



## Korisnički priručnik i upute za instalaciju

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeraete.com**



# 5B10M00.0

*Enjoy it.*

Ugradbena pećnica

# Sadržaj

## UPUTE ZA UPOTREBU

1	<b>Sigurnost</b> .....	2
2	<b>Izbjegavanje materijalnih šteta</b> .....	3
3	<b>Zaštita okoliša i ušteta</b> .....	4
4	<b>Upoznavanje</b> .....	5
5	<b>Prije prve uporabe</b> .....	7
6	<b>Osnovno rukovanje</b> .....	7
7	<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	8
8	<b>Okvir vodilica</b> .....	8
9	<b>Vrata uređaja</b> .....	10
10	<b>Uklanjanje smetnji</b> .....	11
11	<b>Transport i zbrinjavanje</b> .....	12
12	<b>Servisna služba</b> .....	12
13	<b>Tako će to uspjeti</b> .....	13
14	<b>UPUTE ZA MONTAŽU</b> .....	25

## 1 Sigurnost

Pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena.

### 1.1 Opće napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.
- Uređaj ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

### 1.2 Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen samo za ugradnju. Pridržavajte se posebnih uputa za montažu. Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj bez utikača. U slučaju oštećenja zbog pogrešnog priključka nemate pravo na jamstvo. Uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu hrane i pića
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja
- do visine od 4000 m iznad nadmorske visine

### 1.3 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 s 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.

### 1.4 Sigurna uporaba

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

#### UPOZORENJE – Opasnost od požara!

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.

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

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

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.

#### 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.

Pribor ili posuda postaje jako se zagrijava.

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

Alkoholne pare mogu se zapaliti u vrućoj pećnici.

- ▶ Upotrebljavajte samo male količine visokopostotnih alkoholnih pića u jelima.
- ▶ Oprezno otvorite vrata uređaja.

**⚠ 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 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 izgresti površinu.

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

- ▶ Ne posežite rukom u područje šarki.

**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

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 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.

**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 Općenito

**POZOR!**

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

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.

---

## 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.

## 4 Upoznavanje

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



#### 1 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 5

#### 2 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 6

### 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.
	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.
	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.

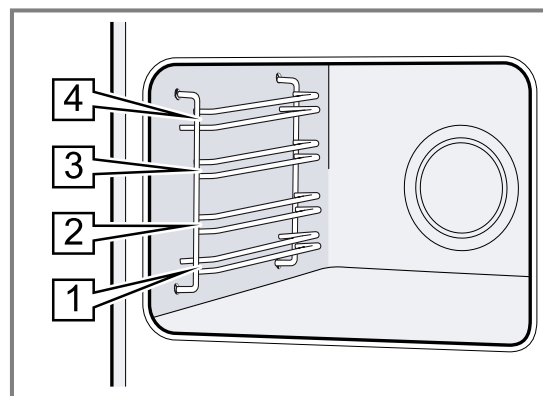
## 4.2 Pećnica

Funkcije u pećnici olakšavaju rad vašeg uređaja.

### Okvir vodilica

U okvir vodilica možete staviti pribor na različite razine. Pećnica ima 4 razine. Razine se broje odozdo prema gore.

Možete izvaditi okvir vodilica, npr. radi čišćenja.  
→ "Okvir vodilica", Stranica 8



### Vrata uređaja

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

### 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.

### 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.

Ovisno o tipu uređaja isporučeni pribor može biti različit.

## 4.3 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.

Dodatna oprema	Uporaba
Rešetka	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kalupi za pečenje</li> <li>■ Kalupi za nabujke</li> <li>■ Posude</li> <li>■ Meso, npr. pečenje ili komadi za roštilj</li> <li>■ Smrznuta jela</li> </ul>
Univerzalna tava	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sočni kolači</li> <li>■ Keksi</li> <li>■ Kruh</li> <li>■ Velika pečenja</li> <li>■ Smrznuta jela</li> <li>■ Prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom roštiljanja na roštilju.</li> </ul>

## 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.

## 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.blaupunkt.com](http://www.blaupunkt.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.

# 5 Prije prve uporabe


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

## 5.1 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 7

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.

# 6 Osnovno rukovanje

## 6.1 Uključivanje uređaja

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

## 6.2 Isključivanje uređaja

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

## 6.3 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.

## 7 Čišćenje i održavanje

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

### 7.1 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.

### 7.2 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 8

1. Uređaj očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa.
  - Kod nekih površina možete koristiti alternativna sredstva za čišćenje.
2. Obrišite mekom krpom.

