	1
Kalupi na rešetki:	Razina
prva rešetka	3
druga rešetka	1

Pečenje na tri razine	Razina
Limovi za pečenje	5
Univerzalna tava	3
Limovi za pečenje	1

Napomene

- Za pečenje na više razina koristite vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme. U tom slučaju možete izvaditi kuhano jelo i dalje kuhati drugo jelo. Ako je potrebno, možete promijeniti položaj i smjer limova za pečenje.
- Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu. Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti energiju.
- Za dobivanje optimalnog rezultata pečenja u pećnici preporučujemo Vam tamne metalne kalupe za pečenje.

18.5 Kolači i pecivo

Preporuke za namještanje za kolače i pecivo

Temperatura i trajanje pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su u tablicama navedeni intervali. Najprije namjestite kratko trajanje. Ako je potrebno, sljedeći put namjestite duže trajanje. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju.

Savjeti za pečenje

Kako biste postigli dobar rezultat pečenja, ovdje smo sastavili savjete za vas.











Tema	Savjet
Vaš kolač se treba dizati ravnomjerno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. ■ Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem iz kalupa za pečenje.
Mala peciva ne smiju se zalijepiti jedna za druge tijekom pečenja.	Oko svakog komada peciva ostavite minimalni razmak od 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.

Tema	Savjet
Ustanovite je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto više ne lijepi za drvo, kolač je gotov.









Tema	Savjet
Želite peći prema vlastitom receptu.	Orijentirajte se prema sličnom kolaču u tablicama za pečenje.
Upotrebljavajte silikonske, staklene, plastične ili keramičke kalupe za pečenje.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kalup mora biti otporan na temperaturu do 250 °C. ■ U tim kalupima kolači dobivaju slabiju boju.

Preporuke za namještanje






Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca ili pravokutni kalup	2		160-180	50-60
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca ili pravokutni kalup	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca ili pravokutni kalup	2		150-170	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Savijača	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Pita	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Kolač od miješanog tijesta	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kolači na limu










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

¹ Uređaj prethodno zagrijati.







Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog tijesta	Univerzalna tava	2		160-170	35-40
Biskvitna rolada	Univerzalna tava	2		170-190 ¹	15-20
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		180-200	35-45

¹ Uređaj prethodno zagrijati.







Sitno pecivo od dizanog tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Muffini	Lim za pečenje muffina na rešetci	2		170-190	20-40
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina na rešetci	3+1		160-170	30-40
Čajni kolačići	Univerzalna tava	3		150-170	25-35
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3		180-200	20-30
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		180-200	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1		170-190	30-45
Pecivo od paljenog tijesta, npr. profiteroli, ekleri	Univerzalna tava	3		190-210	35-50
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine, npr. profiteroli, ekleri	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		190-210	35-45

Keksi

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		140-150 ¹	30-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		140-150 ¹	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Keksi	Univerzalna tava	3		140-160	20-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		130-150	25-35
Keksi, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Puslice	Univerzalna tava	3		80-100	100-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		90-100	100-150
Makroni od kokosa	Univerzalna tava	2		100-120	30-40
Makroni od kokosa, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		100-120	35-45
Makroni od kokosa, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		180-200	25-35

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

Savjeti za sljedeće pečenje

Ako tijekom pečenja nešto ne uspije, ovdje ćete naći savjete.

Tema	Savjet
Vaš kolač je splasnuo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu. ▪ Upotrebljavajte manje tekućine. lli: ▪ Smanjite temperaturu pečenja za 10 °C i produljite vrijeme pečenja.
Vaš kolač je presuh.	Povećajte temperaturu pečenja za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Vaš kolač nije dovoljno pečen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provjerite razinu i pribor. ▪ Povećajte temperaturu pečenja za 10 °C. lli: ▪ Produljite vrijeme pečenja.
Vaš kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Stavite kolač jednu razinu više.
Vaš kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stavite kolač jednu razinu niže. ▪ Smanjite temperaturu pečenja i produljite vrijeme pečenja.
Vaši keksi su neravnomjerno ispečeni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Smanjite temperaturu pečenja. ▪ Izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. ▪ Stavite kalup za pečenje na sredinu. ▪ Oblikujte male komade peciva iste veličine i debljine.

