



---

[hr] Upute za uporabu

---

**5CD331.0**  
Ugradbena pećnica

<b>Važne sigurnosne napomene .....</b>	<b>3</b>
Uzroci šteta .....	4
<b>Savjeti za štednju energije i zaštitu okoliša .....</b>	<b>4</b>
Ušteda energije .....	4
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	4
<b>Vaš novi uređaj.....</b>	<b>5</b>
Upravljačka ploča .....	5
Načini rada.....	5
<b>Vaš pribor .....</b>	<b>6</b>
Pribor.....	6
Umetanje pribora .....	6
Razine .....	6
Poseban pribor.....	6
<b>Prije prvog korištenja .....</b>	<b>6</b>
<b>Upravljanje aparatom .....</b>	<b>6</b>
Uključivanje aparata .....	6
Isključivanje aparata.....	6
<b>Pečenje .....</b>	<b>7</b>
Pribor za pečenje.....	7
Pečenje na dvije razine.....	7
Tabela za pečenje za sirova tijesta .....	7
Tablica pečenja za jela i duboko smrznute gotove proizvode...	8
Korisni savjeti i trikovi.....	9
<b>Pečenje .....</b>	<b>9</b>
Otvoreno pečenje .....	9
Zatvoreno pečenje.....	9
Tabela pečenja.....	10
Korisni savjeti i trikovi.....	10
<b>Pečenje na žaru.....</b>	<b>11</b>
Roštilj i ventilator .....	11
Površinski roštilj .....	11
<b>Odmrzavanje .....</b>	<b>12</b>
Odmrzavanje s načinom rada 3D-vrući zrak .....	12
Odmrzavanje.....	12
<b>Jogurt.....</b>	<b>13</b>
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>13</b>
Čišćenje aparata izvana .....	13
Čišćenje komore za pečenje.....	13
Skidanje i postavljanje vrata .....	14
Čišćenje stakla na vratima.....	14
Čišćenje rešetke za vješanje .....	15
<b>Smetnje i popravci .....</b>	<b>16</b>
Zamjena žaruljice pećnice .....	16
Izmjena brtve vrata .....	16
<b>Servisna služba za kupce .....</b>	<b>16</b>
<b>Probna jela.....</b>	<b>17</b>

## **Važne sigurnosne napomene**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Opasnost od požara!**

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijaćih elemenata i pribora.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

### **Opasnost od opekline!**

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

### **Opasnost od opekline!**

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

### **Opasnost od ozljeda!**

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

## Opasnost od strujnog udara!

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

## Uzroci šteta

### Oprez!

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

## Savjeti za štednju energije i zaštitu okoliša

Ovdje ćete dobiti savjete kako možete štediti energiju kod pečenja i kako ćete pravilno zbrinuti svoj uređaj.

### Ušteda energije

Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.

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

Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja.

Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se može skratiti vrijeme pečenja drugog kolača.

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

### Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

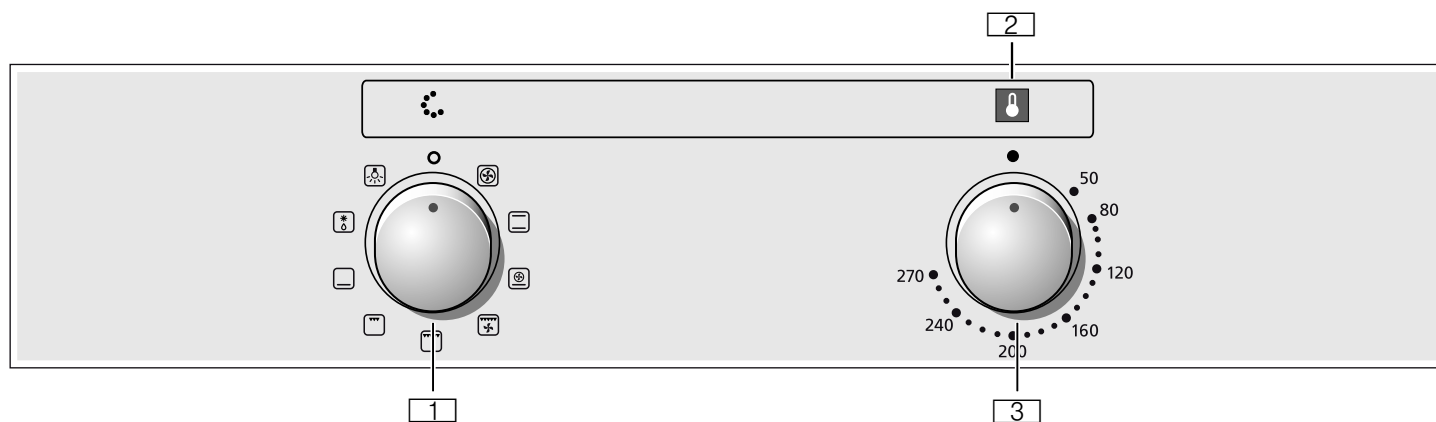
Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.




# Vaš novi uređaj

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o uređaju i načinima rada.










## Upravljačka ploča

Pritisnite upustive gumbе kako biste ih uglavili ili otpustili.



Upravljački element	Korištenje
<b>Pećnica</b>	
 1 Birač načina rada	Odabir način rada (vidi poglavlje: Rukovanje uređajem)
 2 Lampica indikatora birača temperature	Lampica indikatora svijetli kada se uređaj zagrijava ili kod svakog dogrijavanja
 3 Birač temperature	Odabir temperature

## Načini rada

Način rada	Korištenje
 3D-vrući zrak	za pečenje i prženje na jednoj ili dvije razine
 Gornje i donje zagrijavanje	za pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom (npr. kolač sa sirom)
 Stupanj za pizzu	za duboko smrznute gotove proizvode i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo (vidi poglavlje: Pečenje)
 Roštilj i ventilator	za perad i veće komade mesa
 Roštilj, velika površina	za tanke, male komade mesa za roštilj (npr. odresci, kobasice)
 Roštilj, mala površina	za male količine tankih, malih komada mesa za roštilj (npr. odresci, tost)
 Donje zagrijavanje	za namirnice i pekarske proizvode koji odozdo trebaju dobiti jaču boju ili koricu. Donje zagrijavanje samo kratko uključite na kraju vremena pečenja
 Odmrzavanje	za pažljivo odmrzavanje komada mesa, kruha i osjetljivog kolača (npr. torta s kremom od tučenog vrhnja)
 Svjetlo u pećnici	pomaže pri njezi i čišćenju pećnice

# Vaš pribor

U ovom poglavlju ćete dobiti informacije o priboru, pravilnom umetanju pribora u pećnicu, razinama umetanja i posebnom priboru.