## 8 Okvir vodilica

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

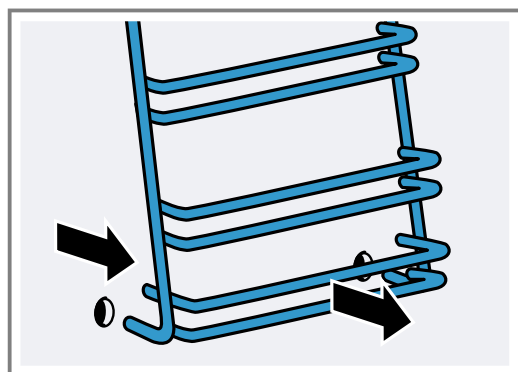
### 8.1 Vađenje okvira vodilica

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Okviri vodilica mogu postati jako vrući.

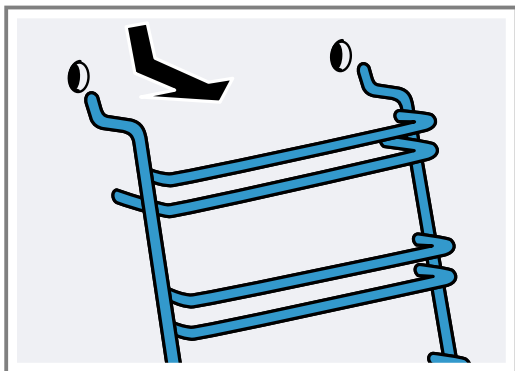
- ▶ Nikada ne dodirujte okvire vodilica ako su vrući.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Djeca mora biti na sigurnoj udaljenosti.

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



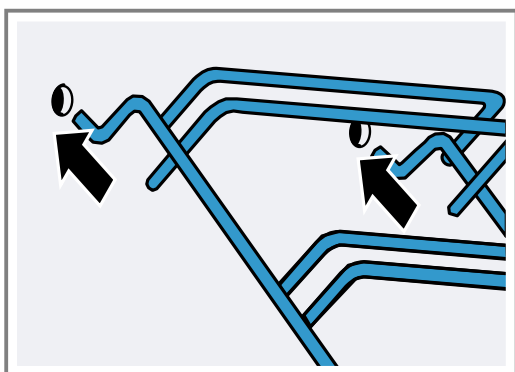


2. Zatim najprije izvucite čitav okvir prema dolje, a onda prema naprijed i izvadite.



## 8.2 Stavljanje okvira vodilica

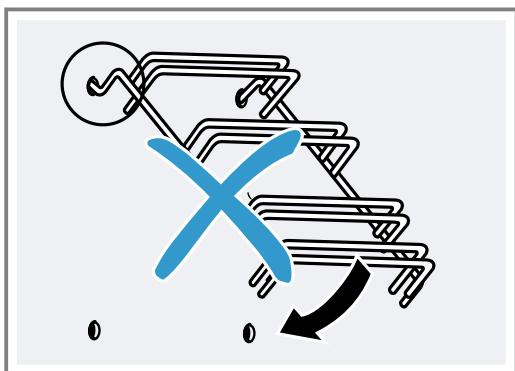
1. Obje kuke iznad okvira vodilice umetnite u gornje rupe.



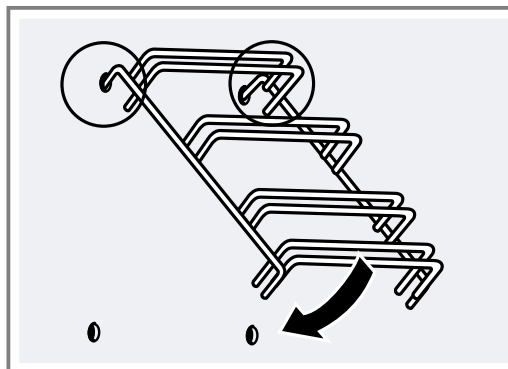
### 2. POZOR!

Nepravilna montaža

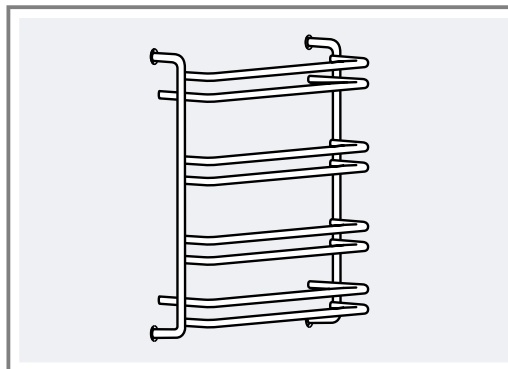
- ▶ Okvir vodilica nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke potpuno ne učvrste u gornjim rupama. U protivnom bi se emajlirani sloj mogao oštetiti i popucati.