Tema

Vaš kolač je samo izvana pečen, ali unutra nije pečen.

Savjet

- Smanjite temperaturu pečenja i produljite vrijeme pečenja.
 - Dodajte manje tekućine.
- Za kolače sa sočnim nadjevom:
- Najprije ispecite podlogu.
 - Pečenu podlogu posipajte bademima ili mrvicama.
 - Stavite nadjev na podlogu.

Vaš kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.

- Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi 5 - 10 minuta.
- Oprezno nožem odignite rub kolača.
- Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup za pečenje nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom.
- Kada drugi put pečete, namastite kalup za pečenje i posipajte mrvicama.

18.6 Kruh i pecivo











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

POZOR!

Vodena para nastaje ako ima vode u vrućoj pećnici. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja.

- ▶ Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.
- ▶ Nikada ne stavljajte posuđe s vodom na dno pećnice.

Preporuke za namještanje**Kruh i pecivo**











Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Kruh, 750°g, u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		180-200	50-60
Kruh, 1000°g, u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		200-220	35-50
Kruh, 1500°g, u pravokutnom kalupu i nepečen u kalupu	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		180-200	60-70
Lepinja	Univerzalna tava	3		240-250	25-30
Lepinja, zamrznuta ¹	Univerzalna tava	2		200-220 ²	10-25
Pecivo, slatko, svježe	Univerzalna tava	3		170-180 ²	20-30
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		160-180 ²	15-25
Pecivo, svježe	Univerzalna tava	3		200-220	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		200-220	15-20
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		220-240	15-25

¹ Treba peći na limu za pečenje.
² Uređaj prethodno zagrijati.





18.7 Pizza, quiche i pikantni kolači

Ovdje možete naći informacije o pizzi, quicheu i pikantnim kolačima.

Preporuke za namještanje**Pizza, quiche i pikantni kolači**

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Pizza, svježa	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		160-180	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Univerzalna tava	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, hladena	Univerzalna tava	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom, 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-20
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + Rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom, 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + Rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pizze, zamrznute	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pikantni kolač u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 28 cm	2		170-190	40-50

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Quiche, pita	Kalup za tart	2		190-210	35-45
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalna tava	3		190-210	25-35

¹ Uređaj prethodno zagrijati.

18.8 Nabujci i gratinirana jela

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

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

Možete pripremati u kalupima ili u univerzalnoj tavi.

- Kalupi na rešetki: razina 2

- Univerzalna tava: razina 2

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





UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Ako odložite vruću staklenu posudu za kuhanje na mokr ili hladnu podlogu, staklo može puknuti.

- ▶ Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač.

Preporuke za namještanje

Nabujci i gratinirana jela

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Nabujak, pikantni, svjež, kuhani sastojci	Kalup za nabujke	2		200-220	30-60
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		180-200	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		150-170	60-80
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-160	70-80

18.9 Perad, meso i riba

U tablici ćete naći podatke za perad, meso i ribu s predloženim težinama.

Kada pripremate namirnice koje su veće ili teže nego u preporukama za namještanje, u svakom slučaju odaberite nižu temperaturu. Kod više komada ravnajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi trebaju biti približno iste veličine.

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

- Ovisno o veličini i vrsti pečenja dodajte do 1/2 l vode u univerzalnu tavu. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga, nastaje manje dima i pećnica će se manje zaprljati.
- Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.
- Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Tako se prikuplja mast koja kaplje.

Pečenje u posudi

Kada pripremate jela u posudi, možete ih jednostavnije izvoditi iz pećnice i izravno poslužiti u posudi. Kod pripreme u zatvorenoj posudi pećnica ostaje čišća.

Općenito o pečenju u posudi

- Upotrebljavajte posuđe otporno na toplinu i prikladno za pećnicu.
- Stavite posudu na rešetku.
- Prije provjerite stane li posuda u pećnicu.
- Najbolje je prikladno staklenu posuđe.
- Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske su prikladne. Reflektiraju toplinu kao ogledalo. Namirnica se sporije peče i sporije dobiva boju. Povećajte temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
- Pridržavajte se podataka proizvođača posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

- Upotrebljavajte visoki kalup za pečenje.
- Stavite posudu na rešetku.
- Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

- Koristite prikladan poklopac koji se dobro zatvara.
- Stavite posudu na rešetku.

