



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ugradbena pećnica
HBA23B1.0R**



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Kazalo

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Važne sigurnosne napomene | 4 | Testirano za vas u našem studiju za kuhanje | 15 |
| Uzroci šteta | 5 | Kolači i peciva | 15 |
| Vaša nova pećnica | 6 | Savjeti za pečenje | 17 |
| Polje za posluživanje | 6 | Meso, perad, riba..... | 18 |
| Tipke i pokazatelj | 6 | Savjeti za pečenje i žar..... | 20 |
| Birač funkcija | 6 | Nabujci, gratinirana jela, tost | 20 |
| Birač temperature | 6 | Gotovi proizvodi | 21 |
| Komora za pečenje | 7 | Posebna jela | 22 |
| Vaš pribor | 7 | Odmrzavanje..... | 22 |
| Umetanje pribora..... | 7 | Sušenje voća | 22 |
| Poseban pribor..... | 7 | Ukuhavanje | 22 |
| Artikal iz servisne službe | 9 | Akrlamid u namirnicama | 23 |
| Prije prvog korištenja | 9 | Probna jela | 24 |
| Namještanje vremena na satu..... | 9 | Pečenje | 24 |
| Zagrijavanje pećnice | 9 | Pečenje na žaru | 24 |
| Čišćenje pribora | 9 | | |
| Podešavanje pećnice | 9 | | |
| Vrsta grijanja i temperatura..... | 9 | | |
| Brzo zagrijavanje..... | 10 | | |
| Namještanje funkcija vremena | 10 | | |
| Alarm | 10 | | |
| Trajanje | 10 | | |
| Vrijeme kraja..... | 11 | | |
| Vrijeme na satu | 11 | | |
| Osigurač za zaštitu djece | 11 | | |
| Promjena osnovnih postavki | 12 | | |
| Njega i čišćenje | 12 | | |
| Sredstva za čišćenje | 12 | | |
| Skidanje i vješanje postolja | 12 | | |
| Skidanje i vješanje vrata pećnice | 13 | | |
| Demontaža i montaža ploča vrata..... | 13 | | |
| Što napraviti u slučaju smetnje? | 14 | | |
| Tablica smetnji | 14 | | |
| Izmjena žarulje pećnice na stropu | 14 | | |
| Stakleni pokrov..... | 14 | | |
| Servisna služba | 15 | | |
| Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)..... | 15 | | |
| Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša | 15 | | |
| Ušteda energije | 15 | | |
| Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje | 15 | | |

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: www.bosch-home.com i u internet trgovini: www.bosch-eshop.com

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 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 8 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.
- 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!

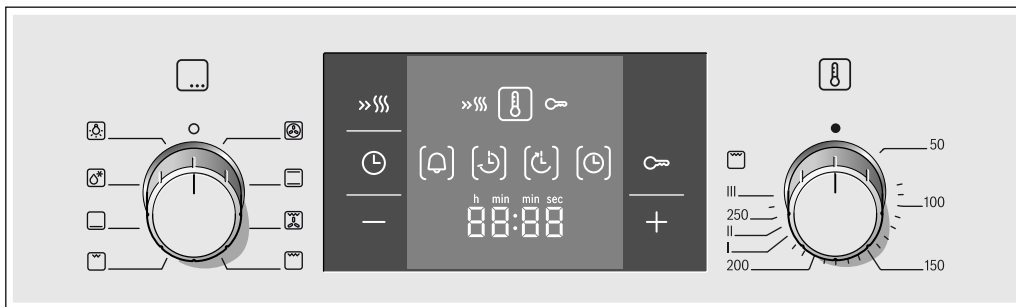
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posude na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti email.
- 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 emailu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Email 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 utok, 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. Posude 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.

Vaša nova pećnica

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

Polje za posluživanje

Ovdje vidite pregled polja za posluživanje. Na pokazatelju se nikada ne prikazuju svi simboli u isto vrijeme. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



Gumbi

Gumbi se mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite na ručicu sklopke.