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.

## 9 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.

### 9.1 Šarke na vratima

#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

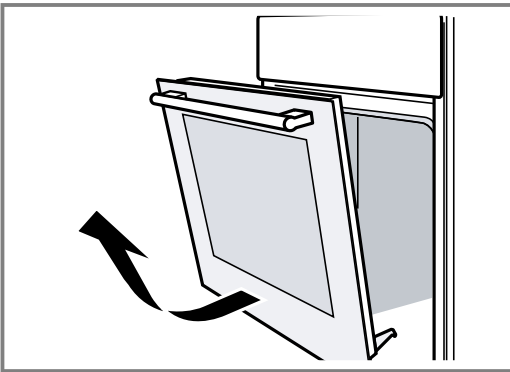
Ako šarke nisu osigurane, možete ih zatvoriti velikom silom.

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

- Šarke na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Kada su zaporne poluge sklopljene, vrata pećnice su osigurana. Ne možete ih skinuti.
- Kada su zaporne poluge za skidanje vrata pećnice rasklopljene, šarke su osigurane. Šarke se ne mogu zaklopiti.

### 9.2 Skidanje vrata uređaja

- Otvorite vrata pećnice do kraja.
- Rasklopite zapornu polugu na lijevoj i desnoj šarki.
- Zatvorite vrata pećnice do graničnika. S obje ruke uhvatite s lijeve i desne strane. Vrata još malo privorite i izvucite ih.



### 9.3 Skidanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede!

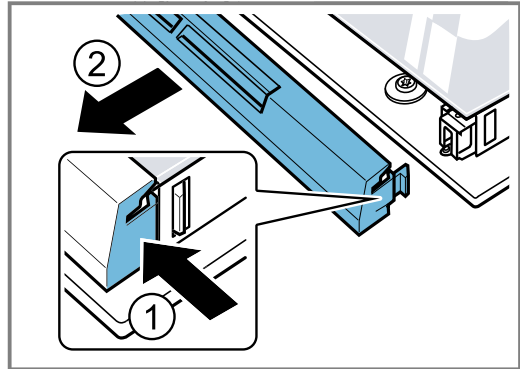
Izgrebano staklo na vratima uređaja može se raspuknuti.

► Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštra metalna strugala za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrediti površinu. Komponente u vratima uređaja mogu imati oštre rubove.

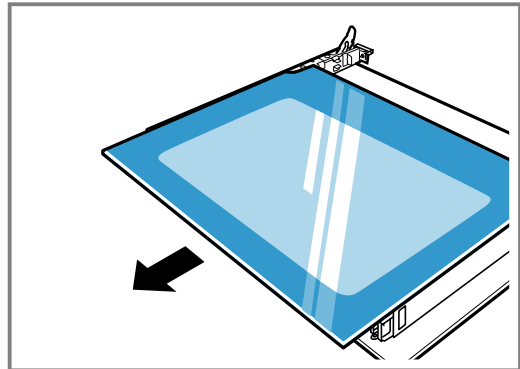
► Nosite rukavice.

- Skinite vrata pećnice.  
→ "Skidanje vrata uređaja", Stranica 10
- 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.

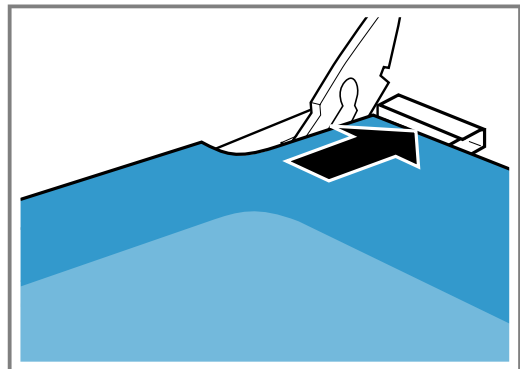


4. Podignite najgornje staklo i izvucite ga.



### 9.4 Postavljanje stakla na vratima

1. Najgornje staklo držite na objema stranama i umetnite ga koso prema natrag.



Uvucite staklo u oba otvora na donjoj strani. Glatka površina mora biti s vanjske strane, a gruba s unutrašnje.