- Meso, perad ili riba može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. U tu svrhu koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem. Odaberite višu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Ako odložite vruću staklenu posudu za kuhanje na moku ili hladnu podlogu, staklo može puknuti.

- ▶ Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti.

- ▶ Podignite poklopac tako da vruća para može izaći što dalje od tijela.
- ▶ Ne dozvolite pristup djeci.

Napomene za pečenje i roštiljanje

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

- Što je perad, meso ili riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.
- Perad, meso i ribu okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.
- Dodajte peradi u posudi malo tekućine. Dno posude pokrijte s malo tekućine do visine od oko 1-2 cm.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Komade mesa za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, meso gubi sok i postaje suho.
- Odreske posolite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

Savjeti za perad, meso i ribu

Pridržavajte se napomena pri pripremi peradi, mesa i ribe

Perad

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarezite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Meso

- Nemasno meso premažite po želji s masti ili ga narežite na komade.
- Pečenju od nemasnog mesa dodajte malo tekućine. U staklenom posudu dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1/2 cm.
- Kožicu zarezite u obliku križa. Kada okrećete pečenje, pazite da je kožica okrenuta prema dolje.
- Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok od mesa bolje rasporediti. Po potrebi umotajte pečenje u aluminijsku foliju. U navedenom vremenu pečenja nije uključeno vrijeme mirovanja.

- Pečenje i pirjanje u posudi je jednostavnije. Možete jednostavnije izvaditi pečenje s posudom iz pećnice i izravno u posudi pripremiti umak.
- Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudu.
- Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte vruću tekućinu.
- Razmak između mesa i poklopca mora iznositi najmanje 3 cm. Meso može povećati svoj volumen.
- Kada pirjate meso, po potrebi ga prije zapecite. Za dobivanje temeljca dodajte vodu, vino, ocat ili slično. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od 1-2 cm.

Riba

- Ne morate okretati cijele ribe.
- Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je leđna peraja prema gore.
- Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.
- Vidjet ćete je li riba pečena kada se leđna peraja lako odvaja.
- Za pirjanje u posudu dodajte dvije do tri jušne žlice tekućine i malo limunovog soka ili octa.

Savjeti za pečenje i pirjanje

Pridržavajte se ovih savjeta za dobre rezultate pri pečenju i pirjanju.

Tema	Savjet
Nemasno meso ne smije se isušiti.	▪ Meso premažite po želji s masti ili ga obložite kriškama slanine.
Ako želite pripremiti komad pečenja s kožicom, postupite na sljedeći način:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kožicu zarezite u obliku križa. ▪ Najprije pecite komad pečenja s kožicom okrenutom prema dolje.
Po mogućnosti pećnica treba ostati čista.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pripremite namirnicu u zatvorenoj posudi za pečenje na visokoj temperaturi. Ili: ▪ Koristite lim za roštiljanje. Po potrebi lim za roštiljanje možete kupiti kao poseban pribor.
Meso treba ostati svijetlo i sočno npr. rostbif.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok od mesa bolje rasporediti. U navedenom vremenu pečenja nije uključeno vrijeme mirovanja. ▪ Nakon pripreme umotajte namirnicu u aluminijsku foliju.

Preporuke za namještanje**Perad**

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

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	1		180-200	140-160
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 2 kg	Otvoreno posuđe	1		170-190	190-200
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		190-210	130-140
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	4		3	20-25 ¹
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	3		210-220	45-55
Pirjano govede pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	100-120 ²
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-220	60-70
Hamburger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		3 ³	25-30 ¹
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-200	120-140
Teleća koljenica, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		210-230	130-150
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	70-80 ⁴
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	45-55 ⁴
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		3	20-25 ¹
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	70-80

¹ Univerzalnu tavu stavite ispod rešetke.

² Na početku dodati tekućinu u posudu, komad pečenja treba biti min. do 2/3 u tekućini

³ Jelo okrenite nakon 2/3 vremena.

⁴ Ne okrećite namirnicu. Dno prekrijte vodom.

