



BOSCH
Invented for life



HR Upute za uporabu

Sigurnosni savjeti i upozorenja	5
Prije sklapanja	5
Savjeti i upozorenja o sigurnosti	5
Uzroci oštećenja	7
Vaša nova pećnica	8
Upravljačka ploča	9
Funkcijski gumb	9
Upravljačke tipke i ploča s pokazateljima	10
Gumb za temperaturu	11
Unutrašnjost pećnice	11
Pribor	12
Prije prve uporabe	14
Namještanje sata	14
Zagrijavanje pećnice	14
Čistoća dodataka	14
Namještanje pećnice	15
Vrsta grijanja i temperatura	15
Brzo zagrijavanje	16
Namještanje vremenskih funkcija	17
Alarmni sat	17
Trajanje	18
Vrijeme kraja	19
Vrijeme na satu	21
Osigurač za zaštitu djece	22
Promjena polaznih postavki	23
Održavanje i čišćenje	24
Sredstva za čišćenje	24
Lampica indikator	26

Skidanje i stavljanje bočnih rešetki	26
Odvajanje gril grijača	27
Skidanje i stavljanje vrata pećnice	28
Sklapanje i rasklapanje staklenih ploča vrata	30
Što učiniti u slučaju smetnje?	31
Tablica smetnji	31
Zamjena žarulje pećnice	32
Zaštitno staklo	33
Tehnički servis	33
Savjeti za uštedu energije i očuvanje okoliša .	34
Štednja energije	34
Zbrinjavanje otpada čuvajući okoliš	34
Tablice i preporuke	35
Kolači i peciva	35
Preporuke i praktični savjeti za pečenje	37
Meso, perad, riba	38
Praktični savjeti za uobičajeno pečenje i pečenje na grilu	42
Gratin, sufleji, tost	43
Odmrzavanje	44
Sušenje	44
Poluskuhana smrznuta hrana	45
Pravljenje marmelade	45
Standardna jela	48

Sigurnosni savjeti i upozorenja

Pažljivo pročitajte upute iz ovog priručnika. Sačuvajte upute za uporabu i sklapanje. Kod prijenosa vlasništva drugoj osobi uz uređaj se mora predati odgovarajući priručnik.

Ove upute za uporabu jednako vrijede za samostalne kao i zavisne pećnice. Za zavisne pećnice pročitajte upute za uporabu isporučene s pločom za kuhanje kako biste naučili kako upravljati pećnicom.

Prije sklapanja

Oštećenja prilikom prijevoza

Nakon skidanja ambalaže dobro pregledajte uređaj. U slučaju oštećenja prilikom prijevoza nemojte ga priključivati na el. mrežu.

Priključivanja na el. mrežu

Uređaj smije spojiti samo ovlašteni kvalificirani tehničar. Jamstvo prestaje važiti u slučaju nastanka štete zbog neispravnog priključivanja.

Prije prve uporabe uređaja morate se uvjeriti da električne instalacije u vašoj kući imaju uzemljenje i udovoljavaju svim važećim sigurnosnim uvjetima. Sklapanje i priključivanje uređaja mora izvršiti ovlašteni tehničar. Korištenje ovog uređaja bez uzemljenja može prouzročiti, iako u slabo vjerojatnim uvjetima, ozbiljne štete (tjelesne ozljede i smrt od strujnog udara). Proizvođač nije odgovoran za neispravan rad i eventualnu štetu kad su prouzročeni neispravnim električnim instalacijama.

Savjeti i upozorenja o sigurnosti

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Uređaj koristite isključivo za pripremu jela.

Djeca i odrasli ne smiju bez nadzora rukovati uređajem

- ako imaju smanjene tjelesne ili psihičke sposobnosti, te ako
- nemaju dovoljno znanja ili iskustva

Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.

Vrata pećnice

Za vrijeme rada pećnice, vrata moraju ostati zatvorena. Kao mjera opreza se preporučuje držati vrata stalno zatvorena, čak i kad je pećnica isključena.

Nemojte se vješati, sjedati ni igrati s vratima ni kad su zatvorena.

Dok je pećnica vruća

Opasnost od opekotina!

Ne dodirujte unutarnje plohe i grijaće dijelove pećnice dok su vrući. Oprezno otvorite vrata pećnice. Mogu izići vruće pare. Malu djecu držati dalje od pećnice.

Opasnost od požara!

U pećnicu nikada nemojte stavljati zapaljive predmete. Nemojte otvarati vrata kad iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj. Izvucite utikač i isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Opasnost od kratkog spoja!

Nikad ne pričvršćivati priključne kabele električnih uređaja na vruća vrata pećnice. Izolacijski sloj će se istopiti.

Opasnost od opekotina!

Ne prosipati vodu unutar pećnice dok je vruća. Nastat će vodena para visoke temperature.

Opasnost od požara!

Nemojte pripremati jela koristeći velike količine visokoalkoholnih pića. Alkoholne pare se mogu zapaliti u pećnici. Koristite visokoalkoholna pića samo u malim količinama i pažljivo otvarajte vrata pećnice.

Dok su dodaci i posude vrući

Opasnost od opekotina!
Nemojte vaditi vruće dodatke ni posude iz pećnice bez kuhinjskih rukavica.

Nestručni popravci

Opasnost od visokog napona!
Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo kvalificirano osoblje tehničkog servisa. Ako uređaj ne radi ispravno, izvucite utikač ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji. Nazovite tehnički servis.

Dodatna sigurnost za vrata

Kod recepata koji zahtijevaju dugačko vrijeme pripreme na visokim temperaturama, temperatura vrata pećnice može jako narasti.

Ako u vašoj kući ima male djece, dobro motrite na njih dok pećnica radi.

Osim toga, postoji jedan zaštitni uređaj koji onemogućava kontakt s vratima pećnice. Ovaj dodatni uređaj (671383) može se naručiti preko našeg tehničkog servisa.

Uzroci oštećenja

Dodaci, posude, plastične prijanjajuće folije, papir za pečenje ili aluminijska folija na donjoj plohi pećnice

Na dno pećnice nemojte stavljati nikakve dodatke. Nemojte pokrivati dno pećnice folijama ili papirom bilo koje vrste. Na dno posude ne stavljati nikakve posude kad je temperatura podešena na više od 50 °C. Previše će se zagrijati. Ako se ošteti sloj emajla, vremena pečenja i pripreme jela neće više vrijediti.

Voda u vrućoj pećnici

Ne prosipati vodu unutar pećnice dok je vruća. Nastat će vodena para. Nagla promjena temperature može prouzročiti oštećenja emajla i dodataka.

Tekuće namirnice

Tekuće namirnice nemojte čuvati u zatvorenoj pećnici tijekom dužeg vremenskog razdoblja. Mogao bi se oštetiti emajl.

Voćni sok

Kod pripreme kolača od voća s puno soka pladanj za pečenje nemojte puniti do vrha. Od prskanja soka iz pladnja ostavit u pećnici će nastati mrlje koje se ne mogu ukloniti. Kadgod je moguće koristite duboki pladanja za pečenje.

Ostavite da se ohladi s otvorenim vratima

Ostavite da se ohladi isključivo sa zatvorenima vratima. Prednja strana susjednih kuhinjskih elemenata s vremenom se može oštetiti čak i kad su vrata pećnice samo nalo otvorena.

Gumena brtva vrata je jako zaprljana

Kad je gumena brtva jako zaprljana, vrata pećnice za vrijeme rada ne mogu se dobro zatvoriti. Prednja strana susjednih elemenata se može oštetiti. Brtva vrata pećnice mora uvijek biti čista.

Vrata pećnice kao nosiva površina

Nemojte se naslanjati ili sjedati na otvorena vrata pećnice. Nemojte stavljati posude ili dodatke na otvorena vrata pećnice.