2. Stavite poklopac gore na vrata pećnice i pritisnite. Spojnice se moraju uglaviti na objema stranama.
3. Objesite vrata pećnice.  
→ "Stavljanje vrata uređaja", Stranica 11

**Napomena:** Pećnicu koristite tek kada su stakla ispravno ugrađena.

## 9.5 Stavljanje vrata uređaja

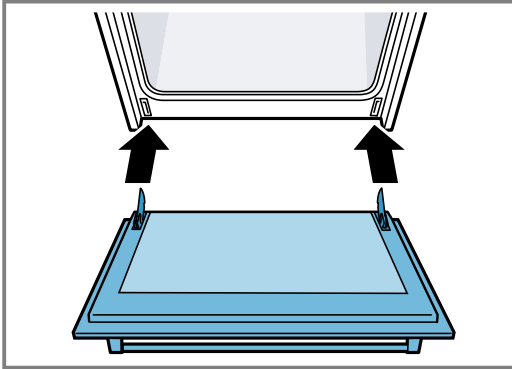
Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

### **⚠ 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.

## 9.6 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.

# 10 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.

## 10.1 Funkcionalne smetnje

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Uređaj ne funkcionira.	Mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda nije utaknut. ► Priključite uređaj na strujnu mrežu.
	Osigurač je neispravan. ► Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Opskrba strujom je prekinuta. ► Provjerite funkcionira li rasvjeta ili drugi uređaji u prostoriji.

### **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 postaje jako vruć.

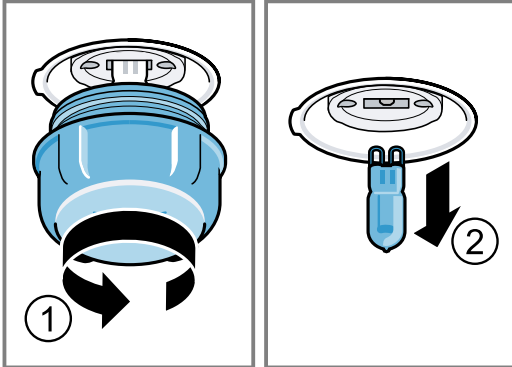
- Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine pećnice ili grijaće elemente.
- Uvijek ostavite uređaj da se ohladi.
- Ne dozvolite djeci pristup.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!** Kod zamjene žarulje su kontakti grla žarulje pod naponom.

- Prije zamjene 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.

## 11 Transport i zbrinjavanje

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

### 11.1 Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

Ekološki prikladnim zbrinjavanjem otpada mogu se ponovo iskoristiti vrijedne sirovine.

- Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

### 11.2 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.

## 12 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.

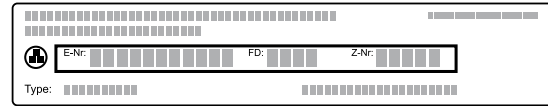
Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.

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.

## 12.1 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.

# 13 Tako će to uspjeti

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

## 13.1 Postupite ovako

### Napomena:

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

- → "Sigurnost", Stranica 2
- → "Ušteda energije", Stranica 4
- → "Izbjegavanje materijalnih šteta", Stranica 3

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.

## 13.2 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 zagrijavate uređaj, smanjujete stvaranje kondenzata.

## 13.3 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.
- Blagi vrući zrak je inteligentna vrsta grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnicama se u fazama priprema s preostalom toplinom. Tako ostaje sočnija i manje dobije boju. Možete uštedjeti energiju ovisno o pripremi i namirnicama. Ako zagrijavate pećnicu ili tijekom kuhanja otvorite vrata uređaja, gubi se ovaj učinak. Vrsta grijanja blagi vrući zrak koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
- Upotrebljavajte 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 grijave elemente i može se zapaliti.

- ▶ Pri zagrijavanju nikada nemojte staviti nepričvršćen papir za pečenje na pribor.
- ▶ Papir za pečenje uvijek pritisnite posudom ili kalupom za pečenje.
- ▶ Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu.
- ▶ Papir za pečenje ne smije stršati preko pribora.

## 13.4 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

### 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.

## 13.5 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.

### Preporuke za namještanje



#### Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	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













## 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"> <li>■ Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem.</li> <li>■ Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem iz kalupa za pečenje.</li> </ul>
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.
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.
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"> <li>■ Kalup mora biti otporan na temperaturu do 250 °C.</li> <li>■ U tim kalupima kolači dobivaju slabiju boju.</li> </ul>







Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
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
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 <sup>1</sup>	15-20
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	35-40










<sup>1</sup> 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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje, minute
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 <sup>1</sup>	30-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Keksi	Univerzalna tava	3		140-160	20-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		130-150	25-35
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
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> 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"> <li>▪ Pridržavajte se navedenih sastojaka i napomena za pripremanje u receptu.</li> <li>▪ Upotrebljavajte manje tekućine.</li> <li>▪ Smanjite temperaturu pečenja za 10 °C i produljite vrijeme pečenja.</li> </ul>
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"> <li>▪ Provjerite razinu i pribor.</li> <li>▪ Povećajte temperaturu pečenja za 10 °C.</li> <li>▪ Produljite vrijeme pečenja.</li> </ul>