Tipke

Ispod svake tipke nalaze se senzori. Ne morate ih jako pritisnuti. Samo dodirnite odgovarajući simbol.

Tipke i pokazatelj

Pomoću tipaka namještate različite dodatne funkcije. Na pokazatelju možete očitati namještene vrijednosti.

| Tipka | Korištenje | |
|-------|---------------------------|---|
| »»» | Brzo zagrijavanje | Naročito brzo zagrijavanje pećnice. |
| ⌚ | Vremenske funkcije | Izbor alarmnog sata ⌚, trajanja ⌚, vremena kraja ⌚ i vremena na satu ⌚. |
| 🔒 | Osigurač za zaštitu djece | Blokiranje i deblokiranje polja za posluživanje. |
| - | Minus | Sniziti postavke. |
| + | Plus | Povisiti postavke. |

Koja vremenska funkcija stoji u prvom planu na pokazatelju, vidite na zagradama [] oko odgovarajućeg simbola. Iznimka: Kod sata svijetli simbol ⌚ samo ako promijenite postavku.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

| Položaj | Korištenje | |
|---------|---------------------------|---|
| ○ | Nulti položaj | Pećnica je isključena. |
| ☼ | 3D-vrući zrak* | Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici. |
| ☐ | Gornje/donje zagrijavanje | Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. |

* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema DIN 50304.

Položaj

☼ Roštilj i ventilator

Korištenje

Pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.

☐ Roštilj, velika površina

Pečenje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.

☐ Roštilj, mala površina

Pečenje malih količina odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Zagrijava se srednji dio grijača za roštiljanje.

☐ Donje zagrijavanje

Ukuhavanje i dodatno pečenje ili prženje. Vrućina dolazi odozdo.

☼ Odmrzavanje

Odmrzavanje npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla topli zrak oko jela.

☼ Žarulja u pećnici

Uključivanje žarulje u pećnici.

* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema DIN 50304.

Kada namjestite funkciju, žarulja u pećnici se upali.

Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.


| Položaj | Značenje | |
|------------|-----------------------|--|
| ● | Nulti položaj | Pećnica ne grije. |
| 50-270 | Područje temperature | Temperatura u pećnici izražena u °C. |
| I, II, III | Stupnjevi roštiljanja | Stupnjevi roštiljanja, mala ☐ i velika ☐ površina. I = stupanj 1, slabi II = stupanj 2, srednji III = stupanj 3, jaki |

Kada je pećnica u fazi grijanja, na pokazatelju svijetli simbol ☼. Simbol se gasi između faza grijanja. Kod vrste grijanja odmrzavanje ☼ simbol ne svijetli.

Komora za pečenje

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

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici. Pomoću položaja  na biraču funkcija možete uključiti žarulju bez grijanja.

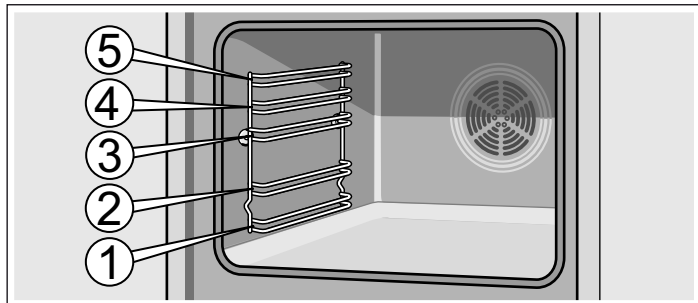
Vaš pribor

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

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

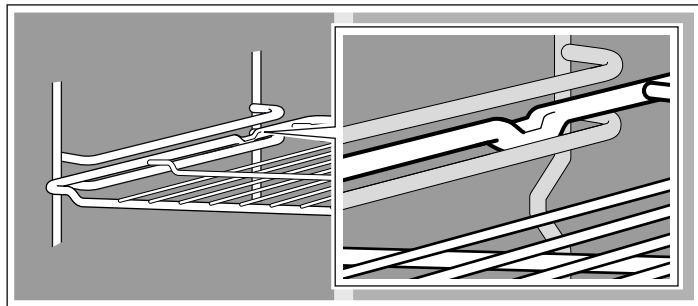
Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 5 različitih visina u pećnicu. Pribor umećite uvijek do kraja, kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima.