Prenošenje uređaja

Dok prenosite uređaj nemojte ga pridržavati za ručku vrata;

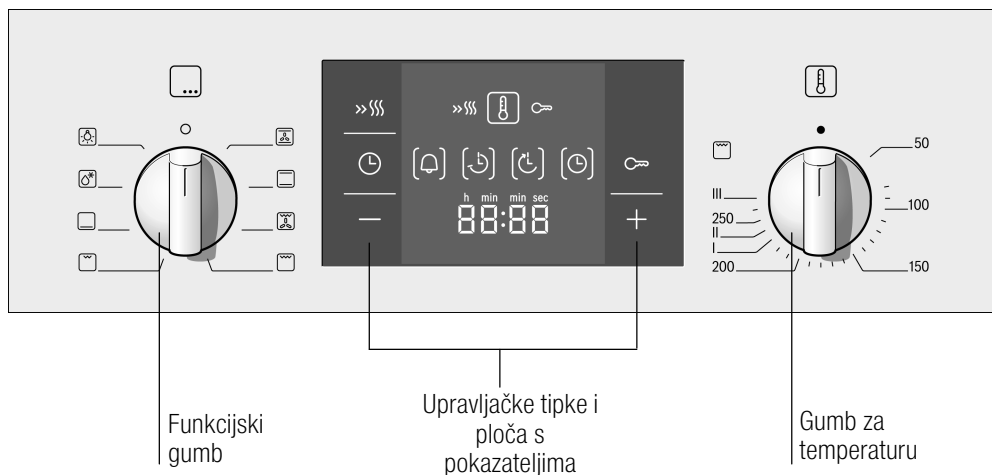
- ručka ne može izdržati težinu uređaja i može se slomiti
- staklo vrata se može pomaknuti i prouzročiti odstupanje između prednje strane pećnice i stakla vrata.

Vaša nova pećnica

Predstavljamo vam vašu novu pećnicu. U ovom odjeljku opisane su funkcije komandne ploče i njezinih pojedinačnih dijelova. Također navode informacije o dodacima i komponentama u unutrašnjosti pećnice.

Upravljačka ploča

Predstavljamo vam kompletan izgled upravljačke ploče. Na ploči s pokazateljima nije moguće istovremeno prikazati sve znakove. Moguće su razlike, ovisno o modelu uređaja.



Uvlačljivi upravljački gumbi

Kod nekih pećnica, upravljački gumbi se mogu uvući. Za uvlačenje i izvlačenje upravljačkog gumba pritisnite na gumb kad je u nultom položaju.

Tipke

Ispod svake tipke nalazi se senzor. Nemojte jako pritiskivati tipke. Pritisnite samo na odgovarajući znak.

Funkcijski gumb

Funkcijski gumb se koristi za odabir načina zagrijavanja.








Položaj

- Nulti položaj
- ☒ Strujanje zraka*

Svrha

Pećnica je isključena.

Za pečenje kolača i peciva. Moguće je pečenje na dvije razine. Ventilator smješten na stražnjoj stjenki pećnice ravnomjerno raspodjeljuje toplinu po pećnici.










Položaj	Svrha
 Gornji i donji grijač*	Za kolače, gratinirana jela, pečenje nemasnog mesa, npr. teletine ili divljači na jednoj razini. Toplina potječe od donjeg i gornjeg grijača.
 Grill sa strujanjem zraka	Pečenje komada mesa, peradi i ribe na jednoj razini. Gril grijač i ventilator se naizmjenice uključuju i isključuju. Ventilator tjera oko jela toplinu koju isijava gril grijač.
 Grill, velika površina	Za bifteke, kobasice, zapečeni kruh i ribu. Zagrijava se cijela površina ispod gril grijača.
 Grill, mala površina	Za male komade mesa, kobasica, zapečenog kruha i ribe. Zagrijava se središnjii dio gril grijača.
 Donji grijač	Priprema slatkiša, pečenje i gratiniranje. Toplina potječe od donjeg grijača.
 Odmrzavanje	Odmrzavanje, npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator širi topli zrak oko namirnica unutar pećnice.
 Svjetlo	Uključivanje svjetla u pećnici.

* Način zagrijavanja na osnovu kojeg se utvrđuje klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.


Kada se izabere način zagrijavanja, uključuje se svjetlo u pećnici.

Upravljačke tipke i ploča s pokazateljima

Tipke se koriste za podešavanje raznih dodatnih funkcija. Na ploči s pokazateljima se prikazuju podešene vrijednosti.

Tipka	Svrha
 Brzo zagrijavanje	Vrlo brzo zagrijavanje pećnice.
 Vremenske funkcije	Odabir sata za upozorenje  , trajanja pripreme jela  , vremena završetka pripreme  i trenutnog vremena  .
 Osiguranje za djecu	Blokiranje i deblokiranje upravljačke ploče.
 Manje	Smanjivanje programirane vrijednosti.
 Više	Povećanje programirane vrijednosti.

Na ploči s pokazateljima uglate zagrade [] označavaju znak koji odgovara funkciji vremena koja je trenutno aktivirana.

Izuzetak: Znak  trenutnog vremena osvijetli se samo kad se podešava trenutno vrijeme.



Gumb za temperaturu

Gumb za temperaturu služi za odabir temperature ili razine snage grila.




Položaj	Značenje
●	Nulti položaj
50-270	Vrijednost temperature
I, II, III	Razine snage gril grijača

Pećnica se ne zagrijava.

Temperatura unutar pećnice u °C.

Razine za gril pečenje na maloj površini  i na velikoj površini 

I = razina 1, blagi
II = razina 2, srednji
III = razina 3, jaki

Kad se pećnica zagrijava, na ploči s pokazateljima osvijetljen je znak . U pauzama zagrijavanja znak se gasi. Znak se neće osvijetliti kad je aktivirana funkcija osvijetljenja  ili funkcija odmrzavanja .



Prilikom korištenja grila kad je potrebno vrijeme pečenja duže od 15 minuta namjestiti temperaturu na slabi gril.

Unutrašnjost pećnice


U unutrašnjosti pećnice nalaze se jedan ventilator i svjetlo.

Ventilator

Ventilator se uključuje i isključuje kad je to potrebno. Vrući zrak izlazi kroz gornji dio vrata pećnice. Pozor! Pazite da ne pokrijete ventilacijski otvor. Pećnica bi se mogla pregrijati.

Nakon isključenja pećnice ventilator će raditi još neko vrijeme kako bi se pećnica brže ohladila.

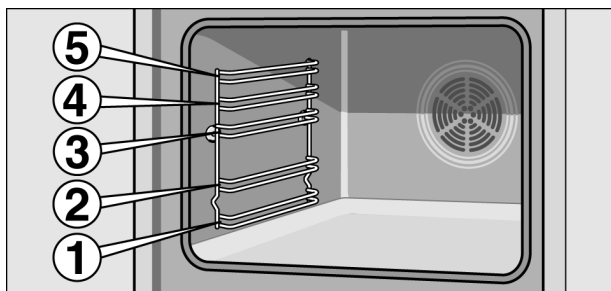
Svjetlo

Svjetlo u unutrašnjosti pećnice će gorjeti dok pećnica radi. Svjetlo se može upaliti i kada pećnica ne radi tako da se funkcijski gumb zakrene u položaj .

Pribor

Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina.

Možete izvući pribor iz pećnice do dvije trećine, a da se ne prevrne. Tako možete lako izvaditi jela.



Kada se pribor zagrije može se deformirati. Čim se ohladi deformacija nestaje i nema utjecaja na funkciju pribora.

Vaša pećnica može imati neke od sljedećih dodatnih dijelova opreme:

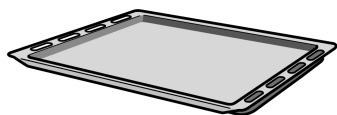
Pribor možete dokupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na Internetu. Molimo Vas navedite brojčanu oznaku HEZ.



Rešetka

za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.

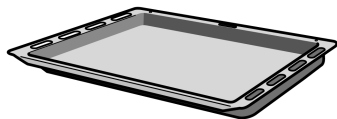
Rošt vsuňte do rúry s ohybom smerujúcim nadol .



Emajlirani pleh, ravan

Za kolače, kekse i galete.

Postaviti pleh u peć sa razlikom u visini prema vratima peći.



Duboki emajlirani pleh

Za sočne kolače, peciva, smrznuta jela i velike komade pečenja na žaru. Također se može koristiti kao posuda za prikupljanje masti, u slučaju da je pečenje stavljeno direktno na rešetku.

Postaviti duboki emajlirani pleh sa razlikom u visini prema vratima peći.

Posebna oprema

Posebnu opremu je moguće nabaviti u specijaliziranoj trgovini ili preko servisa tehničke podrške. Dostupnost posebne opreme varira od zemlji. Provjerite dokumentaciju vezanu za kupovinu.

Ravan emajlirani pleh
HEZ 361000

Za kolače, kekse i galete.

Duboki emajlirani pleh
HEZ 362000

Za sočne kolače, peciva, smrznuta jela i veće komade pečenja. Također se može koristiti kao posuda za sakupljanje masti ukoliko je pečenje stavljeno direktno na rešetku.

Rešetka HEZ 364000

Za posude, kalupe, pečenje, komade mesa na žaru i smrznuta jela.