Tema	Savjet
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"> <li>▪ Stavite kolač jednu razinu niže.</li> <li>▪ Smanjite temperaturu pečenja i produljite vrijeme pečenja.</li> </ul>
Vaši keksi su neravnomjerno ispečeni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smanjite temperaturu pečenja.</li> <li>▪ Izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.</li> <li>▪ Stavite kalup za pečenje na sredinu.</li> <li>▪ Oblikujte male komade peciva iste veličine i debljine.</li> </ul>



Tema	Savjet
Vaš kolač je samo izvana pečen, ali unutra nije pečen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smanjite temperaturu pečenja i produljite vrijeme pečenja.</li> <li>▪ Dodajte manje tekućine.</li> </ul>
	Za kolače sa sočnim nadjevom:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Najprije ispecite podlogu.</li> <li>▪ Pečenu podlogu posipajte bademima ili mrvicama.</li> <li>▪ Stavite nadjev na podlogu.</li> </ul>

Tema	Savjet
Vaš kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi 5 - 10 minuta.</li> <li>▪ Oprezno nožem odignite rub kolača.</li> <li>▪ Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup za pečenje nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom.</li> <li>▪ Kada drugi put pečete, namastite kalup za pečenje i posipajte mrvice.</li> </ul>

## 13.6 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 <sup>1</sup>	Univerzalna tava	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Pecivo, slatko, svježe	Univerzalna tava	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		160-180 <sup>2</sup>	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

<sup>1</sup> Treba peći na limu za pečenje.

<sup>2</sup> Uređaj prethodno zagrijati.

## 13.7 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	2		190-210	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 <sup>1</sup>	20-30
Pizza, hladena	Univerzalna tava	2		190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom, 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-25
Pizza, zamrznuta s tankim tijestom, 2 komada	Univerzalna tava + Rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza, zamrznuta s debelim tijestom, 1 komad	Rešetka	2		200-210	20-30
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	3		170-190	50-60
Quiche, pita	Kalup za tart	1		210-230	40-50
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	35-45
Pita od jufke	Univerzalna tava	2		190-210	35-45

<sup>1</sup> Uređaj prethodno zagrijati.

## 13.8 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, svježi, 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

## 13.9 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 izvaditi iz pećnice i izravno poslužiti u posudi. Kod pripreme u zatvorenoj posudi pećnica ostaje čišća.

### Općenito o pečenju u posudi

- Upotrebjavajte posude otporno na toplinu i prikladno za pećnicu.
- Stavite posudu na rešetku.
- Prije provjerite stane li posuda u pećnicu.
- Najbolje je prikladno stakleno posuđe.
- Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske manje 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

- Upotrebjavajte 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 posuđa 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.

Tema	Savjet
Ako želite pripremiti komad pečenja s kožicom, postupite na sljedeći način:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kožicu zarezite u obliku križa.</li> <li>▪ Najprije pecite komad pečenja s kožicom okrenutom prema dolje.</li> </ul>
Po mogućnosti pećnica treba ostati čista.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pripremite namirnicu u zatvorenoj posudi za pečenje na visokoj temperaturi. Ili:</li> <li>▪ Koristite lim za roštiljanje. Po potrebi lim za roštiljanje možete kupiti kao poseban pribor.</li> </ul>
Meso treba ostati svijetlo i sočno npr. rostbif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Nakon pripreme umotajte namirnicu u aluminijsku foliju.</li> </ul>

#### 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
Gušnji 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 <sup>1</sup>
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 <sup>2</sup>
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-220	60-70
Hamburger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
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 <sup>4</sup>
Janjeći hrbat s kostima, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Univerzalnu tavu stavite ispod rešetke.

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

<sup>3</sup> Jelo okrenite nakon 2/3 vremena.

<sup>4</sup> 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 <sup>1</sup>
Riba, na žaru, cijela, 1 kg, npr. orada	Rešetka	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Riba, na žaru, cijela, 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Riblj file / riblji kotlet, debljine 2-3 cm, na žaru	Rešetka	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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"> <li>▪ Odaberite nižu temperaturu.</li> <li>▪ Skratite vrijeme pečenja.</li> </ul>
Vaše pečenje je presuho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odaberite nižu temperaturu.</li> <li>▪ Skratite vrijeme pečenja.</li> </ul>

Tema	Savjet
Korica na vašem pečenju je pretanka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Povećajte temperaturu. Ili:</li> <li>▪ Nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.</li> </ul>
Vaš umak od pečenja je zagorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odaberite manju posudu.</li> <li>▪ Tijekom pečenja dodajte više tekućine.</li> </ul>