## Pribor

Vašem aparatu priložen je slijedeći pribor:



**Lim za pečenje, emajliran**  
za pečenje kolača na limu i sitnog peciva



**Rešetka**  
za pečenje u kalupima, za pečenje u posudu za pečenje i za pečenje na roštilju

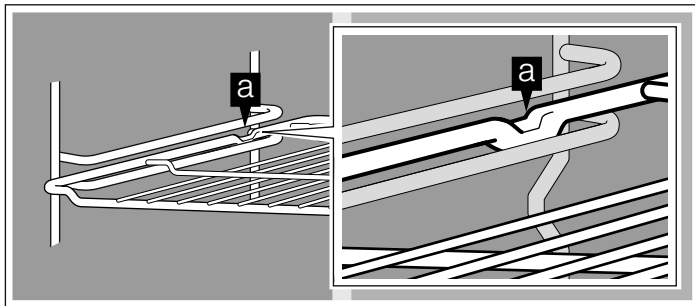
**Napomena:** Plitica i univerzalna tava se mogu iskriviti zbog velikih razlika u temperaturama (npr. kod duboko smrznutih jela u vrućoj pećnici).

## Umetanje pribora

Pribor je opremljen polazno-zaustavnom funkcijom. Ona sprječava da se pribor prevrne kod izvlačenja. Pribor trebate pravilno umetnuti u pećnicu zbog zaštite od prevrtanja.

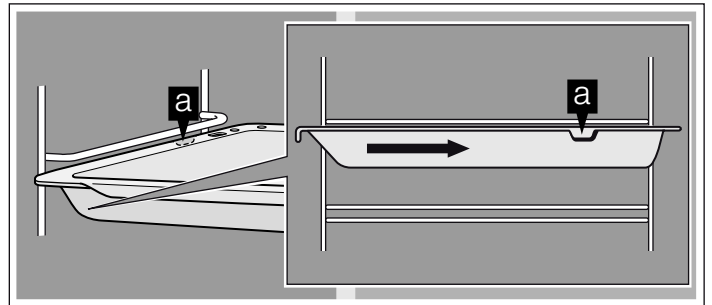
Pazite kod umetanja rešetke da

- je stopica (a) okrenuta prema dolje
- se stopica (a) nalazi u stražnjem dijelu pećnice




Pazite kod umetanja lima odnosno univerzalne tave da

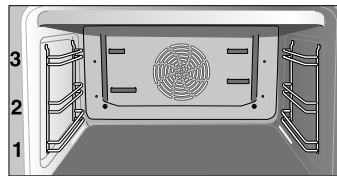
- se stopica (a) nalazi u stražnjem dijelu pribora
- je pribor ukošen kod umetanja prema naprijed



## Razine

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

Za način rada 3D-vrući zrak  ne koristite razinu 2. To utječe na cirkulaciju zraka i vaš rezultat pečenja i prženja ne bi bio dobar.



## Poseban pribor


Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

Pribor	Narudžbeni broj
Lim za pečenje, emajlirani	5Z 1343 X1
Univerzalna tava s rešetkom za umetanje	5Z 1243 X1
2-struka teleskopska izvlačna vodilica	5Z 11TA 15

# Prije prvog korištenja

Prije prve primjene očistite vaš aparat.

1. Pribor i ostatke pakiranja odstranite iz komore za pečenje.
2. Pribor i komoru za pečenje čistite vrućom sapunicom (vidi poglavlje : čišćenje i održavanje).

3. Gornje i donje zagrijavanje  zagrijavajte na 240 °C tijekom 60 minuta.
4. Ohlađenu komoru za pečenje isperite vrućom sapunicom.
5. Aparat očistite izvana mekom, vlažnom krpom i sapunicom.

# Upravljanje aparatom

U ovom poglavlju možete pročitati kako vaš aparat možete uključiti i isključiti te kako možete odabrati način rada i temperaturu.

## Uključivanje aparata


1. Okrenite gumb za odabir načina rada sve dok nije podešen željeni način rada.
2. Birač temperature okrećite sve dok željena temperatura nije podešena.

Prikazna lampica svijetli  dok se aparat zagrijava i kod svakog naknadnog dogrijavanja.

## Isključivanje aparata

1. Gumb za odabir načina rada okrenite natrag na položaj 0.
  2. Gumb za odabir načina rada okrenite natrag na položaj ●.
- Nakon isključenja se rashladni ventilator može još nastaviti okretati.

# Pečenje

Kod pečenja s načinom rada 3D-vrući zrak  ne koristite razinu 2. To utječe na cirkulaciju zraka i vaš rezultat pečenja ne bi bio dobar.

## Pribor za pečenje

### Kalupi za pečenje

Koristite samo tamne metalne plitice. Bijele plitice i vatrostalne posude produžuju vrijeme pečenja a kolač se neće jednakomjerno zapeći.

Kalup umećite uvijek dijagonalno a okruglu pliticu uvijek na sredinu rešetke.

### Plitice

Preporučamo vam da koristite samo originalne plitice budući da su iste optimalno namijenjene za komoru za pečenje i načine rada.

Plitice uvijek oprezno umetnite do kraja. Pazite da su nagibi plitice uvijek okrenuti prema vratima aparata.

## Pečenje na dvije razine

Kod pečenja na dvije razine preporučamo da koristite plitice te da ih umetnete istovremeno.

Uzmite u obzir činjenicu da će se vaše pecivo na različitim razinama različito brzo zapeći. Pecivo na najvišoj razini najbrže će se zapeći te se može ranije izvući.

## Tabela za pečenje za sirova tijesta



Informacije u tabeli su orijentacijske vrijednosti i važeće su za emajlirane plitice te za tamne plitice. Vrijednosti mogu varirati ovisno o vrsti i količini tijesta te plitici.