Staklena zdjela HEZ 366000

Dublja staklena zdjela. Vrlo odgovarajuća zdjela za posluživanje.

Pleh za pizzu HEZ 317000

Idealan za pizzu, smrznute namirnice, okrugle ili veće kolače. Pleh za pizzu se može koristiti umjesto dubokog emajliranog pleha. Postaviti pleh na rešetku i voditi se po uputama u tabeli.

Metalna zdjela HEZ 26000

Zdjela se može koristiti prilikom pečenja u keramičkim pećima. Pogodna je za senzor tehniku kuhanja, kao automatsko pečenje. Zdjela je emajlirana spolja i unutar je presvučena protiv lepljenja za dno.

Kristalna zdjela HEZ 915001

Kristalna zdjela je prikladna za pripremu punjenja i gratina. Naročito pogodna za automatsko pečenje.

Trostruki klizni nosači za rešetku
HEZ 338356

Metalne šipke na visinama 1, 2 i 3 omogućuju vađenje kompletnog pribora bez prevrtanja.

Prije prve uporabe

U nastavku se navodi postupak koji treba provesti prije prve uporabe pećnice. Prije toga pročitajte odjeljak *Sigurnosni savjeti i upozorenja*.

Namještanje sata

Nakon priključka uređaja na pokazatelju svijetli simbol ⌚ i četiri nule. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku ⌚. U pokazatelju pojavljuje se vrijeme 12:00.
2. Pritiskom na tipku + ili – namjestite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Zagrijavanje pećnice

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu. U tu je svrhu idealan jedan sat pri gornjem i donjem zagrijavanju □ na 240 °C. Pripazite da nisu ostali dijelovi ambalaže u pećnici.

1. Biračem funkcija namjestite gornje i donje zagrijavanje □.
2. Biračem temperature namjestite 240 °C.

Isključite pećnicu nakon sat vremena. U tu svrhu okrenite birač funkcija na položaj nula.

Čistoća dodataka

Prije prve uporabe temeljito operite dodatke krpom i toplom vodom s malo deterdženta.

Namještanje pećnice

Imate različite mogućnosti namještanja rada Vaše pećnice. Ovdje ćemo Vam objasniti, kako ćete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja. Na pećnici možete namjestiti trajanje i vrijeme kraja za Vaše jelo. U svezi s time pogledajte poglavlje *Namještanje vremenskih funkcija*.

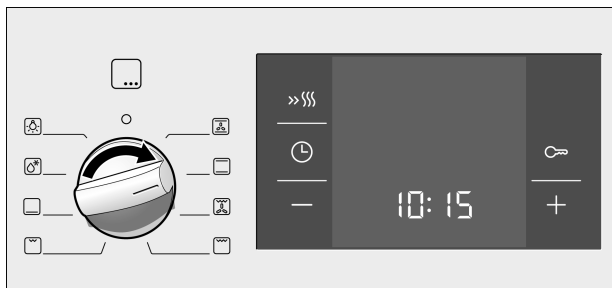
Napomena

Uvijek se preporučuje prethodno zagrijati pećnicu prije stavljanja namirnica, da bi se izbjeglo prekomerno stvaranje kondenzacije na staklu.

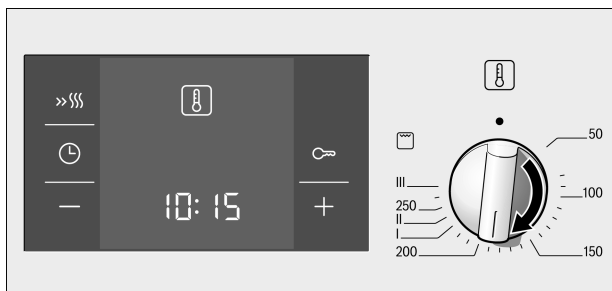
Vrsta grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Pećnica počinje s grijanjem.

Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na položaj nula.




Promjena postavki

Vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja možete promijeniti u svako vrijeme, služeći se odgovarajućim biračem.

Brzo zagrijavanje

S brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrijavanje kod podešenih temperatura iznad 100 °C. Prikladne su vrste grijanja:

- Vrući zrak 
- Gornje i donje zagrijavanje 
- Donje zagrijavanje 

Da bi dobili ravnomjerni rezultat pečenja, stavite Vaše jelo tek onda u pećnicu kada je završeno brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Pritisnite tipku »⏏».

Na pokazatelju svijetli simbol »⏏». Pećnica počinje s grijanjem.


Brzo zagrijavanje je završeno

Oglasi se signal. Gasi se simbol »⏏» na pokazatelju. Stavite Vaše jelo u pećnicu.

Prekid brzog zagrijavanja



Pritisnite tipku »⏏». Gasi se simbol »⏏» na pokazatelju.


Namještanje vremenskih funkcija

Vaša pećnica ima različite vremenske funkcije. Pritiskom na tipku  pozivate prikaz izbornika i mijenjate između pojedinih funkcija. Za vrijeme namještanja svijetle svi simboli za vrijeme. Zgrade [] Vam pokazuju kod koje se vremenske funkcije nalazite. Vremensku funkciju koja je već namještena možete izravno promijeniti pritiskom na tipku **+** ili **-**, ako je simbol za vrijeme prikazan u zgradama.


Alarmni sat

Alarmni sat možete koristiti kao kontrolni sat za potrebe u kuhinji. Radi neovisno o pećnici. Alarmni sat ima posebni signal. Tako možete razlikovati kada je isteklo vrijeme na alarmnom satu ili namješteno trajanje.

1. Pritisnite tipku  jedan put. Na pokazatelju svijetle simboli za vrijeme, zgrade su oko simbola .
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme alarma.
Predložena vrijednost tipka **+** = 10 minuta
Predložena vrijednost tipka **-** = 5 minuta

Namješteno se vrijeme pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Alarmni sat počinje s radom. Na pokazatelju svijetli simbol [] i vidi se odbrojavanje vremena alarma. Zagase se ostali simboli za vrijeme.

Isteklo je vrijeme alarma

Oglasi se signal. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Isključite alarmni sat pritiskom na tipku .


Promjena vremena alarma






Promijenite vrijeme alarma pritiskom na tipku **+** ili **-**. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Brisanje vremena alarma

Pritiskom na tipku **-** vratite vrijeme alarma na 00:00. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Isključen je alarmni sat.

Prikaz postavki vremena



Ako ste namjestili više postavki vremena, svijetle odgovarajući simboli na pokazatelju. Alarmni sat radi u prvom planu. Simbol  prikazan je u zagradama i vidi se odbrojavanje vremena alarmnog sata.

Za prikaz alarmnog sata , trajanja , vremena kraja  ili sata , pritisnite tipku  nekoliko puta, sve dok se ne pojave zagrade oko odgovarajućeg simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekunda na pokazatelju.

Trajanje

Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Kad je isteklo namješteno trajanje, pećnica se automatski gasi. Tako ne morate prekinuti druge poslove kako bi isključili pećnicu. Vrijeme pečenja se ne može prekoračiti bez da to želite.

Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.
3. Pritisnite tipku  dvaput. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Simboli za vrijeme svijetle, zagrade su oko simbola .



4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.
Predložena vrijednost tipka **+** = 30 minuta
Predložena vrijednost tipka **-** = 10 minuta



Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Na pokazatelju se vidi odbrojanje trajanja i simbol [🕒] svijetli. Zagase se ostali simboli za vrijeme.

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica prestaje s grijanjem. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Pritisnite tipku 🕒. Pritiskom na tipku + ili - možete ponovo namjestiti željeno trajanje. Ili pritisnite dvaput tipku 🕒, te okrenite birač funkcija na nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja

Promijenite trajanje pritiskom na tipku + ili -. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite tipku 🕒.

Brisanje trajanja

Pritiskom na tipku - vratite trajanje na 00:00. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Trajanje je izbrisano. Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite tipku 🕒.

Prikaz postavki vremena

Ako ste namjestili više vremenskih funkcija, svijetle odgovarajući simboli na pokazatelju. Simbol vremenske funkcije koja je u prvom planu stoji u zagradama.

Za prikaz alarmnog sata 🕒, trajanja 🕒, vremena kraja 🕒 ili sata 🕒, pritisnite tipku 🕒 nekoliko puta, sve dok se ne pojave zagrade oko odgovarajućeg simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekunda na pokazatelju.