Tema	Savjet
Vaš umak od pečenja je presvijetao i vodenast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odaberite veću posudu kako bi isparilo više tekućine.</li> <li>▪ Tijekom pečenja dodajte manje tekućine.</li> </ul>

Tema	Savjet
Meso zagori kada ga pirjate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provjerite odgovaraju li posuda za pečenje i poklopac jedno drugom i zatvaraju li dobro.</li> <li>▪ Smanjite temperaturu.</li> <li>▪ Tijekom pirjanja dodajte tekućinu.</li> </ul>





### 13.10 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 / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C / stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Povrće na žaru	Univerzalna tava	4		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

### 13.11 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

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

## 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

## 13.14 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.

## 13.13 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 papirom 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.

**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. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. univerzalna tava	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Dizano tijesto, teško i masno	1. zdjela	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. univerzalna tava	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Uređaj prethodno zagrijte 5 minuta.

### 13.15 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		-	-

### 13.16 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

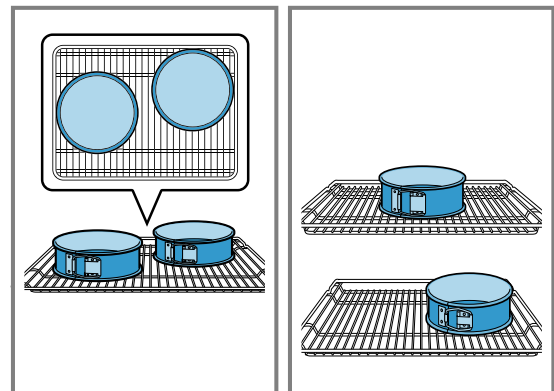
**Napomena:** Kolači na limovima za pečenje ili u kalupi umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

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

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.





**Preporuke za namještanje****Pečenje**

Jelo	Pribor / posuđe	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 <sup>1</sup>	30-45
Kolačić	Univerzalna tava	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolačić	Univerzalna tava	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolačić, 2 razine	Univerzalna tava + Lim za pečenje	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
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 <sup>2</sup>	30-45

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

<sup>2</sup> 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	4		3	0,2-1,5

## 14 Upute za montažu

Pridržavajte se ovih informacija pri montaži uređaja.



### 14.1 Važne napomene

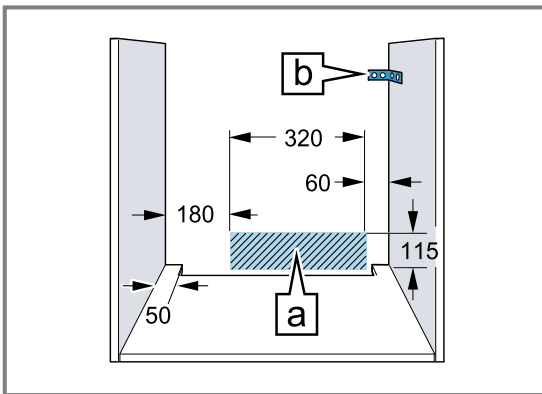
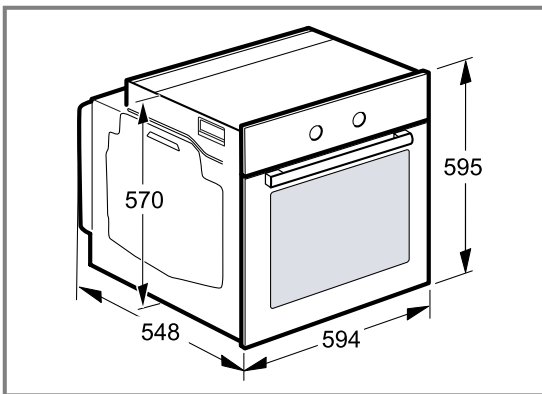
Ovaj uređaj je predviđen za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad nadmorske visine. Ručicu vrata nemojte koristiti za transport ili ugradnju uređaja. Kod svih radova montaže uređaj ne smije biti pod naponom.

- Samo stručna ugradnja sukladno ovoj uputi za montažu jamči sigurnu uporabu. U slučaju oštećenja zbog nepravilne ugradnje jamči monter.
- Provjerite uređaj nakon što ga raspakirate. Ne priključujte uređaj ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.
- Pridržavajte se montažnih crteža za ugradnju dijelova pribora.
- Prije stavljanja uređaja u rad uklonite ambalažu i ljepljive folije iz pećnice i s vrata.