Riba

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		2	20-25 ¹
Riba, na žaru, cijela, 1 kg, npr. orada	Rešetka	2		180-200	45-50 ¹

¹ Univerzalnu tavu stavite ispod rešetke.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, na žaru, cijela, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	50-60 ¹
Ribljí file / ribljí kotlet, debljine 2-3 cm, na žaru	Rešetka	3		2	20-25 ¹

¹ Univerzalnu tavu stavite ispod rešetke.

Savjeti za sljedeće prženje

Ako tijekom prženja nešto ne uspije otrpve, ovdje ćete naći savjete.

Tema	Savjet
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odaberite nižu temperaturu. ▪ Skratite vrijeme pečenja.
Vaše pečenje je presuho.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odaberite nižu temperaturu. ▪ Skratite vrijeme pečenja.
Korica na vašem pečenju je pretanka.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Povećajte temperaturu. Ili: ▪ Nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.

Tema	Savjet
Vaš umak od pečenja je zagorio.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odaberite manju posudu. ▪ Tijekom pečenja dodajte više tekućine.
Vaš umak od pečenja je presvijetao i vodenast.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odaberite veću posudu kako bi isparilo više tekućine. ▪ Tijekom pečenja dodajte manje tekućine.
Meso zagori kada ga pirjate.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provjerite odgovaraju li posuda za pečenje i poklopac jedno drugom i zatvaraju li dobro. ▪ Smanjite temperaturu. ▪ Tijekom pirjanja dodajte tekućinu.

18.10 Povrće i prilozi

Ovdje možete naći informacije o pripremi proizvoda od povrća koje možete konzumirati kao prilog uz svoj obrok.

Preporuke za namještanje

Povrće i prilozi

Pridržavajte se podataka u tablici.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		3	10-20
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		190-210	25-35
Proizvodi od krumpira, zamrznuti, npr. pomfrit, kroketi, punjeni jastučići od krumpira, prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		190-210	30-40

18.11 Jogurt

U svojem uređaju možete i sami pripremati jogurt.


Priprema jogurta

1. Izvadite pribor i okvire vodilica iz pećnice.
2. Zagrijte 1 litru mlijeka sa 3,5 % mliječne masti na ploči za kuhanje na 90 °C i ostavite da se ohladi na 40 °C. Trajno mlijeko zagrijte samo do 40 °C.

3. 30 g jogurta umiješajte u mlijeko.
4. Masu ulijte u male posude, npr. male staklenke s poklopcem.
5. Posude prekrijte folijom, npr. folijom za održavanje svježine.
6. Posude stavite na dno pećnice.
7. Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje.
8. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

Preporuke za namještanje

Jogurt

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja / funkcija	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Jogurt	Šalica / staklenka	Dno pećnice		-	4-5 sati

18.12 Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Akrilamid je štetan za zdravlje i nastaje kada pripremate proizvode od žitarica i proizvode od krumpira na jako velikoj toplini.

Jelo	Savjet
Općenito	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ▪ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. ▪ Upotrebjavajte veliku, debelu namirnicu. Ona sadrži manje akrilamida.
Pečenje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Namjestite gornje i donje zagrijavanje na maks. 200 °C. ▪ Namjestite maks. temperaturu kod vrućeg zraka na 180 °C.
Keksi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sitne kolačiće i kekse premažite jajtom ili žumanjkom. To smanjuje stvaranje akrilamida.
Pomfrit pečen u pećnici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ravnomjerno i u jednom sloju raspodijelite pomfrit po limu za pečenje. ▪ Pecite najmanje 400 g po limu kako se pomfrit ne bi isušio.

18.13 Sušenje

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

Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će se bolje konzervirati. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

Priprema za sušenje

1. Koristite samo besprijekorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirrom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.
2. Narežite voće na tanke komade jednake veličine ili kriške. Neoguljeno voće stavite na koru tako da su izrezani komadi mesa okrenuti prema gore. Pazite na to da voće kao i gljive ne rasporedite jedne poviše drugih na rešetku.
3. Povrće naribajte i potom ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro ocijedi te ga ravnomjerno rasporedite na rešetki.
4. Začinsko bilje osušite sa stabljikom. Ravnomjerno položite začinsko bilje tako da je lagano nagomilano na rešetki.
5. Nekoliko puta okrenite sočno voće i povrće. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite s papira.