Vrijeme kraja

Možete premjestiti vremenski trenutak u kojemu Vaše jelo treba biti gotovo. Pećnica se uključuje

automatski i završava s radom u željenom vremenskom trenutku. Možete, na primjer, ujutro staviti Vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.

Primjer na slici: 10:30 je sati, trajanje je 45 minuta i pećnica treba završiti s pečenjem u 12:30 sati.

1. Namjestite birač funkcija.
2. Namjestite birač temperature.
3. Pritisnite tipku  dvaput.
4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.
5. Pritisnite tipku .
Zagrade su oko simbola . Pojavljuje se vrijeme na satu kada će jelo biti gotovo.



6. Pritiskom na tipku **+** ili **-** pomaknite vrijeme kraja na kasniji trenutak.



Za nekoliko sekundi pećnica pohranjuje postavke i prebacuje se u stanje čekanja. Na pokazatelju se vidi vrijeme kada će jelo biti gotovo i simbol ☰ stoji u zagradama. Gase se simbol ☱ i ☲. Kada pećnica počinje s radom, na pokazatelju se vidi odbrojavanje trajanja i simbol ☳ stoji u zagradama. Gasi se simbol ☴.

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica prestaje s grijanjem. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Pritisnite tipku ☲. Pritiskom na tipku + ili - možete ponovo namjestiti željeno trajanje. Ili pritisnite dvaput tipku ☲, te okrenite birač funkcija na nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena vremena kraja

Promijenite vrijeme kraja pritiskom na tipku + ili -. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite dvaput tipku ☲. Ne mijenjajte vrijeme kraja kada je trajanje već u tijeku. Ne bi se ostvario dobar rezultat pečenja.

Brisanje vremena kraja

Pritiskom na tipku - vratite vrijeme kraja na trenutačno vrijeme na satu. Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Pećnica počinje s radom. Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite dvaput tipku ☲.


Prikaz postavki vremena

Ako ste namjestili više vremenskih funkcija, svijetle odgovarajući simboli na pokazatelju. Simbol vremenske funkcije koja je u prvom planu stoji u zagradama.

Za prikaz alarmnog sata ☱, trajanja ☳, vremena kraja ☴ ili sata ☲, pritisnite tipku ☲ nekoliko puta, sve dok se ne pojave zagrade oko odgovarajućeg simbola. Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekunda na pokazatelju.

Vrijeme na satu



Nakon prvog priključenja ili nakon nestanka struje, na pokazatelju svijetli simbol ☲ i četiri nule. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku . Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme 12:00.
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Promjena vremena na satu

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

1. Pritisnite tipku  četiri puta. Na pokazatelju svijetle simboli za vrijeme, zgrade su oko simbola .
2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** promijenite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Uklanjanje sata

Po želji možete ukloniti prikazivanje sata. U svezi s time pogledajte poglavlje *Promjena polaznih postavki*.

Osigurač za zaštitu djece


Da djeca ne bi nehotimice uključila pećnicu, ona posjeduje osigurač za zaštitu djece.


Pećnica ne reagira na nikakve postavke. Alarmni sat i vrijeme na satu možete namjestiti i kad je uključen osigurač za zaštitu djece.

Ako je namještena vrsta grijanja i temperatura ili stupanj roštiljanja, osigurač za zaštitu djece prekida rad grijanja.

Uključivanje osigurača za zaštitu djece


Ne smije biti uključeno ni trajanje ni vrijeme kraja.

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

Na pokazatelju se pojavljuje simbol . Uključen je osigurač za zaštitu djece.


Isključivanje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

Na pokazatelju se gasi simbol . Isključen je osigurač za zaštitu djece.





Promjena polaznih postavki

Vaša pećnica ima različite polazne postavke. Te postavke možete prilagoditi Vašim željama.

Polazna postavka	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
c1 Prikaz sata	uvijek*	samo s tipkom 	-
c2 Trajanje signala nakon isteka određenog trajanja ili vremena alarma	otpr. 10 sek.	otpr. 2 min.*	otpr. 5 min.
c3 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	otpr. 2 sek.	otpr. 5 sek.*	otpr. 10 sek.

* Tvornička postavka

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

- 1.** Pritisnite i držite tipku  otpr. 4 sekunde. Na pokazatelju se pojavljuje trenutačna polazna postavka koja se odnosi na prikazivanje sata, npr. c1 1 za izbor 1.
- 2.** Promijenite polaznu postavku pritiskom na tipku **+** ili **-**.
- 3.** Potvrdite pritiskom na tipku . Na pokazatelju se pojavljuje slijedeća polazna postavka. Uz pomoć tipke  možete proći kroz sve razine i promijeniti postavke pritiskom na tipku **+** ili **-**.
- 4.** Na kraju pritisnite i držite tipku  otpr. 4 sekunde.

Pohranjene su sve polazne postavke.

Polazne postavke možete promijeniti u svako vrijeme.

Održavanje i čišćenje

Pećnica će dugo zadržati svoj lijep izgled i radna svojstva ako se bude održavala i čistila na odgovarajući način. U nastavku se opisuje na koji način treba održavati i čistiti pećnicu.

Savjeti i napomene

Moguća je pojava više nijansi boje na prednjoj strani pećnice zbog toga što je izvedena od različitih materijala kao što su staklo, plastika i metal.

Sjene koje se vide na staklu vrata, koje izgledaju kao nečistoća, samo su odrazi svjetla za osvijetljenje pećnice.

Sloj emajla će se zapaliti kod visokih temperatura. To može prouzročiti laganu promjenu boje. Ova pojava je uobičajena i ne utječe na rad pećnice. Rubovi pladnjeva pećnice ne mogu se potpuno prekriti slojem emajla. Zato se na dodir mogu učiniti nedorađeni, ali imaju zaštitu protiv korozije.

Sredstva za čišćenje

Uzmite u obzir informacije u tablici kako ne biste oštetili različite površine pećnice uporabom neodgovarajućeg sredstva za čišćenje. Nemojte koristiti:

- abrazivna i kisela sredstva za čišćenje,
- žice za ribanje i tvrde spužve,
- uređaje za čišćenje komprimiranim zrakom ili parom.

Nove kuhinjske krpe dobro operite prije uporabe.

Područje

Prednja strana pećnice

Sredstva za čišćenje

Topla voda s malo deterdženta:
Očistite kuhinjskom krpom i obrišite mekom suhom krpom.

Područje	Sredstva za čišćenje
Nehrđajući čelik	Topla voda s malo deterdženta: Očistite kuhinjskom krpom i obrišite mekom suhom krpom. Odmah očistite mrlje od kamenca, masnoća, škroba i bjelanjka jer mogu prouzročiti koroziju. U tehničkim servisima ili specijaliziranim trgovinama mogu se nabaviti sredstva za čišćenje posebno namijenjena za čišćenje vrućih površina od nehrđajućeg čelika. Nanesite sredstvo za čišćenje pomoću meke krpe.
Staklo	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Nemojte koristiti grebalicu za staklo.
Staklene ploče vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Nemojte koristiti grebalicu za staklo.
Zaštitno staklo svjetla pećnice	Topla voda s malo deterdženta: Čistiti pomoću kuhinjske krpe.
Gumena brtva vrata (nemojte skidati)	Topla voda s malo deterdženta: Čistite pomoću kuhinjske krpe. Nemojte ribati.
Bočne rešetke	Topla voda s malo deterdženta: Namočite i čistite kuhinjskom krpom ili četkicom.
Dodaci	Topla voda s malo deterdženta: Namočite i čistite kuhinjskom krpom ili četkicom.

Čišćenje katalitičkih površina pećnice

Kod nekih pećnica stražnja stjenka u unutrašnjosti pećnice, bočne stjenke ili gornja stjenka mogu biti prekrivene keramičkim slojem velike poroznosti. Taj sloj upija kapljice od prskanja za vrijeme pečenja i rastvara ih dok pećnica radi. Što su veći temperatura i vrijeme rada pećnice, to će rezultat biti bolji.

Ako nakon nekoliko korištenja u pećnici ipak ostane prljavštine, upotrijebite funkciju Clean.

Savjeti i napomene

Nikad nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje. Ona će izgrepsti i oštetiti visokoporozni sloj.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnica na keramičkom sloju. Ako takvo sredstvo slučajno dospije na površinu jedne od keramičkih površina, uklonite ga spužvom i isperite većom količinom vode.

Očistite dno pećnice i emajlirane bočne površine

Koristite krpu za čišćenje i toplu vodu s malo deterdženta ili octa.