- Ugradbeni elementi moraju biti otporni na temperaturu do 90 °C, a granične fronte elemenata na temperaturu do 70 °C.
- Ne ugrađujte uređaj iza dekorativnih vrata ili vrata elementa jer postoji opasnost od pregrijavanja.
- Sve radove izrezivanja na elementu provedite prije umetanja uređaja. Uklonite strugotine. Mogle bi negativno utjecati na rad električnih sastavnih dijelova.
- Nosite zaštitne rukavice kako biste izbjegli posjekotine. Dijelovi, koji su dostupni kod ugradnje, mogu imati oštre rubove.
- Dimenzije na slikama u mm

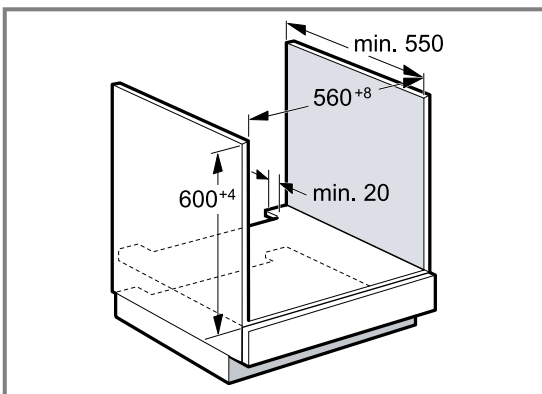
## 14.2 Dimenzije uređaja

Ovdje možete naći dimenzije uređaja.



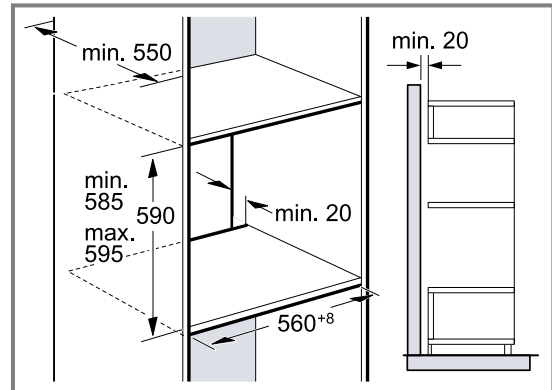
- Utičnica za priključivanje uređaja mora biti u području iscrtkane površine A ili izvan prostora ugradnje.
- Nepričvršćeni element s običnim kutnikom B pričvrstite na zid.

## 14.3 Montaža uređaja ispod radne ploče



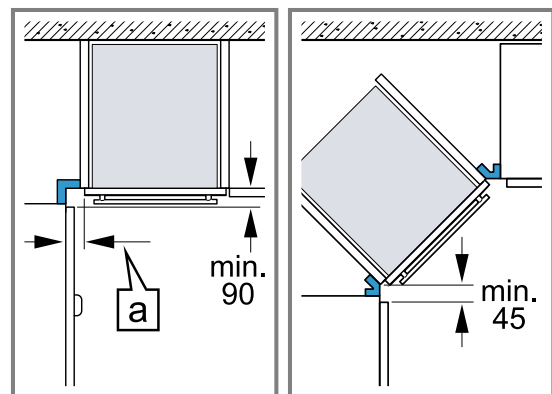
- Za prozračivanje uređaja treba na međudnu izrezati izrez za prozračivanje.
- Pričvrstite radnu ploču na ugradbeni element.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje ploče za kuhanje.

## 14.4 Ugradnja u visoki element



- Za prozračivanje uređaja treba na međudnu izrezati izrez za prozračivanje.
- Ako visoki element ima dodatno uz stražnje stijenke elementa još jednu stražnju stijenku, onda je skinite.
- Uređaj ugrađujte samo na onu visinu na kojoj ćete bez poteškoća moći vaditi pribor.

## 14.5 Ugradnja u kut



- Pri ugradnji u kut pridržavajte se najmanjih dimenzija kako biste mogli otvoriti poklopac uređaja. Dimenzije [a] ovise o debljini ploče elementa i ručki.

## 14.6 Električni priključak

Pridržavajte se tih napomena kako biste mogli sigurno priključiti uređaj na električnu mrežu.

- Prije prve uporabe uređaja morate provjeriti je li vaša kućna električna mreža uzemljena i da zadovoljava važeće sigurnosne zahtjeve. Uređaj mora postaviti kvalificirani tehničar. Pridržavajte se propisa lokalnog distributera električne energije kao i općih zakona. Nedostatak zaštitnog vodiča ili neispravna instalacija mogu u rijetkim slučajevima uzrokovati materijalnu štetu ili teške ozljede npr. smrt ili tjelesne ozljede uslijed električnog udara. Za ozljede osoba ili štete na uređaju čiji uzrok su neispravna ili nestručna montaža ili električni priključak, proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost.
- Kod svih radova montaže uređaj ne smije biti pod naponom.
- Uređaj odgovara klasi zaštite I i smije se priključiti samo na uzemljenu mrežnu utičnicu.