Vrijednosti za tijesta za kruh vrijede i za tijesta iz plitice kao i za tijesta u kalupima.



Preporučamo vam da pri prvom pokušaju podesite nižu od navedenih temperatura. Niža temperatura načelno pruža jednakomjerniju zapečenost.

Kada pečete prema vlastitim receptima, orijentirajte se prema vrijednostima koje su navedene za slična peciva u tablici.

Poštujte napomene za predgrijanje navedene u tabeli.

Osnovno tijesto	3D-vrući zrak 			Gornje i donje zagrijavanje 	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
<b>Miješano tijesto</b>					
Kolači na limu s nadjevom	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Kalup s bočnim otvaranjem/pravokutni kalup	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
<b>Prhko tijesto</b>					
Kolači na limu sa suhim nadjevom, npr. posipani kolač	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Kolači na limu sa sočnim nadjevom, npr. preljev od kiselog vrhnja	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Kalup s bočnim otvaranjem, npr. torta od sira	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Kalup za voćnu tortu	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
<b>Biskvitno tijesto</b>					
Biskvitna rolada	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Biskvit (6 jaja)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Biskvit (3 jaja)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
<b>Dizano tijesto</b>					
Kolači na limu sa suhim nadjevom, npr. posipani kolač	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Pletenica od dizanog tijesta (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Kalup s bočnim otvaranjem	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Kalup za kuglof	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

\* Zagrijati pećnicu

Čajni kolačići	3D-vrući zrak 			Gornje i donje zagrijavanje 	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Dizano tijesto	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-

\* Zagrijati pećnicu

Čajni kolačići	3D-vrući zrak ☼			Gornje i donje zagrijavanje ☐	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Masa za puslice	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Lisnato tijesto/žeženo tijesto	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Miješano tijesto, npr. muffini	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Prhko tijesto, npr. keksi s maslacem	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

\* Zagrijati pećnicu

Kruh/pecivo	3D-vrući zrak ☼			Gornje i donje zagrijavanje ☐	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Pecivo	1	220*	15 - 25	2	240*
Lepinja	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*

#### Tijesto za kruh 750 - 1000 g

ispeći do kraja	1	220*	35 - 40	2	210*
-----------------	---	------	---------	---	------

#### Tijesto za kruh 1000 - 1250 g

kratko peći	1	220*	10 - 15	2	240*
ispeći do kraja	1	180	40 - 45	2	190

#### Tijesto za kruh 1250 - 1500 g

kratko peći	1	220*	10 - 15	2	240*
ispeći do kraja	1	180	40 - 50	2	190

\* Zagrijati pećnicu

## Tablica pečenja za jela i duboko smrznute gotove proizvode

Stupanj za pizzu ☼ je naročito dobro prikladan za svježe pripremljena jela, kojima je potrebno puno topline s donje strane, i za duboko smrznute gotove proizvode.

Pridržavajte se sljedećih točaka:

- Lim za pečenje obložite papirom za pečenje
- Pržene krumpiriće ne stavljajte jedne preko drugih
- Duboko smrznute proizvode od krumpira okrenite nakon polovice trajanja pečenja
- Duboko smrznute proizvode od krumpira začinite tek nakon pečenja

- Za podgrijavanje peciva ostavite malo prostora između komada sirovog tijesta. Ne stavljajte previše komada na jedan lim za pečenje

- Pridržavajte se podataka proizvođača

Podaci u tablici su orijentacijske vrijednosti i vrijede za emajlirane limove za pečenje. Vrijednosti mogu varirati ovisno o vrsti i količini tijesta te kalupu za pečenje.

Preporučujemo da kod prvog pokušaja pečenja namjestite nižu temperaturu od one navedene. Načelno niža temperatura daje ravnomjerniju boju.



Podaci u tablici odnose se na umetanje u hladnu pećnicu.

Sa stupnjem za pizzu ☼ ne možete peći na dvije razine.

Jela	3D-vrući zrak ☼			Stupanj za pizzu ☼	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Pizza, svježa	1	200 - 220*	25 - 35	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	10 - 20	2	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tart	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Švicarska pita	1	170 - 180*	45 - 55	2	180 - 200
Gratinirani krumpir od sirovog krumpira	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Savijača, duboko smrznuta	1	180 - 200	35 - 45	2	180 - 200

\* Zagrijati pećnicu



Jela	3D-vrući zrak 			Stupanj za pizzu 	
	Razina	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Pizza, duboko smrznuta	1	170 - 190	15 - 25	2	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
<b>Proizvodi od krumpira, duboko smrznuti</b>					
Pommes frites	1	190 - 210	25 - 30	2	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketi/prženi ribani krumpir	1	180 - 200	20 - 30	2	200 - 220
<b>Pecivo</b>					
Pecivo, duboko smrznuto	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Peciva za podgrijavanje, prethodno ispečena, duboko smrznuta	1	170 - 190	5 - 15	2	180 - 200
Peciva za podgrijavanje, prethodno ispečena	1	180 - 200	5 - 15	2	200 - 220

\* Zagrijati pećnicu


## Korisni savjeti i trikovi

Kolač je presvjetao	Provjerite visinu umetanja i preporučeno posuđe za pečenje. Model za pečenje stavite na rešetku a ne na pliticu. Produžite vrijeme pečenja ili temperaturu.
Kolač je pretaman	Provjerite visinu umetanja. Smanjite temperaturu ili skratite vrijeme pečenja.
Kolač u modelu je nejednakomjerno zapečen	Provjerite visinu umetanja i temperaturu. Model ne stavljajte izravno ispred izlaza za zrak na stražnjoj stijenci komore za pečenje. Provjerite pravilan položaj modela na rešetci.
Kolač na plitici je nejednakomjerno zapečen	Provjerite visinu umetanja i temperaturu. Kod pečenja sitnog peciva koristite iste veličine i debljine.
Kolač je presuh	Skratite vrijeme pečenja te malo povećajte temperaturu.
Kolač je iznutra suviše vlažan	Smanjite temperaturu. Napomena: Vrijeme pečenja se neće skratiti zbog viših temperatura (izvana pečeno, iznutra sirovo). Produžite vrijeme pečenja a tijesto za kolače pustite da se diže duže. Dodajte manje tekućine u tijesto.
Kolač se slegnuo nakon što ste ga izvadili	Dodajte manje tekućine u tijesto. Produžite vrijeme pečenja ili smanjite temperaturu.
Navedeno trajanje pečenja ne odgovara	Provjerite količinu sitnog peciva na plitici. Sitno pecivo se ne smije dodirivati između sebe.
Duboko smrznuti proizvod je nakon pečenja različito jako zapečen	Kod duboko smrznutih proizvoda ostaje različito jaka zapečenost nakon pečenja.
Duboko smrznuti proizvod nije zapečen, nije hrskav ili informacije o vremenu nisu točne	Prije pečenja skinite led s duboko smrznutih proizvoda. Nemojte koristiti jako zaleđene duboko smrznute proizvode.