Preporuke za namještanje





Sušenje

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Ako želite osušiti druge namirnice, ravnajte se prema sličnim namirnicama u tablici.

Napomena:

Za sušenje koristite sljedeće razine:

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

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Košunjavo voće, npr. kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g	Rešetka	3 3+1		80	4-8 sati
Korjenasto povrće, npr. mrkve, naribano, blanširano	Rešetka	3 3+1		80	4-7 sati
Gljive narezane na ploškice	Rešetka	3 3+1		80	5-8 sati
Začinsko bilje, očišćeno	Rešetka	3 3+1		60	2-5 sati

18.14 Ukuhavanje

Konzervirajte voće i povrće zagrijavanjem i hermetičkim zatvaranjem u staklenkama.

- Koristite samo čiste i neoštećene staklenke, gume- ne prstenove i kopče otporne na toplinu.
- Koristite samo besprijekorno voće i povrće.
- Koristite samo staklenke iste veličine i s istim namir- nicama.

UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

Staklenke mogu puknuti zbog pogrešaka tijekom uku- havanja.

- ▶ Pridržavajte se navedenih namještenih vrijednosti.
- ▶ Koristite čiste i neoštećene staklenke.
- ▶ Istodobno možete ukuhati šest staklenki od 1/2 ili 1 litre. Ne koristite veće staklenke.

Priprema voća i povrća za ukuhavanje

1. Temeljito operite voće i povrće.
2. Pripremite voće i povrće, npr. ogulite, očistite od ko- štica i narežite na sitne komade.
3. Napunite staklenku do oko 2 cm ispod ruba.
4. Staklenke napunite vrućom tekućinom.
Za staklenke od jedne litre potrebno je oko 400 ml tekućine.
Za voće: otopina šećera koja se ne pjenuje
– Za slatko voće cca. 250 g šećera
– Za kiselo voće cca. 500 g šećera
Za povrće:
– prokuhana voda
5. Obrišite rubove staklenki. Moraju biti čisti.

6. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac.
7. Staklenke zatvorite kopčama.

Ukuhavanje voća ili povrća

1. Stavite univerzalnu tavu na razinu 2.
2. Pripremljene staklenke stavite u univerzalnu tavu ta- ko da se ne dodiruju.
3. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
4. Namjestite uređaj prema preporučenim namještenim vrijednostima.
- ✓ Nakon otprilike 40 do 50 minuta pojavljuju se mje- hurići u kratkim razmacima. U staklenkama se poč- nje pjeniti.
5. Voće
 - Isključite uređaj čim se u svim staklenkama poč- nje pjeniti.
 - Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.
6. Povrće
 - Čim se u svim staklenkama počinje pjeniti, tem- peraturu smanjite na 120 °C.
 - Isključite uređaj nakon navedenog vremena do- grijavanja i izvadite staklenke iz pećnice.
7. **POZOR!**
Staklenke mogu puknuti u slučaju velikih razlika u temperaturi
 - ▶ Ne odlažite staklenke na hladnu ili vlažnu podlo- gu.
 - ▶ Zaštitite staklenke od propuha.
 Stavite staklenke na čistu krpu i pokrijte.
8. Kopče skinite tek kada su staklenke hladne.

Preporuke za namještanje

Ukuhavanje

Navedena vremena u tablici služe samo za orijentaciju za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati, sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre.

Jelo	Pribor / posu- đe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Povrće, cikla:	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. do pjenjenja 2. od pjenjenja: 35 3. akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. do pjenjenja 2. akumulirana toplina: 35
Povrće, npr. kelj pupčar	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. do pjenjenja 2. od pjenjenja: 45 3. akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. grah, koraba, crveni kupus	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. do pjenjenja 2. od pjenjenja: 60 3. akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. grašak	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. do pjenjenja 2. od pjenjenja: 70 3. akumulirana toplina: 30
Koštichavo voće, npr. treš- nje, marelice, breskve, grožđe, ogrozd, šljive	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. do pjenjenja 2. akumulirana toplina: 30

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Košunjavo voće, npr. jabuke, jagode, ribiz	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. do pjenjenja: 30-40 2. akumulirana toplina: 25
Pirirano voće, npr. jabuke, kruške i šljive	Staklenke od 1 litre	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. do pjenjenja: 30-40 2. akumulirana toplina: 35

18.15 Dizanje tijesta

U vašem uređaju se tijesto može brže dizati nego na sobnoj temperaturi.