Ako je pećnica jako prljava, koristite finu čeličnu žicu i sredstvo za čišćenje posebno namijenjeno za pećnice. Sredstvo za čišćenje koristiti tek nakon što se pećnica ohladi. Nemojte čistiti samočišćeće površine žicom ni sredstvima za čišćenje pećnice.

Lampica indikator


Uključiti svetlo u peći

Kako bi se olakšalo čišćenje, može se uključiti svetlo unutar peći.

Okretati prekidač za odabir funkcija do pozicije .

Uključuje se lampica indikator. Regulator temperature mora biti isključen.

Isključiti svetlo u peći

Okretati prekidač za odabir funkcija do pozicije .

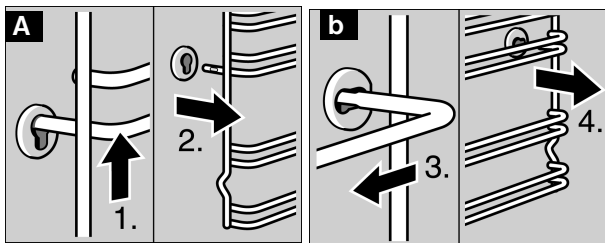
Skidanje i stavljanje bočnih rešetki

Skidanje rešetki

Bočne rešetke moguće je skinuti zbog lakšeg čišćenja. Pećnica mora biti hladna.

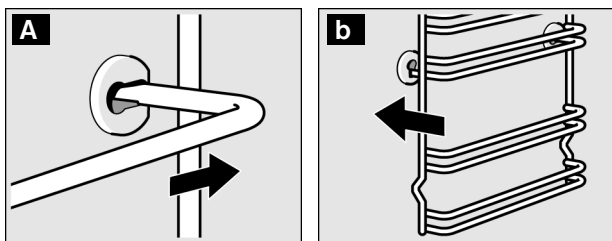
- 1.** Podignite rešetku s prednje strane
- 2.** i skinite. (slika A)
- 3.** Zatim povucite rešetku prema naprijed
- 4.** i izvadite. (slika B)

Stavljanje rešetki



Čistite rešetke sredstvom za pranje suđa i spužvom. Za okorjele mrlje se preporuča uporaba četkice.

1. Najprije umetnuti rešetku u stražnji otvor pritiskom prema natrag (slika A)
2. zatim je umetnuti u prednji otvor. (slika B)



Namjestite rešetke na lijevu i desnu stranu. Zakrivljeni dio rešetki mora biti okrenut prema dolje.

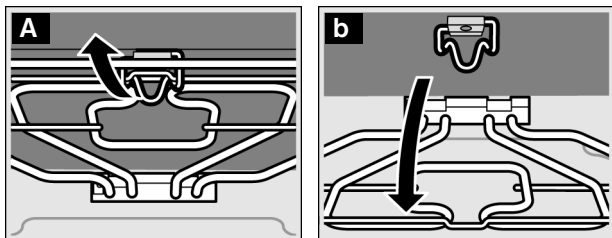
Odvajanje gril grijača



Zbog jednostavnijeg čišćenja, kod nekih pećnica moguće je odvojiti gril grijač.

Opasnost od opekotina! Pećnica mora biti hladna.

1. Povucite prema naprijed za držač gril grijača i gurnite prema gore dok ne 'legne' u otvoreni položaj. (slika A)
2. Istovremeno držite grijač i povucite ga prema dolje. (slika B)

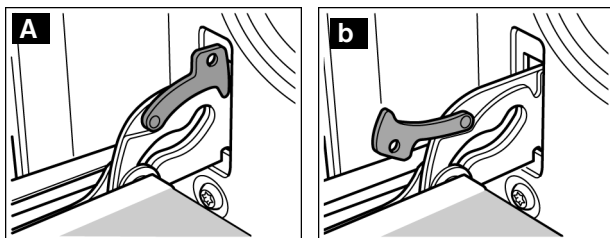


Po svršetku čišćenja vratite na mjesto gril grijač guranjem prema gore. Gurnite držač grijača prema dolje i učvrstite gril grijač.

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Zbog lakšeg rasklapanja vrata i čišćenja stakala, vrata pećnice mogu se skinuti.

Na šarkama vrata pećnice nalazi se zapinjačka poluga. Kad je zapinjačka poluga zatvorena (slika A), vrata se ne mogu skinuti. Kad se otvori zapinjačka poluga da bi se omogućilo skidanje vrata (slika B) šarke vrata se blokiraju. Tako se ne mogu iznenada zatvoriti.

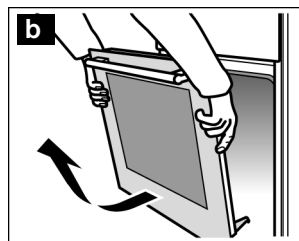
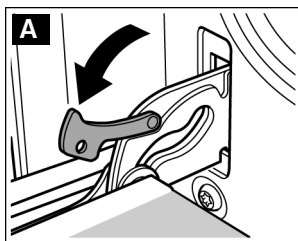


Opasnost od ozljeda! Kad šarke ne bi bile blokirane moglo bi doći do iznenadnog zatvaranja. Pazite da zapinjačke poluge budu stalno u zatvorenom položaju, osim kad se skidaju vrata jer tada moraju biti otvorene.

Skidanje vrata

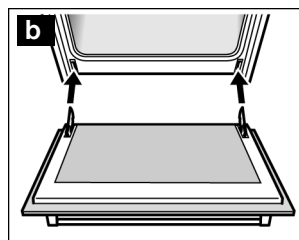
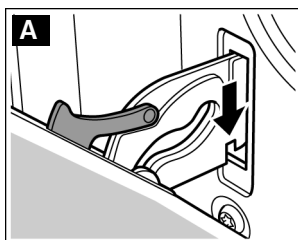
1. Do kraja otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite obje zapinjačke poluge smještene desno i lijevo. (slika A)
3. Skroz zatvorite vrata pećnice. (slika B) Prihvatite vrata s obje ruke s desne i lijeve strane. Još ih malo zatvorite i izvadite.

Stavljanje vrata



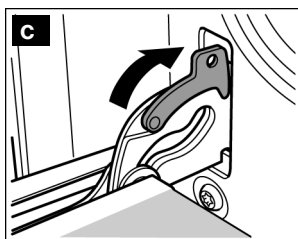
Stavite vrata slijedeći isti postupak obrnutim redoslijedom.

1. Pri stavljanju vrata pazite da obje šarke budu ispravno smještene u svoja ležišta. (slika A)
2. Donji urez šarki mora 'leći' na obje strane. (slika B)



Ako se šarke ispravno ne namjeste, može doći do iskrivljenja vrata.

3. Ponovno zatvoriti zapinjačke poluge. (slika C)
Zatvoriti vrata pećnice.



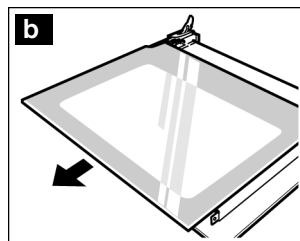
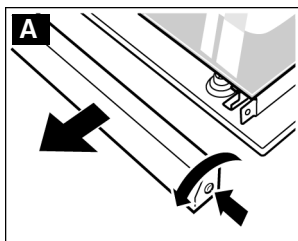
Opasnost od ozljeda! U slučaju da vrata neočekivano padnu ili se šarka iznenada zatvori nemojte dirati šarku. Nazovite tehnički servis.

Sklapanje i rasklapanje staklenih ploča vrata

Rasklapanje

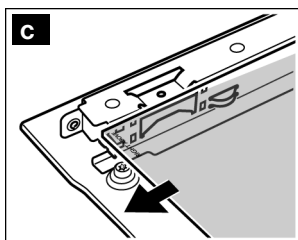
Zbog lakšeg čišćenja, staklene ploče se mogu izvaditi iz vrata pećnice.

1. Skinite vrata pećnice i položite ih na prostrtu krpu s ručicom prema dolje.
2. Odvijte letvičasti poklopac na gornjoj strani vrata. To ćete učiniti tako da odvijete vijke na lijevoj i desnoj strani poklopca. (slika A)
3. Podignite i izvadite gornju staklenu ploču. (slika B)



Kod vrata s tri staklene ploče treba osim toga izvesti sljedeći korak:

4. Izvadite staklenu ploču. (slika C)



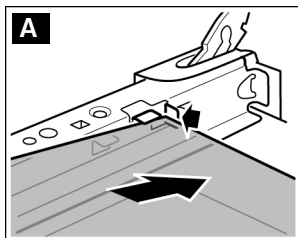
Očistite staklene ploče sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

Nemojte koristiti grebalice za staklo ni tvrde žice za ribanje, mogle bi oštetiti staklo.