Pribor možete izvući do polovine, dok se ne uglavi. Na taj se način pripremljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na to da je izbočina na priboru straga. Samo se na taj način uglavljuje.



Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi kroz vrata. Pozor! Ne pokrivajte ventilacijske otvore. Pećnica se inače pregrijava.

Kako bi se nakon rada pećnica što brže ohladila, rashladni ventilator još neko vrijeme radi.


Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Kada se pribor ponovno ohladi, deformacija nestaje. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad.

Dodatni pribor možete naručiti u servisnoj službi, u specijaliziranoj trgovini ili na internetu. Uvijek navedite i HEZ-broj.



Roštilj

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

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



Univerzalna tava

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

Univerzalnu tavu umećite s ukošenjem prema vratima pećnice.

Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Opsežnu ponudu za Vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost te mogućnost naručivanja putem interneta posebnog pribora razlikuju se od zemlje do zemlje. Molimo pogledajte prodajnu dokumentaciju.

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

| Poseban pribor | HEZ broj | Korištenje |
|---------------------------|-----------|--|
| Rešetka | HEZ334000 | Za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela. |
| Emajlirani lim za pečenje | HEZ331003 | Za kolače i kekse. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Univerzalna tava | HEZ332003 | Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti i kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki. Univerzalnu tavu ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Rešetka za umetanje | HEZ324000 | Za pečenja. Rešetku uvijek stavite u univerzalnu tavu. Prikuplja se masnoća i sokovi od mesa koji kaplju. |