## Pečenje

### **Opasnost od ozljeda zbog dodirivanja posuda za pečenje koje nije otporno na visoke temperature!**


Koristite samo posuđe za pečenje koje je specijalno namijenjeno za uporabu u pećnicama.

Kod pečenja s načinom rada 3D-vrući zrak  ne koristite razinu 2. To utječe na cirkulaciju zraka i vaš rezultat prženja ne bi bio dobar.

### **Otvoreno pečenje**

Kod otvorenog pečenja se koristi posuđe za pečenje bez poklopca.

Po potrebi dodajte tekućine u posuđe za pečenje. Tekućina isparava tijekom pečenja. Po potrebi oprezno dolijte vruće tekućine.

Kod pečenja s gornjim/donjim zagrijavanjem  okrenite pečenje nakon cca. polovine odn. dvije trećine vremena pečenja.

### **Pečenje u univerzalnoj tavi**

Univerzalnu tavu možete dobiti kao pribor u specijaliziranim trgovinama (vidi poglavlje: Pribor).

Tijekom pečenja u univerzalnoj tavi nastaje talog od pečenja. Ovaj talog od pečenja možete koristiti kao temeljac za ukusne umake.

Tijekom pečenja u univerzalnoj tavi možete zajedno peći i priloge (npr. povrće).

Kod manjih pečenja možete umjesto univerzalne tave koristiti manje posuđe za pečenje. Postavite ga izravno na rešetku.

### **Zatvoreno pečenje**

Kod zatvorenog pečenja se koristi posuđe za pečenje s poklopcem. Zatvoreno pečenje je naročito primjereno za pirjana jela.

## Tabela pečenja

Vrijeme pečenja i temperatura ovise o veličini, visini, vrsti i kvaliteti pečenja.



Općenito vrijedi pravilo: Što je komad pečenja veći, to je niža temperatura na kojoj se peče i toliko duže vrijeme pečenja.

Informacije u tabeli su orijentacijske vrijednosti i odnose se na otvorena pečenja. Vrijednosti mogu varirati ovisno o vrsti i količini pečenja te o posudu u kojem se pečenje peče.

Kod prvog pokušaja podesite nižu od navedenih temperatura. Niža temperatura načelno pruža jednakomjerniju zapečenost.

Na kraju vremena pečenja pustite pečenje da miruje cca. 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj komori za pečenje. U navedenom trajanju pečenja nije uključeno preporučeno vrijeme mirovanja.

Informacije se odnose na umetanje u hladnu pećnicu i na meso koje ste izvadili izravno iz hladnjaka.

Namirnica za prženje	3D-vrući zrak 			Gornje i donje zagrijavanje 	
	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme prženja u minutama	Razina	Temperatura u °C
Pečenje od mljevenog mesa (500 g mesa)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Riba, cijela (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Riba, cijela (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
<b>Svinjetina</b>					
File, srednje pečen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Pečenje s kožicom (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Pečenje, prožetom masnoćom bez kože, npr. vratina (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Pečenje, nemasno (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Dimljena svinjetina	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
<b>Govedina</b>					
File, srednje pečen (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rostbif, srednje pečen (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Pirjano pečenje (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
<b>Teletina</b>					
Teleće pečenje/teleća prsa (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Koljenica	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
<b>Perad (nepunjena)</b>					
Pile, cijelo (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Patka, cijela (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Guska, cijela (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

\* Pirjano pečenje peći u zatvorenom posudu

## Korisni savjeti i trikovi

Korica je suviše debela i/ili pečenje je suviše suho	Provjerite visinu umetanja. Smanjite temperaturu ili skratite vrijeme pečenja.
Korica je suviše tanka	Povećajte temperaturu ili na kraju vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Meso iznutra nije ispečeno	Izvadite nepotreban pribor iz komore za pečenje. Produžite vrijeme pečenja. Pomoću termometra za meso provjerite temperaturu u unutrašnjosti pečenja.
Vodena para u komori za pečenje se taloži na vratima aparata	Za vrijeme rada aparata vodena para isparava. Kada je prisutna jako velika količina vodene pare možete kratko oprezno otvoriti vrata aparata, na taj će način vodena para brže izaći.

# Pečenje na žaru

## Opres!

Materijalne štete zbog vrućine: U pećnici nastaje jako visoka temperatura. Vrata aparata za vrijeme rada roštilja uvijek držite zatvorenima. Nikada ne pecite na roštilju s otvorenim vratima aparata.


Za rad roštilja uvijek koristite rešetku i univerzalnu tavu. Univerzalnu tavu možete dobiti kao pribor u specijaliziranim trgovinama (vidi poglavlje: Pribor). Umetnite rešetku na visinu umetanja navedenu u tablici za roštilj. Kako biste izbjegli zaprljanja, umetnite univerzalnu tavu jednu razinu niže. Namirnice za roštilj uvijek stavite na sredinu rešetke.

**Napomena:** Univerzalnu tavu uvijek koristite u normalom položaju za uporabu (ne obrnuto).



Pazite da za pečenje na roštilju koristite komade mesa iste vrste, slične debljine i težine.

## Roštilj i ventilator

Roštilj i ventilator  je posebice prikladan za perad ili meso (npr. svinjsko pečenje s kožicom) koje sa svih strana treba biti hrskavo.

Okrenite komade mesa za roštilj nakon polovice do dvije trećine vremena roštiljanja.