Sklapanje

Kod vrata s dvije staklene ploče slijedite korake od 2 do 4.

1. Umetnite staklenu ploču prema natrag u kosom položaju. (slika A) Pazite da natpis "Right above" bude na gornjoj desnoj strani ploče.



2. Umetnite staklenu ploču prema natrag u kosom položaju. Glatka površina mora biti okrenuta prema vani.
3. Stavite i zavijte letvičasti poklopac.
4. Vratite vrata na pećnicu.

Kad su staklene ploče ispravno sklopljene pećnica se može ponovno koristiti.

Što učiniti u slučaju smetnje?


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

Tablica smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću za osigurače, da li je osigurač u redu.
	Nestanak električne energije.	Provjerite da li radi svjetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Na pokazatelju svijetli \ominus i nule.	Nestanak električne energije.	Ponovo namjestite vrijeme na satu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite gumbе sklopaka više puta u oba smjera.

Poruke pogrešaka

Ako se pojavi poruka pogreške sa slovom **E**, pritisnite tipku . Poruka nestaje. Briše se namještena vremenska funkcija. Ako ne nestane poruka pogreške, pozovite servisnu službu.

Kod slijedeće poruke pogreške možete sami pomoći.

Poruka pogreške	Mogući uzrok	Pomoć/upute
E011	Predugo ste pritisnuli neku tipku ili je tipka prekrivena.	Pritisnite sve tipke redom. Provjerite je li se neka tipka zaglavila, je li prekrivena ili zaprljana.



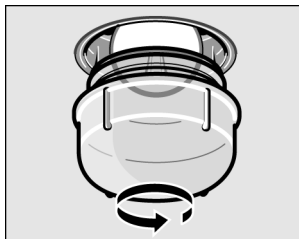
Opasnost od strujnog udara!
Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju.

Zamjena žarulje pećnice

Kad žarulja pećnice ne radi ispravno, treba je žarulju. Nove žarulje otporne na visoke temperature mogu se nabaviti u tehničkom servisu ili specijaliziranim trgovinama. Koristiti isključivo te žarulje.



- 1.** Opasnost od visokog napona!
Isključite uređaj iz električne mreže. Uvjerite se da je zaista isključen.
- 2.** U hladnu pećnicu stavite kuhinjsku krpu za zaštitu od oštećenja.
- 3.** Skinite zaštitno staklo odvijanjem ulijevo.



4. Zamijenite žarulju sličnim tipom žarulje.
5. Vratite i zavijte zaštitno staklo.
6. Izvadite kuhinjsku krpu i ponovno priključite uređaj na električnu mrežu.

Zaštitno staklo

Oštećeno zaštitno staklo treba zamijeniti. Zaštitno staklo se može nabaviti u tehničkom servisu. Navedite broj proizvoda i serijski broj uređaja.

Tehnički servis

Naš tehnički servis stoji na raspolaganju korisniku za izvođenje popravaka na uređaju, kupnju dodatka ili dijelova i savjete u svezi naših proizvoda i usluga. Podaci o našem tehničkom servisu mogu se pronaći u priloženoj dokumentaciji.

Broj proizvoda i serijski broj

Prilikom obraćanja našem tehničkom servisu, navedite broj proizvoda (E) i serijski broj (FD). Naljepnica s karakteristikama na kojoj se nalaze ovi brojevi nalazi se na lijevoj bočnoj strani vrata pećnice. Kako ne biste gubili vrijeme na traženje brojeva, preporučujemo vam da u odjeljku ispod zapišete brojeve svog uređaja i telefonski broj tehničkog servisa.

Broj proizvoda.	Br. FD (serijski broj):
-----------------	-------------------------

Tehnički servis 📞

Savjeti za uštedu energije i očuvanje okoliša

U ovom odjeljku vam nudimo savjete za uštedu energije tijekom ciklusa pečenja i savjete za ispravno zbrinjavanje isluženih uređaja.

Štednja energije

Predgrijavati pećnicu samo kad se to izričito preporučuje u receptima i tablicama.

Koristiti tamne posude za pečenje, crno lakirane ili emjalirane. Bolje apsorbiraju toplinu.

Što je moguće manje otvarati vrata pećnice za vrijeme ciklisa pripreme jela i ciklusa pečenja.

Kad pečete nekoliko kolača, preporučljivo ih je peći jedan za drugim. Pećnica će biti zagrijana od prethodnog pečenja. Na taj način će vrijeme pečenja sljedećeg kolača biti kraće. Također možete istovremeno peći u više pravokutnih posuda za pečenje.

Kod jela s dugim trajanjem pripreme možete isključiti pećnicu 10 minuta prije isteka vremena i za kraj pripreme iskoristiti zaostalu toplinu.

Zbrinjavanje otpada čuvajući okoliš



Ambalažu zbrinite na ekološki način.

Ovaj uređaj podliježe Direktivi o otpadu od električnih i elektroničkih uređaja RAEE 2002/96/CE. Direktiva definira zakonski okvir za recikliranje i ponovnu uporabu isluženih uređaja na cijelom teritoriju EU.

Tablice i preporuke

Ovdje ćete naći informacije o optimalnim postavkama za pripremu nekih jela. Možete saznati koji dodaci se mogu koristiti i na koju razinu u pećnici ih treba smjestiti. Osim toga, ovdje ćete naći savjete u vezi s posudama i pripremom i možda pomoć u slučaju da nekad nešto ne ispadne kako treba.

Ako želite koristiti vlastiti recept, neko slično jelo u tablici pripreme jela može vam poslužiti za orijentaciju.

Kolači i peciva

Posude za pečenje

Najprikladnije su metalne posude za pečenje tamnih boja.





Posudu uvijek smjestiti na nosivu rešetku.

Tablice





Sva vremena trajanja pripreme vrijede za stavljanje jela u hladnu pećnicu. Tako se štedi energija. U slučaju predgrijavanja pećnice, navedeno vrijeme trajanja pečenja skraćuje se 5 do 10 minuta.

U tablicama se može saznati koji način zagrijavanja najbolje odgovara vrsti kolača ili peciva. Temperatura i trajanje pripreme u pećnici ovise o kakvoći i količini smjese. Zato su u tablicama uvijek naznačeni vremenski intervali. Najprije probajte s donjom granicom. Kad je temperatura niža jelo će se ravnomjernije zapeći. Ako je potrebno, sljedeći put možete povećati temperaturu.

U odjeljku "Praktični savjeti za pečenje", možete naći još informacija.




Kolači za pečenje u posudama	Posuda na nosivoj rešetki	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pripreme, minute
Torta	Kalup za tortu od lima, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Kalup za tortu od lima, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kolači*	Posuda za pečenje od lima, 28 cm	2		180-200	50-60

* Za pečenje kolača istovremeno, na rešetku zajedno stavite nekoliko posuda za pečenje.







Kolači za pečenje na pladnju		Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pripreme, minute
Pizza	Pladanj pećnice	2		210-230	25-35
	Aluminijski pladanj + ravni pladanj pećnice*	2+3		180-200	35-45
	Aluminijski pladanj + Emajlirani duboki pladanj*				
Lisnato tijesto	Pladanj pećnice	3		170-190	20-30
	Aluminijski pladanj + ravni pladanj pećnice*	2+3		170-190	35-45
	Aluminijski pladanj + Emajlirani duboki pladanj*				

* Kod pečenja na dvije razine, aluminijski pladanj uvijek staviti na donju razinu a emajlirani duboki pladanja na gornju.

U tehničkom servisu je moguće nabaviti dodatne pladnjeve pećnice.

Kruh i peciva		Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pečenja, minuti
Kruh od kvasca, s 1,2 kg brašna*, (prethodno zagrijano)	Emajlirani pleh	2		270	8
				200	35-45
Kruh kiselog tijesta 1,2 kg brašna*, (prethodno zagrijano)	Emajlirani pleh	2		270	8
				200	40-50
Peciva (na pr. od raži)	Emajlirani pleh	3		200-220	20-30

* Nikada ne sipati vodu direktno u unutrašnjost zagrijane peći.

Kolačići		Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pripreme, minute
Kolačići i keksi	Pladanj 2 pladnja*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Kolačići od tučenog bjelanjka	Pladanj	3		80-100	120-150
Profiteroli	Pladanj	2		190-210	30-40
Kolačići od badema	Pladanj 2 pladnja*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45

* Kod pečenja na dvije razine, emajlirani pladanj uvijek staviti gore.