| Poseban pribor | HEZ broj | Korištenje |
|--|-----------------|---|
| Lim za roštiljanje | HEZ325000 | Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se pećnica ne bi jako zaprljala. Lim za roštiljanje koristite samo u univerzalnoj tavi. Roštiljanje na limu za roštiljanje: Koristite samo na razinama vodilice 1, 2 i 3. Lim za roštiljanje kao zaštita od prskanja: Stavite univerzalnu tavu s limom za roštiljanje ispod rešetke. |
| Lim za pizzu | HEZ317000 | Idealan za pizzu, duboko zamrznute proizvode ili velike okrugle kolače. Možete koristiti lim za pizzu umjesto univerzalne tave. Stavite lim na rešetku i ravnajte se prema podacima u tablicama. |
| Kamen za pečenje | HEZ327000 | Kamen za pečenje odlično je prikladan za pripremu domaćeg kruha, peciva i pize s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje uvijek se mora zagrijati na preporučenu temperaturu. |
| Emajlirani lim za pečenje sa slojem protiv prianjanja | HEZ331011 | Kolači i keksi lakše se odvajaju od plitice. Lim za pečenje ugrađuje u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Univerzalna tava sa slojem protiv prianjanja | HEZ332011 | Sočni kolači, keksi, duboko zamrznuta hrana i velika pečenka lakše se odvajaju od univerzalne tave. Univerzalnu tavu ugrađuje u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice. |
| Profesionalna tava s rešetkom za umetanje | HEZ333003 | Naročito je primjerena za pripremu većih količina. |
| Poklopac za profesionalnu tavu | HEZ333001 | S poklopcem profesionalna tava pretvara se u profesionalnu posudu za pečenje. |
| Staklena posuda za pečenje | HEZ915001 | Staklena posuda za pečenje prikladna je za pirjana jela i nabujke koje pripremate u pećnici. Naročito je primjerena za različite automatske programe pečenja. |
| Teleskopske naprave za izvlačenje dvostruke | HEZ338250 | Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. |
| trostruke | HEZ338352 | Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje nije primjerena za uređaje s ražnjem. |
| Trostruka naprava za potpuno izvlačenje | HEZ338356 | Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje nije primjerena za uređaje s ražnjem. |
| Trostruka naprava za potpuno izvlačenje sa stop funkcijom | HEZ338357 | Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne. Izvlačne vodilice se uglavljaju, tako da se pribor može lako umetnuti. Trostruka naprava za potpuno izvlačenje sa stop funkcijom nije primjerena za uređaje s ražnjem. |
| Samočisteće bočne stijenke | | |
| Uređaji sa žaruljom u pećnici | HEZ339020 | Kako bi se pećnica tijekom rada samostalno mogla čistiti, možete dodatno opremiti bočne stijenke. |
| Uređaji sa žaruljom u pećnici i automatskim pečenjem | HEZ339020 | Kako bi se pećnica tijekom rada samostalno mogla čistiti, možete dodatno opremiti bočne stijenke. |
| Samočisteći strop i bočne stijenke | | |
| Uređaji sa žaruljom u pećnici i preklopivim grijačem za roštiljanje | HEZ329020 | Kako bi se pećnica tijekom rada samostalno mogla čistiti, možete dodatno opremiti strop i bočne stijenke. |
| Uređaji s dvije žarulje u pećnici i preklopivim grijačem za roštiljanje | HEZ329022 | Kako bi se pećnica tijekom rada samostalno mogla čistiti, možete dodatno opremiti strop i bočne stijenke. |
| Uređaji s jednom žaruljom u pećnici, preklopivim grijačem za roštiljanje i termometrom za pečenje mesa | HEZ329027 | Kako bi se pećnica tijekom rada samostalno mogla čistiti, možete dodatno opremiti strop i bočne stijenke. |
| Filtar s vrućom parom | HEZ329000 | Time možete dodatno opremiti Vašu pećnicu. Filtar s vrućom parom filtrira čestice masnoće u odlazni zrak i smanjuje mirise. Samo za uređaje s 6, 7 ili 8 kao druga znamenka E-br. (npr. HBA38B750) |
| Sustav parne pećnice | HEZ24D300 | Za pažljivu pripremu povrća i ribe. |

Artikal iz servisne službe

Za vaše kućanske aparate možete u servisu, u specijaliziranoj prodavaonici ili preko interneta za pojedine zemlje u e-shopu

| | | |
|---|---------------------|---|
| Krpe za njegu za površine iz nehrđajućeg čelika | Broj artikla 311134 | Smanjuje nakupljanje prljavštine. Impregnacijom sa specijalnim uljem su površine uređaja od nehrđajućeg čelika optimalno održavane. |
| Gel za čišćenje pećnica i roštilja | Broj artikla 463582 | Za čišćenje komore za pečenje. Gel je bez mirisa. |
| Krpe od mikrovlakana sa strukturom poput saća | Broj artikla 460770 | Naročito je primjereno za čišćenje osjetljivih površina, poput stakla, staklokeramike, nehrđajućeg čelika ili aluminija. Krpa s mikrovlaknima odstranjuje u jednom koraku vodenastu i masnu prljavštinu . |
| Osigurač vrata | Broj artikla 612594 | Kako djeca ne bi mogla otvoriti vrata pećnice. Ovisno o vrata uređaja se osigurač privija na drugačiji način. Poštujte obrazac, koji je priložen osiguraču vrata. |


Prije prvog korištenja

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

Namještanje vremena na satu

Nakon priključenja na pokazatelju treperi simbol  i četiri nule. Namjestite vrijeme na satu.


1. Pritisnite tipku .

Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme 12:00. Simboli za vrijeme svijetle, zagrade su oko simbola .

2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Zagrijavanje pećnice

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

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem .