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

Kod roštilja i ventilatora na rešetki pećnica se može jače zaprljati ovisno o namirnicama za pečenje. Stoga očistite pećnicu nakon svake uporabe kako se prljavština ne bi zapekla.

Podaci u tablici su orijentacijske vrijednosti i vrijede za emajliranu univerzalnu tavu s rešetkom. Vrijednosti mogu varirati ovisno o vrsti i količini namirnica za pečenje.


Kod prvog pokušaja namjestite nižu temperaturu od one navedene. Načelno niža temperatura daje ravnomjerniju boju.


Po završetku pečenja ostavite namirnice za pečenje da miruju oko 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. U navedenom vremenu roštiljanja nije uključeno preporučeno vrijeme mirovanja.

Podaci se odnose na umetanje u hladnu pećnicu i na meso izravno izvađeno iz hladnjaka.

Namirnice za roštilj	Visina umetanja	Temperatura u °C	Trajanje rada roštilja u minutama
Rostbif, srednje pečen (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Janjeći but bez kostiju, srednje pečen	1	190 - 210	120 - 150
<b>Svinjetina</b>			
Svinjsko pečenje s kožicom	1	170 - 190	130 - 140
Svinjska noga	1	180 - 200	150 - 180
<b>Perad (nepunjena)</b>			
Polovice pileta, 1 - 2 komada	1	200 - 220	40 - 50
Pile, cijelo, 1- 2 komada	1	200 - 220	50 - 70
Patka, cijela, 2- 3 kg	1	180 - 200	90 - 120
Guska, cijela, 3- 4 kg	1	150 - 170	140 - 160

## Površinski roštilj

Za velike količine tankih komada mesa za roštilj koristite roštilj, velika površina .

Za male količine tankih komada mesa za roštilj koristite roštilj, mala površina . Stavite komade mesa za roštilj na sredinu rešetke. Uporabom roštilja, mala površina štedite energiju.

Komade mesa za roštilj lagano premažite uljem po želji.

Okrenite komade mesa za roštilj nakon polovice do dvije trećine vremena roštiljanja.



Vrijednosti u tablicama služe samo za orijentaciju. Vrijednosti mogu varirati ovisno o vrsti i količini namirnica za pečenje.

Vrijede za umetanje u hladnu pećnicu i za meso izravno izvađeno iz hladnjaka.


Namirnice za roštilj	Visina umetanja	Temperatura u °C	Trajanje rada roštilja u minutama	Napomene
Kobasice	3	250	10 - 14	Lagano zarezite
Povrće	3	275	15 - 20	
Toast sendvič	2	220	10 - 15	Visina umetanja se podešava ovisno o visini obloge
<b>Svinjetina</b>				
Filet-steak, srednje pečen (medium) (3 cm debeo)	3	275	14 - 18	
Steak, dobro pečen (2 cm debeo)	3	275	18 - 22	

Namirnice za roštilj	Visina umetanja	Temperatura u °C	Trajanje rada roštilja u minutama	Napomene
<b>Govedina</b>				
Filet-steak (3 - 4 cm deo)	3	275	18 - 22	Ovisno o željenom stupnju zapečenosti može vrijeme pečenja na roštilju biti kraće ili duže
Tournedos	3	275	15 - 18	
<b>Janjetina</b>				
Fileti	3	275	8 - 12	Ovisno o željenom stupnju zapečenosti može vrijeme pečenja na roštilju biti kraće ili duže
Kotleti	3	275	10 - 15	
<b>Perad</b>				
Pileći batci	2	250	30 - 40	Probadanjem kože može se spriječiti stvaranje mjehurića kod pečenja na roštilju
Sitni pileći dijelovi	2	250	25 - 35	
<b>Riba</b>				
Steakovi	3	220	15 - 20	Pojedini komadi mesa trebaju biti iste debljine
Kotleti	3	220	15 - 20	
Cijele ribe	2	220	25 - 30	

## Odmrzavanje

U ovom poglavlju pročitajte kako možete odmrzavati s načinom rada 3D-vrući zrak  ili Odmrzavanje .

### Odmrzavanje s načinom rada 3D-vrući zrak

Za odmrzavanje i pečenje duboko smrznutih proizvoda koristite način rada 3D-vrući zrak .


Pritom se pridržavajte sljedećih točaka:

- Odmrznutim duboko smrznutim proizvodima (prije svega mesa) potrebno je kraće vrijeme pečenja nego svježim proizvodima
- Vrijeme pečenja duboko smrznutog mesa produljuje se za vrijeme odmrzavanja
- Uvijek prije pečenja odmrznite duboko smrznutu perad kako biste mogli izvaditi iznutrice
- Duboko smrznutu ribu pecite na istim temperaturama kao i svježju ribu
- Duboko smrznuto gotovo povrće u aluminijskim posudama u većim količinama možete istovremeno staviti u pećnicu
- Kod odmrzavanja na jednoj razini koristite razinu 1, a na dvije razine razine 1 + 3
- Kod duboko smrznutih namirnica pridržavajte se uputa proizvođača

Duboko smrznuto jelo	Temperatura u °C	Trajanje odmrzavanja u minutama
Sirovi duboko smrznuti proizvodi / smrznute namirnice	50	30 - 90
Kruh/peciva (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Suhi duboko smrznuti kolači iz plitice	60	45 - 60
Vlažni duboko smrznuti kolači iz plitice	50	50 - 70


### Odmrzavanje

S načinom rada Odmrzavanje  možete odmrzavati posebno osjetljive kolače (npr. torte s kremom od tučenog vrhnja).



1. Uključite način rada Odmrzavanje .
2. Duboko smrznuti proizvod odmrzavajte ovisno o vrsti i veličini 25 - 45 minuta.
3. Duboko smrznuti proizvod izvadite iz pećnice i ostavite ga da se naknadno odmrzava 30 - 45 minuta.

Kod malih količina (komadića) skraćuje se vrijeme odmrzavanja na 15 - 20 minuta, a vrijeme naknadnog odmrzavanja na 10 - 15 minuta.

# Jogurt

U svojem uređaju možete i sami pripremati jogurt. U tu svrhu se koristi toplina svjetla u pećnici .