Dodatni opcijski pladnjevi mogu se nabaviti u specijaliziranim trgovinama.

Preporuke i praktični savjeti za pečenje

Ako želite koristiti vlastiti recept.

Za orijentaciju može poslužiti sličan primjer u tablici pripreme.

Način provjere je li gotov kolač od tučene smjese.

Oko 10 minuta prije isteka trajanja pečenja navedenog u receptu probosti kolač na najdebljem dijelu tankom drvenom čačkalicom. Ako na čačkalici nema ostataka smjese, kolač je gotov.

Torta se nije podigla.

Sljedeći put smanjite količinu tekućine ili odaberite 10 stupnjeva nižu temperaturu. Držite se vremena izrade smjese navedenih u receptu.

Torta se podigla u sredini ali joj je visina manja prema rubu.	Nemojte namastiti kalup. Kad je kolač ispečen, odvojiti ga od posude pomoću noža.
Kolač je previše zapečen s gornje strane.	Smjestiti kolač niže u pećnicu, odabrati nižu temperaturu i peći ga duže vremena.
Ispečeni kolač je previše suh.	Izbodite kolač čačkalicom. Poškropiti ga voćnim sokom ili nekim alkoholnim pićem. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite trajanje pečenja.
Kolači ili peciva (primjerice torta od svježeg sira) izvana mogu izgledati gotovi dok su iznutra još ljepljivi (vlažni).	Sljedeći put smanjite količinu tekućine, povećajte trajanje pečenja i smanjite temperaturu. Kod kolača s gornjim slojem s puno tekućine, najprije ispecite donji sloj. Zatim ga pospite sjeckanim bademima ili krušnim mrvicama prije stavljanja gornjeg sloja. Držati se uputa iz recepta i vremena trajanja pečenja.
Kolačići su nejednako ispečeni.	Odabrati nižu temperaturu; kolačići će se ravnomjernije ispeći. Fine kolačiće peći s gornjim i donjim grijačem ☐ na jednoj razini. Ako je papir za pečenje veći od pladnja može omesti strujanje zraka. Izrežite ga prema veličini pladnja.
Kolačići su se pekli na više razina. Kolačići na gornjem pladnju su tamniji nego na donjem.	Za pečenje na više razina uvijek koristite strujanje zraka ☑. Kad se istovremeno peče u više pladnjeva to ne znači da kolači u svim pladnjevima moraju biti gotovi istovremeno.
Kod pečenja kolača s puno tekućine nastaju kapljice od kondenzirane pare.	Prilikom pečenja može nastati vodena para. Dio pare će izići kroz ručku pećnice i može se kondenzirati u kapljice vode na upravljačkoj ploči ili sučelju susjednih kuhinjskih elemenata. To je fizički uvjetovano.

Meso, perad, riba

Posuda

Mogućno je koristiti bilo koju posudu otpornu na toplinu.

Posudu postaviti uvijek na centralni dio grila.

Zagrijane staklene posude potrebno je staviti na suho kuhinjsko platno. Staklo može pući ukoliko je potporna baza vlažna ili hladna.

Praktični savjeti za pečenje

Rezultat pečenja ovisi o klasi i svojstvima mesa koje koristimo.

Ukoliko se priprema pečenje mesa sa manjim sadržajem masti, dodati 2 ili 3 supene žlice vode. Ukoliko se priprema punjeno pečenje, dodati 8 do 10 supenih žlica vode, ovisno o težini komada mesa.

Meso treba okrenuti nakon isteka polovine vremena pečenja

Kada je pečenje spremno, treba ga pustiti da odstoji nekih 10 minuta u isključenoj peći sa zatvorenim vratima. Na ovaj način se najbolje može jednako razdijeliti saft od mesa.

Praktični savjeti za pečenje na grilu

Pripremati hanu na grilu uvijek sa zatvorenom peći.

Komadi mesa za pripremu na grilu bi trebali biti, što je više moguće iste masnoće. Trebali bi imati minimalnu debljinu između 2 i 3 cm, kako bi bili jednako pripremljeni i sačuvali sav svoj saft. Začiniti odreske nakon pečenja






















Postaviti kriške direktno na rešetku. U slučaju da se želi pripremiti samo jedan komad, postaviti ga na centralni dio rešetke. Tako će ispasti najbolje. Uneti i postaviti emajlirani pleh na visinu 1. Na ovaj način se sakuplja saft od mesa i peć ostaje čistija.

Okrenuti parčad nakon dvije trećine naznačenog vremena.

Otpornik grila se automatski uključuje i isključuje. To je normalno. Učestalost kojom se javlja ovisi o snazi koja je odabrana.

Meso

U tabeli pečenja koja slijedi, izračunate su samo vrijednosti u slučaju standardnog postavljanja namirnica u hladnu peć. Vremena prikazana u tablici imaju samo orijentacionu vrijednost i mogu varirati ovisno o prirodi i kvalitetu mesa.

Meso	Težina	Posuda	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C, gril	Trajanje, u minutima
Govedi ragu (na pr. prsa)	1 kg	zatvoreno	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Kravlji odrezak	1 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rozbratna, malo pečena*	1 kg	otvoreno	1		210-230	40
Odresci, dobro pečeni		Rešetka***	5		3	20
Odresci, malo pečeni		Rešetka***	5		3	15
Svinjsko meso bez bez masne kore (na pr. vrat)	1 kg	otvoreno	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Svinjsko meso sa masnom korom** (na pr. leđa, nogice)	1 kg	otvoreno	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Dimljena svinjska rebra	1 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Rozbratna	750 g	otvoreno	1		170-190	70
Kobasice	približno 750 g	Rešetka***	4		3	15
Teletina	1 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jagnjeće nogice bez kostiju	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	110

* Okrenuti rozbratnu nakon isteka polovine vremena pečenja. Nakon što je pečenje završeno, umotati ga u aluminijumsku foliju i ostaviti ga da stoji u peći 10 minuta

** Praktikovati nekoliko zasijeca na svinjskoj kori. U slučaju da ste planirali okretati meso, prvo ga postavite u sud sa korom dolje.

*** Dodatno postaviti emajlirani pleh na visinu 1.

Perad

Na sledećem prikazu pečenja, izračunate su samo vrijednosti u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Oznake težine u tablici odnose se na perad bez nadeva, spremnu za pečenje.

Ako se peče direktno na rešetci, ispod postavite pleh na visinu 1.

Kod pripremanja pataka ili gusaka, nekoliko puta uzastopce ubosti kožicu peradi ispod krila: na ovaj način odlično izlazi masnoća.

Okrenuti cijeli komad peradi nakon dvije trećine vremena pečenja.

Meso peradi dobiva prekrasnu zlatnu hrskavu koricu ukoliko se, kada je završeno vreme pečenja, podmaže maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Perad	Težina	Posuda	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Trajanje, u minutima
Polovine pileta, od 1 do 4 parčadi	od 400 g svako parče	Rešetka	2		200-220	40-50
Isečeno pile	od 250 g svako parče	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, cijelo od 1 do 4 cela	od 1 kg svako pile	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlada ćuretina	3 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća bedra	od 800 g svako parče	Rešetka	2		190-210	90-110

Riba

U tabeli pečenja koja sledi, izračunate su samo vrijednosti u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Riba	Težina	Posuda	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C, stepen grila	Trajanje, minuti
Riba pečena na grilu	od 300 g	Rešetka*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Riblje kriške	od 300 g svako parče	Rešetka*	4		2	20-25

* Uneti i postaviti emajlirani pleh na visinu 1.

Praktični savijeti za uobičajeno pečenje i pečenje na grilu

U orijentir tablici se ne pojavljuju uputi koji se odnose na težinu pečenja koje se želi pripremati.

Programirati najpribližnju nižu težinu i produžiti trajanje ciklusa pečenja.

Na koji način se može provjeriti je li pečenje u redu?

Koristiti termometar za meso (dostupan u specijalizovanim trgovinama) ili uraditi "probu žlicom". Pritisnuti pečenje žlicom. Ukoliko je meso čvrsto u odnosu na pritisak žlicom, u redu je; ukoliko nije, treba ga ostaviti još neko vreme u peći.

Pečenje je postalo previše tamno i kora je zagorela na nekoliko mjesta.

Provjeriti jesu li točno odabrane visina i temperatura .

Pečenje dobro izgleda, ali je saft zagoreo.

Sljedeći put koristiti posudu manjeg obujama ili dodati više tečnosti.

Pečenje dobro izgleda, ali saft nije dobio boju i čini se vodnjikav.