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

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

Čišćenje pribora

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

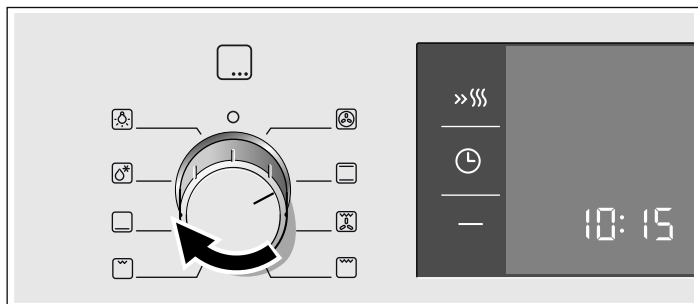
Podešavanje pećnice

Postoje različite mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. Ovdje ćemo Vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja. Za Vaše jelo možete podesiti trajanje i vrijeme završetka kuhanja u pećnici. Molimo pogledajte u poglavlju *Podešavanje vremenskih funkcija*.

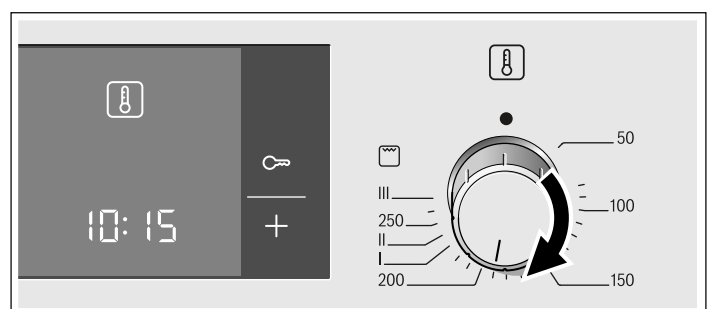
Vrsta grijanja i temperatura

Primjer na slici: gornje/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

Uvijek možete promijeniti biračem funkciju pećnice i temperaturu ili funkciju roštilja.

Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrijavanje kod temperatura podešenih iznad 100 °C. Primjereno za sve vrste grijanja:

- 3D-vrući zrak 
- Gornje/donje zagrijavanje 

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

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.

2. Pritisnite tipku »»».

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


Brzo zagrijavanje je dovršeno

Javlja se signal. Simbol »»» na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u pećnicu.

Prekid brzog zagrijavanja

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


Namještanje funkcija vremena

Vaša pećnica ima različite funkcije vremena. Tipkom  pozivate izbornik i prebacujete se između pojedinih funkcija. Sve dok možete namještanje, svijetle svi simboli vremena. Zgrade [] vam pokazuju kod koje funkcije vremena se nalazite. Vremensku funkciju koja je već podešena možete promijeniti tipkom + ili - ako vremenski simbol stoji u zagradama.

Alarm

Alarm možete rabiti kao kuhinjski alarm. Alarm radi neovisno o pećnici. Ima vlastiti signal. Tako možete čuti je li riječ o alarmu ili je isteklo neko vrijeme pečenja.


1. Jedanput pritisnite tipku .

Na prikazu svijetle vremenski simboli, zgrade stoje oko .


2. Tipkom + ili - namjestite vrijeme alarma.

Tipka za predloženu vrijednost + = 10 minuta

Tipka za predloženu vrijednost - = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme. Alarm se pokreće. Na prikazu svijetli simbol , a vrijeme alarma vidljivo protječe. Gase se ostali simboli za vrijeme.

Isteklo je vrijeme alarma

Javlja se signal. Na prikazu stoji 00:00. Tipkom  isključite alarm.

Mijenjanje vremena alarma






Tipkom + ili - promijenite vrijeme alarma. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena.

Brisanje vremena alarma

Tipkom - vrijeme alarma vratite na 00:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Alarm je isključen.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.

Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zgrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Trajanje


Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Kada je isteklo namješteno trajanje, pećnica se automatski gasi. Tako ne morate prekidati druge poslove kako bi isključili pećnicu. Vrijeme pečenja se ne može neželjeno prekoračiti.