1. Izvadite pribor i rešetke, teleskopske izvlačne vodilice ili sustave za pojedinačno umetanje.
2. Zagrijte 1 litru trajnog mlijeka (3,5% mliječne masti) ili pasteurizirano svježe mlijeko na 40 °C ili jednom zakuhajte 1 litru svježeg mlijeka i ostavite da se ohladi na 40 °C.
3. U zagrijano mlijeko dodajte 150 g čvrstog jogurta, promiješajte i ravnomjerno ulijte u staklenke ili šalice. Nemojte uliti više od 200 ml u staklenku ili šalicu.

4. Napunjene staklenke ili šalice zatvorite odgovarajućim poklopcem ili prekrijte folijom za održavanje svježine.
5. Zagrijte pećnicu s načinom rada Roštilj, velika površina  15 minuta na 100 °C.
6. Zatim birač načina rada stavite u položaj Svjetlo u pećnici .
7. Staklenke ili šalice rasporedite po cijelom dnu pećnice tako da su jednako udaljene i zatvorite vrata uređaja.
8. Svjetlo u pećnici isključite nakon 8 sati i staklenke ili šalice stavite u hladnjak najmanje 12 sati.

## Čišćenje i održavanje

### Opasnost od kratkog spoja!

Za čišćenje vašeg aparata ne koristite visokotlačni čistač ili parni čistač.

### Oprez!

Oštećenja površine zbog nepravilnog čišćenja: Nemojte koristiti

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje
- alkoholna sredstva za čišćenje
- abrazivna pomagala za čišćenje poput mrežice ili žičanih spužvica.

Poštujte informacije navedene u tabelama.

**Napomena:** Proizvode za čišćenje i održavanje koje naročito preporučamo možete naručiti u našoj servisnoj službi za kupce. Poštujte informacije pojedinog proizvođača.

### Čišćenje aparata izvana

Pridržavajte se podataka u tablici kako se različite površine ne bi oštetile neprikladnim sredstvom za čišćenje.

Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.

Dio uređaja/površina	Sredstva/pomagala za čišćenje
Površine od nehrđajućeg čelika	Tekuće sredstvo za pranje posuđa nanesite mekom, vlažnom krpom ili kožom za čišćenje stakala; osušite mekom krpom. U slučaju velikih zaprljanja koristite sredstvo za čišćenje za matirani nehrđajući čelik.
Polje za posluživanje	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa i osušite površinu mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za pranje stakla ili staklena strugala za čišćenje.
Stakla na vratima	Sredstvo za čišćenje stakala ili sredstvo za pranje posuđa nanesite mekom, vlažnom krpom ili kožom za čišćenje stakala; osušite mekom krpom. Unutarnje staklo vrata uređaja ima premaz koji može djelovati poput svijetlog sloja.

### Čišćenje komore za pečenje

#### Oprez!

Oštećenja površine! Nemojte čistiti na toplo sa specijalno namijenjenim čistačima za pećnice.


#### Napomene

- Emajl može tehnički gledano imati razlike u boji što nema nikakav utjecaj na funkciju.
- Rubovi tankih limova mogu biti grubi. Zaštita od korozije je ipak zajamčena.

Dijelovi uređaja	Sredstva/pomagala za čišćenje
Emajlirane površine	Sredstvo za čišćenje stakala ili mješavinu vode i octa nanesite mekom, vlažnom krpom ili kožom za čišćenje stakala; osušite mekom krpom. Zagorjele ostatke hrane obrišite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa. Komoru za pečenje ostavite nakon čišćenja otvorenu da se osuši. U slučaju velikog zaprljanja vam predlažemo da koristite sredstvo za čišćenje pećnica. Kod čišćenja sredstvom za čišćenje pećnica poštujte informacije proizvođača.
Brtva vrata	Vruća sapunica
Rešetke za vješanje	Vruća sapunica: Omekšajte i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.
Teleskopske vodilice	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Nemojte odstraniti mazivu mast na izvlačnim vodilicama. Očistite ih kada su umetnute u pećnici. Nemojte omekšati ili prati u perilici posuđa.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom i spužvicom za pranje posuđa ili u perilici posuđa.

### Izbjegavanje prljavštine

Pećnicu očistite nakon svake uporabe jer se prljavština može zapeći pri sljedećem odmrzavanju i može se samo teško ukloniti. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanchevina.

Po mogućnosti koristite način rada 3D-vrući zrak . Prljavština je manja kod ovog načina rada.

## Skidanje i postavljanje vrata

Za bolje čišćenje možete izvadite vrata.

### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

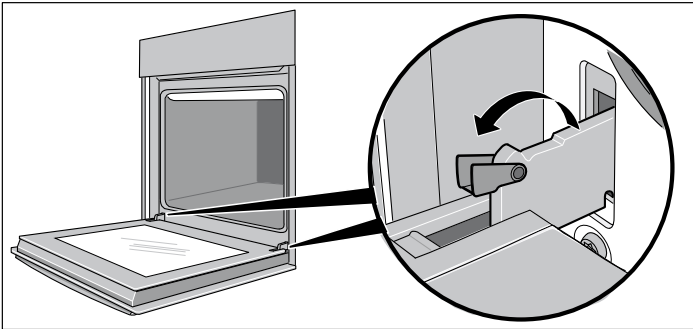
Šarke vrata aparata se mogu zaklopiti s velikom snagom. Polugu za blokadu šarki vrata aparata otklopite uvijek do kraja kada ih skidate te nakon što ih postavite ponovno ih do kraja zaklopite. Nikada ne dirajte šarku.

### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

Ako su se vrata objesila s jedne strane, ne dirajte šarku. Šarka se može zaklopiti s velikom snagom. Pozovite servisnu službu za kupce.

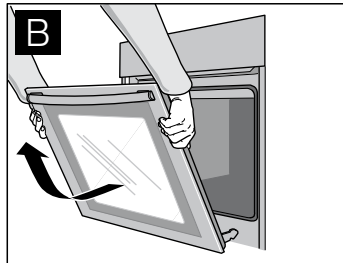
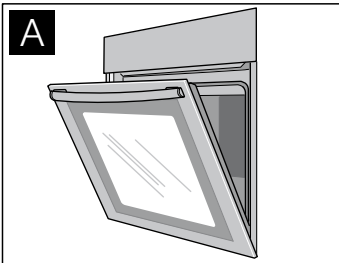
### Vađenje vrata aparata

1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Poluge za blokadu lijevo i desno otklopite skroz do kraja.