Sljedeći put, koristiti posudu većeg obujama ili dodati manje tečnosti.

Tjekom pripreme safta, proizvodi se para.

Veći deo ove pare odlazi kroz prolaz za vazduh, kondenzujući se na hladnijem komandnom panelu ili na prednjim stranama susjednog namještaja u obliku vodenih kapljica . Ovo se javlja iz fizičkih razloga.

Gratin, sufleji, tost

Sljedeća tablica pečenja je izračunata u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Jelo	Posuda	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C, stepen grila	Trajanje minuti
Slatki sufleji (na pr. sufle od sira sa voćem)	Kalup za sufle	2		180-200	40-50
Začinjeni gratin sa pečenim sastojcima (na pr. gratin od tjestenine)	Kalup za gratin ili emajlirani pleh	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Začinjeni gratin, sa sirovim sastojcima* (na pr. gratin od krompira)	Kalup za suflee ili emajlirani pleh	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Zapeći tost	Rešetka	5		3	4-5
Gratin sa tostom	Rešetka**	4		3	5-8

* Gratin ne bi trebalo da bude viši od 2 cm.


** Emajlirani pleh uvijek postavljati na visinu 1.

Odmrzavanje

Izvaditi namirnicu iz ambalaže, staviti je u odgovarajuću posudu i postaviti je na rešetku.

Navodimo oznake proizvođača koje se pojavljuju na ambalaži.

Vrijeme odmrzavanja ovisi o prirodi i količini namirnica koje se žele odmrznuti.

Jelo	Oprema	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C
Zamrznuti proizvodi* *na pr. krempite, krem kolači, kolači sa čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasice i meso, testo, mafini, torte i druge poslastice	Rešetka	2		Regulator temperature ostaje isključen.
* Prekriti smrznute namirnice sa folijom prikladnom za mikrovalne. Komadi peradi se postavljaju sa prsima iznad posude.				

Sušenje

Upotrebiti samo voće i povrće u dobrom stanju i temeljito ga oprati.

Ostaviti da se dobro ocedi i potpuno osušiti.

Pokriti emajlirani pleh i rešetku sa specijalnim papirom za pečenje ili sa pergamentnim papirom.

Jelo	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Trajanje, u časovima
600 g narezanih jabuka	2+3		80	približno 5
800 g krušaka isječenih na komade	2+3		80	približno 8
1,5 kg šljiva	2+3		80	približno 8-10
200 g aromatičnih trava, očišćenih	2+3		80	približno 1 " čas




Napomena

Ukoliko voće ili povrće sadrži puno soka ili vode, treba ga okretati nekoliko puta. Kada se završi sa sušenjem, odmah ga odvojiti od papira.

Poluskuhana smrznuta hrana

Poštujte upute proizvođača koji su naznačeni na pakiranju.

Sljedeći prikaz pečenja je izračunat samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Jelo		Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Trajanje, u minutima
Čips*	Rešetka ili emajlirani pleh	3		210-230	25-30
Pizza*	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza - baget*	Rešetka	2		200-220	15-20

* Stavite papir za pečenje na pribor. Provjeriti je li papir za pečenje adekvatan za ovu temperaturu

Napomena

Pleh se može deformirati tijekom pečenja smrznutih proizvoda. To je zbog razlike u temperaturi koju trpi oprema. Deformacija nestaje tokom pečenja.

Pravljenje marmelade

Pripreme:

Koristiti tegle i gumice u savršenom stanju. Tegle bi po mogućstvu trebale biti iste veličine. Vrijednosti u tablici se odnose na okrugle tegle kapaciteta 1 litre. Pozor! Ne koristiti tegle veće zapremine i visine. Poklopci bi mogli eksplodirati.

Koristiti samo voće i povrće u savršenom stanju. Uvijek ih temeljito oprati

Izliti voće ili povrće u tegle. Rubove tegle ponovo očistiti ako je potrebno. Moraju biti čisti. Staviti gumicu i poklopac, dok su vlažni, na punu teglu. Zatvoriti tegle sa poklopcem.

Ne unositi više od šest boca u peć.

Naznačena vremena su orijentacione vrijednosti. Sobna temperatura, broj tegli i temperatura sadržaja tegli mogu uticati na naznačene vrijednosti, činiti da se ne slažu. Prije isključenja pećnice, pobrinuti se da sadržaj tegli odista ključa.

Ovako se programira

1. Postaviti emajlirani pleh ravno na visinu 2. Postaviti boce na pleh, tako da međusobno ne dolaze u kontakt
2. Sipati pola litre vruće vode (približno 80 °C), na emajliani pleh.
3. Zatvoriti vrata peći.
4. Postaviti prekidač za odabir funkcija na .
5. Podesiti regulator temperature između 170 i 180 °C.

Pravljenje marmelade

Čim se unutar tegli počnu javljati mjehurići u kratkim razmacima, nakon 40 do 50 minuta - isključiti regulator temperature. Prekidač za izbor funkcija ostaje uključen.

Nakon isteka 25 do 35 minuta ostale toplote u peći, uklonite tegle iz iste. Ukoliko se ostave duže vreme u peći da se ohlade, izaziva se razvitak mikroba i kiseljenje marmelade. Isključiti prekidač za odabir funkcija.

Voće u teglama, kapaciteta 1 litre	od pojave mjehurića	Kasnije zagrijavanje
Jabuke, maline, jagode	Isključivanje	približno 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ribizle	Isključivanje	približno 30 minuta
Pire od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	približno 35 minuta

Priprema povrća

Čim mjehurići u tegli počnu da se penju, vratiti temperaturu na 120 do 140 °C pomoću regulatora temperature. Obavestiti se u tablici kada bi trebalo isključiti regulator temperature. Ostaviti povrće u peći nekih 30-35 minuta više. Tjekom ovog vremena, prekidač za odabir funkcija ostaje uključen.

Povrće sa hladnim juhom u teglama kapaciteta jedne litre	od nastajanja mjehurića 120-140 °C	Kasnije zagrijavanje
Krastavci	-	približno 35 minuta
Crvena repa	približno 35 minuta	približno 30 minuta
Prokulica	približno 45 minuta	približno 30 minuta
Grah, keleraba, crveni kupus	približno 60 minuta	približno 30 minuta
Grašak	približno 70 minuta	približno 30 minuta

Ukloniti tegle iz peći












Prilikom vađenja tegli iz peći, ne stavljati ih na hladnu ili mokru podlogu; tegle bi mogle eksplodirati.



Standardna jela

Po normi DIN 44547 i EN 60350

Pečenje

Sledeća tablica pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Jelo	Oprema i bezbednosni savjeti i upozorenja	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pečenja, u minutima
Galete sa maslacem	Ravan emajlirani pleh	2		160-170	20-30
	Duboki emajlirani pleh +	3		160-170	30-40
	Aluminijumski pleh+ ravan emajlirani pleh*	2+3		140-160	20-30
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		140-160	20-30
Kolačići 20 komada	Pleh	3		160-180	20-30
Kolačići, 20 komada u plehu (prethodno zagrijati)	Aluminijumski pleh+ ravan emajlirani pleh*	2+3		150-170	25-35
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		150-170	25-35
Biskviti sa vodom	Rasklopljivi kalup	1		160-180	30-40
Ravan kolač sa kvascem	Emajlirani pleh	3		170-190	40-50
	Aluminijumski pleh + ravan emajlirani pleh*	2+3		150-170	30-45
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		150-170	30-45

Jelo	Oprema i bezbednosni savjeti i upozorenja	Visina	Način zagrijavanja	Temperatura °C	Vrijeme pečenja, u minutima
Pokriveni kolač sa jabukama	2 rešetke* + 2 rasklopiva limena kalupa Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Emajlirani pleh + 2 rasklopiva limena kalupa Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



* Prilikom pečenja na dva nivoa, aluminijumski pleh uvek postavljati na manju visinu a duboki emajlirani pleh iznad.

** Staviti kolače u dijagonalu sa opremom.

Rešetke i plehovi se mogu nabaviti kao dodatna oprema u specijalizovanim trgovinama.

Pečenje na grilu

Sljedeća tablica pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu peć.

Jelo	Oprema	Visina	Način zagrijavanja	Nivo grila	Trajanje minuti
Zapeći tost (prethodno zagrijati 10 min.)	Rešetka	5		3	1-2
Teleći burger 12 jedinica*	Rešetka	4		3	25-30

* Okrenuti nakon isteka polovine vremena pečenja. Emajlirani pleh uvek staviti na visinu 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>