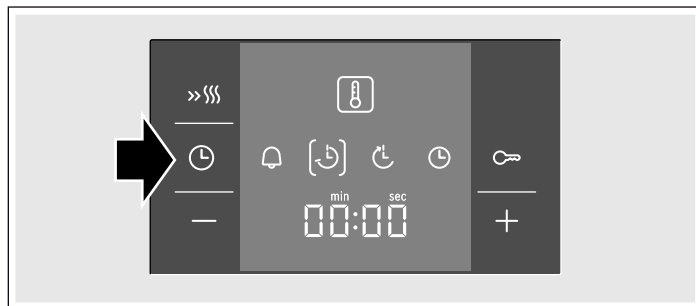
Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

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, zgrade 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.


Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite tipku . Tipkom + ili - možete ponovno podesiti trajanje. Ili tipku  pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije na položaj nula. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja






Tipkom + ili - promijenite trajanje. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .

Brisanje trajanja

Tipkom - trajanje vratite na 00:00. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Trajanje je obrisano. Kada je alarm namješten, prethodno pritisnite tipku .

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.



Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.


Vrijeme kraja

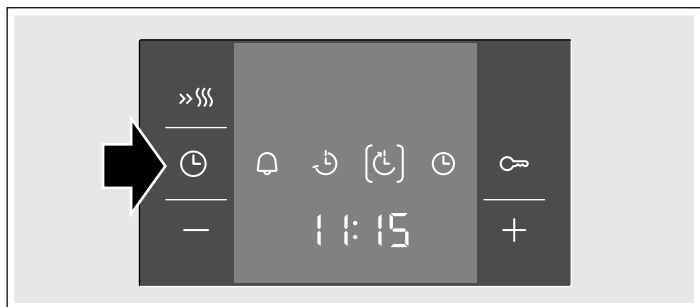
Možete pomaknuti vrijeme u koje želite da Vaše jelo bude gotovo. Pećnica se automatski uključuje te završava s radom u željenom trenutku. Vaše jelo možete npr. staviti u pećnicu ujutro te je namjestiti tako da u podne jelo bude gotovo.

Pazite na to da Vaše namirnice predugo ne ostanu u pećnici te da se ne pokvare.

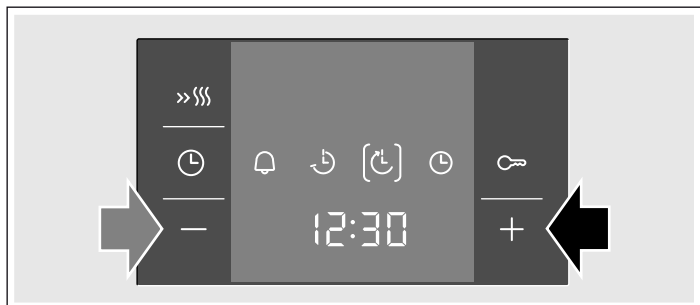
Primjer na slici: 10:30 je sati, trajanje je 45 minuta i pećnica treba završiti s pečenjem u 12:30 sati.



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 kasnije.




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 simboli  i

. Kada pećnica počinje s radom, na pokazatelju se vidi odbrojavanje trajanja i simbol  stoji u zagradama. Simbol  se gasi.


Isteklo je trajanje

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite tipku . Tipkom **+** ili **-** možete ponovno podesiti trajanje. Ili tipku  pritisnite dva puta i okrenite birač funkcije na položaj nula. Pećnica je isključena.

Promjena vremena završetka






Tipkom **+** ili **-** promijenite vrijeme završetka. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Kada je alarm namješten, pritisnite prethodno tipku  dva puta. Ne mijenjajte vrijeme završetka ako trajanje već istječe. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Brisanje vremena završetka


Tipkom **-** resetirajte vrijeme završetka na aktualno vrijeme. Nakon nekoliko sekundi preuzima se promjena. Pećnica počinje s radom. Kada je alarm podešen, pritisnite prethodno tipku  dva puta.

Upit o postavkama vremena


Ako je namješteno više funkcija vremena, na prikazu svijetle odgovarajući simboli. Simbol funkcije vremena u prednjem planu stoji u zagradama.