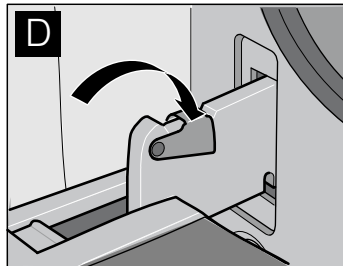
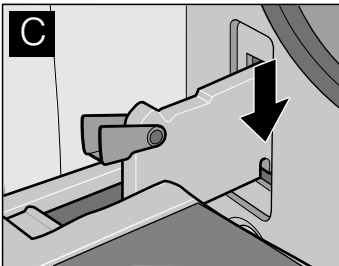
Šarke su zaštićene i ne mogu se zaklopiti.

3. Vrata uređaja zatvarajte polako sve dok ne osjetite otpor (slika A).
4. S obje ruke uhvatite lijevo i desno, još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



### Postavljanje vrata uređaja

1. Umetnite šarke u držače lijevo i desno (slika C). Urezi na obje šarke se moraju uglaviti.
2. Vrata pećnice otvorite do kraja.
3. Polugu za blokadu lijevo i desno zaklopite do kraja (slika D).



Vrata uređaja su zaštićena te se više ne mogu skinuti.

4. Zatvorite vrata uređaja.

## Čišćenje stakla na vratima

Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati unutarnje staklo vrata na vratima uređaja.

### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

Sastavni dijelovi u unutrašnjosti vrata aparata mogu biti oštri rubova. Mogli biste se posjeci. Nosite zaštitne rukavice.

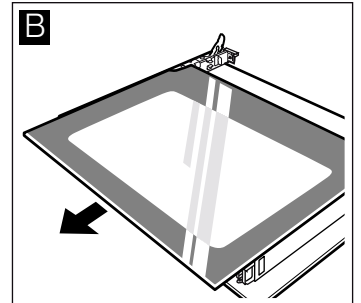
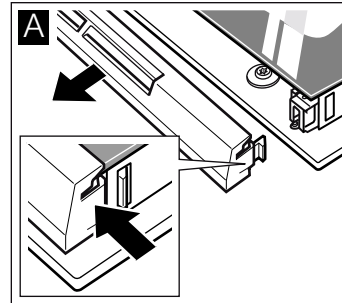
### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

Aparat koristite tek kada su stakla na vratima i vrata aparata uredno ugrađena.

### Vađenje stakla vrata

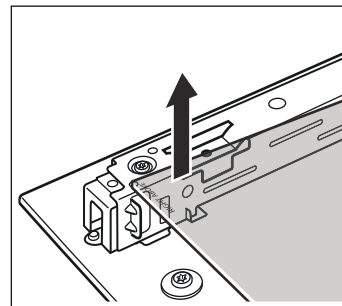
**Napomena:** Prije deinstalacije označite na kojem položaju je staklo vrata bilo ugrađeno kako ga kasnije ne biste krivo ugradili.

1. Izvadite vrata uređaja te ih s prednjom stranom postavite prema dolje na meku, čistu podlogu (vidi poglavlje: vađenje i postavljanje vrata aparata).
2. Skinite poklopac gore na vratima uređaja. Utisnite spojnicu prstima lijevo i desno (slika A).
3. Lagano podignite staklo vrata te ga izvucite (slika B).



### Vađenje međustakla

Lagano podignite međustaklo te ga izvucite prema naprijed.



### Čišćenje

Stakla na vratima očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

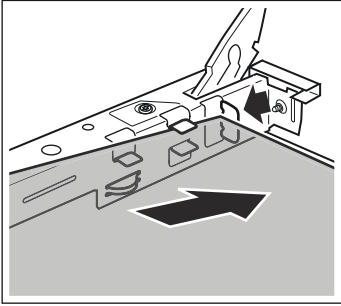
### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

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

## Ugradnja međustakla

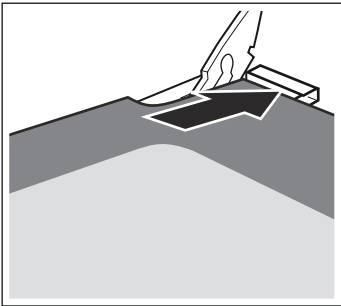
**Napomena:** Kod ugradnje pazite da je natpis "right above" u lijevom gornjem kutu.

Umetnite međustaklo koso prema straga do graničnika.



## Ugradnja stakla vrata

1. Umetnite staklo vrata koso prema straga u oba držača do graničnika. Glatka površina mora biti izvana.



2. Stavite poklopac i pritisnite dok se ne uglati.

3. Ponovno ugradite vrata uređaja.

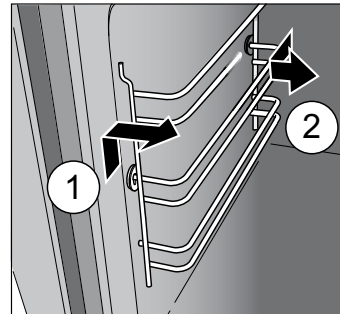
## Čišćenje rešetke za vješanje

Za bolje čišćenje možete izvaditi rešetke za vješanje.

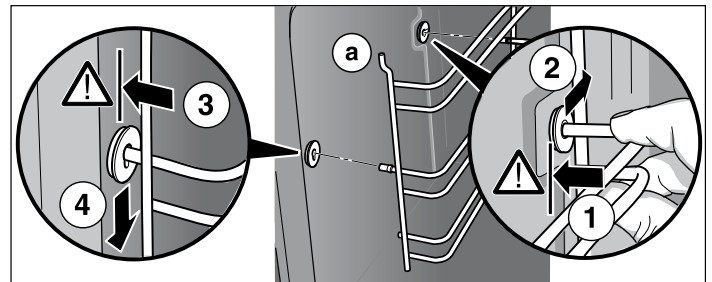
**⚠ Opasnost od opekline uslijed dodirivanja vrućih dijelova u komori za pečenje!**

Pričekajte dok se komora za pečenje ne ohladi.

1. Prednju rešetku za vješanje pritisnite prema gore te je objesite bočno.
2. Stražnju rešetku za vješanje povucite prema naprijed te je objesite bočno.