- Mrežni priključni kabel H05 V V-F 3G mora biti veličine najmanje 1,5 mm<sup>2</sup>. Žuto-zeleni zaštitni vodič valja prvo priključiti, a na strani uređaja mora biti nešto duži od ostale dvije žice.
- U skladu s propisima o sigurnosti mora postojati svepolni rastavljač s otvorom kontakta najmanje 3 mm. Kod priključaka koji se izvode preko uzemljene i u svakom trenutku lako dostupne utičnice nije potreban rastavljač.
- Tijekom montaže valja osigurati zaštitu od dodira.
- U utičnici odredite fazni i neutralni vodič (nulu). U slučaju pogrešnog priključka uređaj se može oštetiti.
- Priključite pećnicu prema podacima na označnoj pločici.
- Prije priključivanja uređaj postavite ispred pregradnog elementa. Priključni kabel mora biti dovoljno dug. Pažnja! Tijekom montaže pazite da ne priključite mrežni kabel i da ne dođe u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
- Sve radove na uređaju uključujući zamjenu kabela smije izvoditi samo servisna služba.

## 14.7 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 ovlašteni 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.

## 14.8 Priključni vod s utikačem sa zaštitnim kontaktom

Uređaj priključite samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Ako utikač nakon ugradnje više nije dostupan, onda u fiksno postavljenoj električnoj instalaciji treba predvidjeti napravu za razdvajanje u fazama sukladno odredbama za postavljanje.

## 14.9 Priključni vod bez utikača sa zaštitnim kontaktom

Samo ovlašteni instalater smije priključiti uređaj.

U fiksno postavljenoj električnoj instalaciji treba predvidjeti napravu za razdvajanje u fazama sukladno odredbama za postavljanje. Fazni i neutralni ("nula") vodič identificirajte u priključnoj kutiji. U slučaju pogrešnog priključka uređaj se može oštetiti.

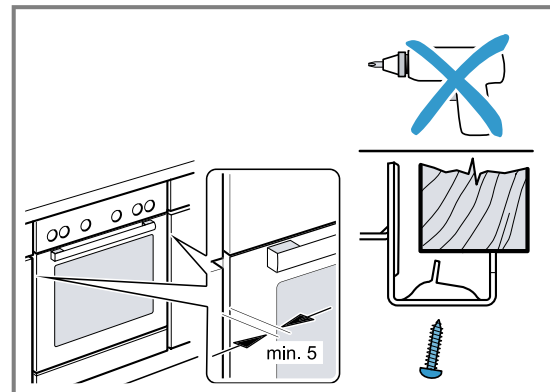
Priključujte samo prema priključnoj shemi. Informacije o naponu možete pronaći na označnoj pločici. Žile mrežnog priključnog voda priključite prema kodiranju boje:

Boja kabela	Vrsta kabela
Zeleno-žuta	Kabel za uzemljenje ⊕
Plava	Neutralni vodič (nula)
Smeđa	Faza (vanjski vodič)

## 14.10 Samo Švedska, Finska i Norveška

Možete priključiti uređaj također s isporučenim utikačem na sustav sa zaštitnim kontaktom. Utikač mora biti dostupan nakon ugradnje. Ako utikač nakon ugradnje više nije dostupan, onda u fiksno postavljenoj električnoj instalaciji treba predvidjeti napravu za razdvajanje u fazama sukladno odredbama za postavljanje.

## 14.11 Pričvršćenje uređaja



- Uređaj umetnite do kraja i izravajte.
- Pričvrstite uređaj vijcima.

Otvor između radne ploče i uređaja nemojte zatvarati dodatnim letvicama.

Ne postavljajte letvice za toplinsku zaštitu na bočne stijenke pregradnog elementa.

Za demontažu:

- Odvojite uređaj s napona.
- Otpustite pričvrzne vijke.
- Uređaj lagano nadignite i u potpunosti ga izvucite.

# Service

**HK Appliances GmbH**

Werkstraße 3

32289 Rödinghausen

GERMANY



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

**Deutschland/Germany**

[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**

[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**

[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**

[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**

[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**

[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Luxemburg/Luxembourg**

[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**

[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**

[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**

[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Great Britain**

[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**

[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

**Australien/Australia**

[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

**Indien/India**



9001685358 010917 A hr