Da bi provjerili alarm , trajanje , vrijeme kraja  ili vrijeme  pritisnite tipku  dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Vrijeme na satu

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

1. Pritisnite tipku .

Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme 12:00. Simboli za vrijeme svijetle, zagrade su oko simbola .


2. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite vrijeme na satu.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Promjena vremena

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

1. Pritisnite tipku  četiri puta.

Na prikazu svijetle vremenski simboli, zagrade stoje oko .

2. Tipkom **+** ili **-** promijenite vreme.

Nakon nekoliko sekundi preuzima se namješteno vrijeme.

Uklanjanje prikaza vremena

Možete ukloniti prikaz vremena. Pogledajte u poglavlju *Promjena osnovnih postavki*.

Osigurač za zaštitu djece

Kako djeca ne bi nehotice uključila pećnicu, ona posjeduje osigurač za zaštitu djece.


Pećnica ne reagira ni na jednu postavku. Alarmni sat i vrijeme na satu možete namjestiti i kada 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 osnovnih postavki

Vaša pećnica nudi različite osnovne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim navikama.

| Osnovna postavka | Izbor 1 | Izbor 2 | Izbor 3 |
|---|-------------|-----------------|-------------|
| c1 Prikaz vremena | uvijek* | samo s tipkom ☹ | - |
| c2 Trajanje signala nakon isteka trajanja ili vremena alarma | oko 10 sek. | oko 2 min.* | oko 5 min. |
| c3 Vrijeme čekanja dok postavka ne bude preuzeta | oko 2 sek. | oko 5 sek.* | oko 10 sek. |

*Tvorničke postavke

Ne smije se podešavati nikakva druga vremenska funkcija.

1. Tipku ☹ pritisnite i držite pritisnuto oko 4 sekunde.
Na prikazu se pojavljuje aktualna osnovna postavka za prikaz vremena, npr. c1 1 za izbor 1.
2. Tipkom + ili - promijenite osnovnu postavku.
3. Potvrdite s tipkom ☺.
Na prikazu se pojavljuje slijedeća osnovna postavka. Tipkom ☹ možete proći kroz sve razine te promijeniti s tipkom + ili -.
4. Za kraj pritisnite tipku ☹ i držite pritisnuto oko 4 sekunde.
Preuzete su sve osnovne postavke.

Vaše osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

Njega i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

Poštujte upute u tabeli kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje. Ne koristite

- abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol,
- ne koristite tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje,
- niti visokotlačni ili parni čistač.

Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

| Područje | Sredstva za čišćenje |
|-----------------------|---|
| Polje za posluživanje | Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. |
| Nehrđajući čelik | Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih ostataka može doći do korozije. U servisu ili u specijaliziranoj prodavaonici možete naručiti posebna sredstva za njegu nehrđajućeg čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju. |
| Stakla vrata | Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo. |

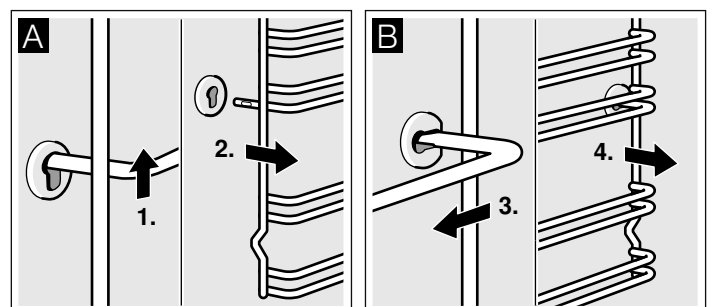
| Područje | Sredstva za čišćenje |
|------------------------------------|---|
| Pećnica | Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. |
| Stakleni pokrov na žarulji pećnice | Vruća sapunica: Očistite spužvicom. |
| Brтва Ne skidajte! | Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte. |
| Postolje | Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. |
| Teleskopski izvlačivi dijelovi | Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa. |
| Pribor | Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. |