3. Rešetku za vješanje čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom ili četkicom za pranje posuđa.
4. Stavite rešetku za vješanje s udubljenjem (a) okrenutim prema gore tako da se visine umetanja poklapaju.
5. Rešetku za vješanje umetnite straga do graničnika.
6. Rešetku za vješanje pritisnite prema natrag.
7. Rešetku za vješanje umetnite sprijeda do graničnika.
8. Rešetku za vješanje pritisnite prema dolje.





# Smetnje i popravci

Nije uvijek potrebno pozvati servisnu službu. U nekim slučajevima možete si sami pomoći. U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko savjeta za pomoć.

## **Opasnost od strujnog udara!**

- Popravke na elektronici aparata smije vršiti samo stručnjak.
- Kod radova na elektronici aparata, aparat obavezno isključite s napona. Uključite glavni osigurač ili odvrnite osigurač u kutiji s osiguračima u vašem stanu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć
Električna funkcija je ometana (npr. lampice indikatora više ne svijetle)	Osigurač je neispravan	Provjerite osigurače u ormariću s osiguračima, po potrebi zamijenite
Tekućina ili rijetko tijesto raspoređuje se na jednu stranu	Uređaj nije vodoravno ugrađen	Provjerite ugradnju uređaja (vidi upute za montažu)
Pri pečenju ili roštiljanju nastaje gust dim	Masnoća gori na grijaču za roštiljanje	Nastavite roštiljati ili peći sve dok masnoća ne izgori na grijaču za roštiljanje
	Rešetka ili univerzalna tava je pogrešno umetnuta	Provjerite razine (vidi poglavlje: Prženje ili roštiljanje)
U pećnici se pojavljuje kondenzat	Normalna pojava (npr. kod kolača s jako sočnim nadjevom ili velikog pečenja)	Vrata uređaja otvorite povremeno za vrijeme rada uređaja
Emajlirani dijelovi za umetanje imaju matirane, svijetle mrlje	Normalna pojava zbog soka od mesa ili voća koji kapa	Nije moguća
Stakla na vratima su zamagljena	Normalna pojava zbog postojećih temperaturnih razlika	Uređaj zagrijte na 100 °C i ponovno ga isključite nakon 5 minuta

## Zamjena žaruljice pećnice

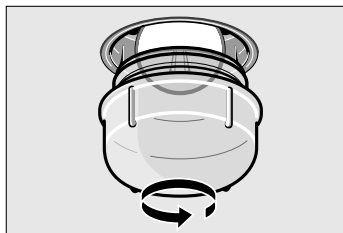
Zamijenite neispravnu žaruljicu pećnice.

Rezervne žaruljice možete naručiti u našoj servisnoj službi za kupce ili u specijaliziranoj trgovini: E14, 220 - 240 V, 40 W, otporna na visoke temperature do 300 °C. Koristite samo ove žarulje za pećnice.

### **Opasnost od strujnog udara!**

Isključite aparat s mreže. Isključite glavni osigurač (automat) ili odvrnite osigurač u kutiji s osiguračima u vašem stanu.

1. Stavite krpu za posuđe u hladnu pećnicu, kako biste spriječili nastanak oštećenja.
2. Stakleni pokrov okrenite ulijevo i skinite.



3. Zamijenite žarulju pećnice jednakim tipom žarulje.

4. Ponovno zavrnite stakleni pokrov.

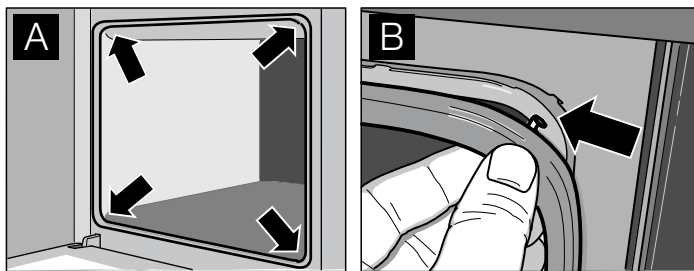
5. Izvucite krpu za posuđe i uključite osigurač.

**Napomena:** Koristite gumene rukavice kada se stakleni pokrov ne može odvrnuti. Ili naručite pomagalo za demontažu kod naše servisne službe za kupce (kataloški broj 613634).

## Izmjena brtve vrata

Ako je brtva vrata neispravna, treba je zamijeniti. Rezervne brtve za vaš aparat možete naručiti u našoj servisnoj službi za kupce.

Brtva vrata je obješena na četiri mjesta (slika A). Za zamjenu skinite i opet stavite kuke na sva četiri mjesta (slika B).



Još jednom provjerite dosjed brtve, naročito u kutovima.

# Servisna služba za kupce

Kod smetnji ili popravaka koje sami niste u mogućnosti otkloniti na raspolaganju vam je servisna služba za kupce.

Adrese ćete pronaći u popisu servisa.

**Napomena:** Naplaćuje se kada zbog pogreške u upravljanju zovete servisnu službu za kupce.

U slučaju kada nazivate servisnu službu za kupce molimo navedite E-broj i FD-broj.

Ove informacije ćete pronaći na pločici aparata iza vrata aparata lijevo dolje na bočnom rubu.










E-br.

FD





# Probna jela

Probna jela prema smjernici EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350. Poštujte napomene za predgrijanje navedene u tabelama.

Pečenje	Razina	Način rada	Temperatura u °C	Trajanje pečenja u minutama
Štrcano pecivo	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Sitni kolači (20 komada po limu)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Vodeni biskvit	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Pokriveni kolač od jabuka (kalupe staviti jedne do drugih)	1		160 - 170	70 - 80

\* Zagrijati pećnicu

\*\* Pećnicu zagrijati 10 minuta

Roštiljanje	Razina	Način rada	Temperatura u °C	Vrijeme roštiljanja u minutama
Tost (univerzalna tava + rešetka)	2 + 3		270*	1 - 2
Bifteci, 12 komada (univerzalna tava + rešetka)	2 + 3		270	25 - 30**

\* Pećnicu zagrijati 10 minuta

\*\* okrenuti nakon 2/3 vremena

---





9001305002

HK Appliances GmbH  
Auf der Drift 36  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(970410)