Dizanje tijesta

Tijesto ostavite da se diže u 2 koraka: jednom u komadu (vrijeme dizanja tijesta) i drugi put u kalupu za pečenje (vrijeme mirovanja tijesta).

1. Tijesto stavite u zdjelu otpornu na toplinu.

2. Stavite zdjelu na rešetku.
3. Namjestite uređaj prema preporuci za namještanje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.
4. Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga.
5. Obradite tijesto i stavite ga u kalup za pečenje.
6. Stavite tijesto na navedenu razinu.

Savjet: Ako želite prethodno zagrijati pećnicu, onda nije potrebno vrijeme mirovanja tijesta u uređaju.

Preporuke za namještanje

Dizanje tijesta

Temperatura i vrijeme dizanja tijesta ovise o vrsti i količini sastojaka. Stoga su podaci u tablici orijentacijske vrijednosti.

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Dizano tijesto, lagano	1. zdjela	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. univerzalna tava	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 ¹	2. 10-20
Dizano tijesto, teško i masno	1. zdjela	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. univerzalna tava	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta.

18.16 Odmrzavanje

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

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

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

- Živežne namirnice izvadite iz ambalaže i u prikladnoj ih posudi stavite na roštilj.
- Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Više puta okrenite velike komade. Po potrebi povremeno odijelite hranu odnosno već odmrznute komade izvadite iz pećnice.
- Odmrznutu hranu ostavite da miruje još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju kako bi se temperatura izjednačila.

Preporuke za namještanje

Odmrzavanje

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Pecivo, kolači i kruh, voće, povrće, mesni proizvodi	Rešetka	2 3+1	<input type="checkbox"/>	-	-

18.17 Probna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja u skladu s normom EN 60350-1.

Pečenje

Pridržavajte se ovih informacija pri pečenju probnih jela.

Opće napomene

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

Razine

Visine umetanja kod pečenja na jednoj razini:

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

Napomena: Kolači na limovima za pečenje ili u kalupi-
ma umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti go-
tovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

Preporuke za namještanje

Pečenje

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	☐	140-150	30-40
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3	☉	140-150	30-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1	☉	140-150 ¹	30-45
Štrcano pecivo, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1	☉	130-140 ¹	40-55
Kolačić	Univerzalna tava	3	☐	150 ¹	25-35
Kolačić	Univerzalna tava	3	☉	150 ¹	25-35
Kolačić, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1	☉	150 ¹	25-35
Kolačić, 3 razine	2x Lim za pečenje + Univerzalna tava	5+3+1	☉	140 ¹	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

² Uređaj prethodno zagrijte. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

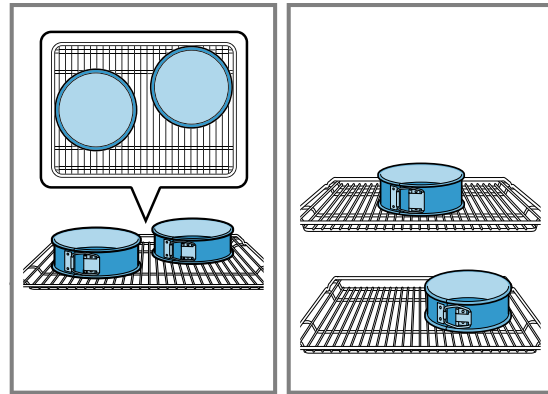
- Kalupi na rešetki:
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1



Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

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

Pečenje s dva kalupa s bočnim otvaranjem:

Ako vaš uređaj može peći na više razina, kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.




Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		170	30-40
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

² Uređaj prethodno zagrijte. Kod uređaja s funkcijom brzog zagrijavanja ne upotrebljavajte ovu funkciju za zagrijavanje.

Roštiljanje

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Tost prepeći	Rešetka	5		3	0,2-1,5



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001651837 (020207)

hr