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

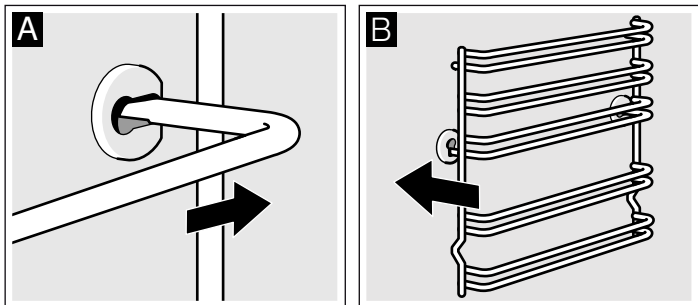
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

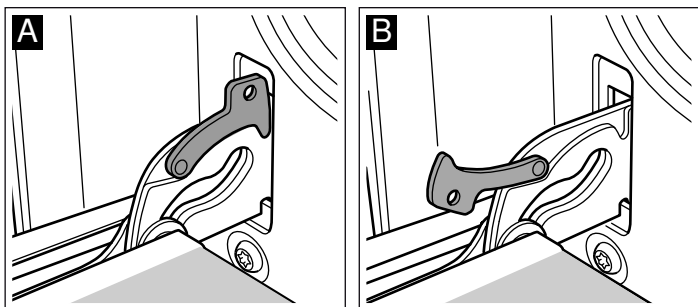
1. Postolje prvo umetnete u stražnju čahuru, pritisnite ga blago prema natrag (slika A)
2. te ga potom objesite u prednju čahuru (slika B).



Postolja pristaju desno i lijevo. Pazite da su kao na slici B visina 1 i 2 dolje a visina 3, 4 i 5 gore.

Skidanje i vješanje vrata pećnice

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

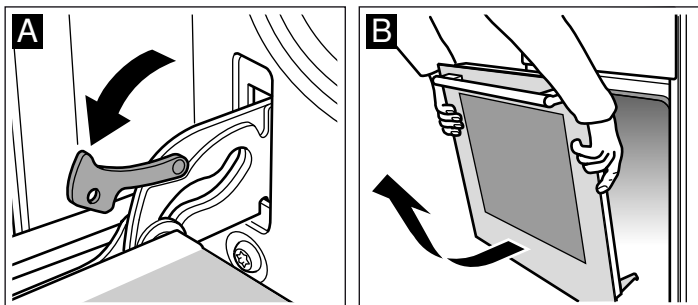


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Skidanje vrata

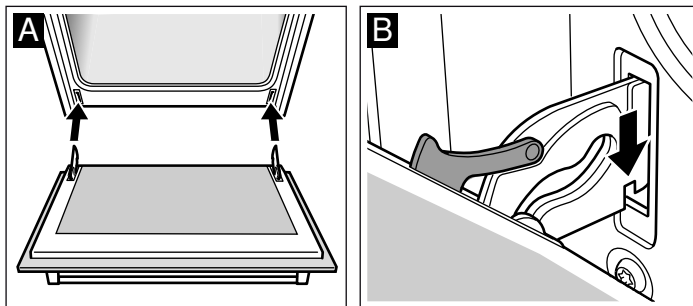
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



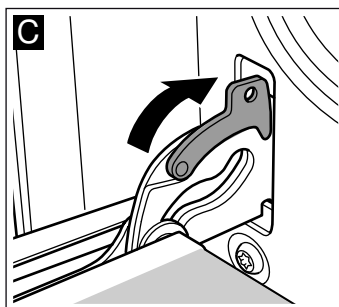
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

1. Kod vješanja vrata pećnice pazite na to da obje šarke ravno umetnete u otvor (slika A).
2. Urez na šarci mora sjesti na obje strane (slika B).



3. Objije poluge za blokadu ponovno zaklopite (slika C). Zatvorite vrata pećnice.



⚠ Opasnost od ozljeda!

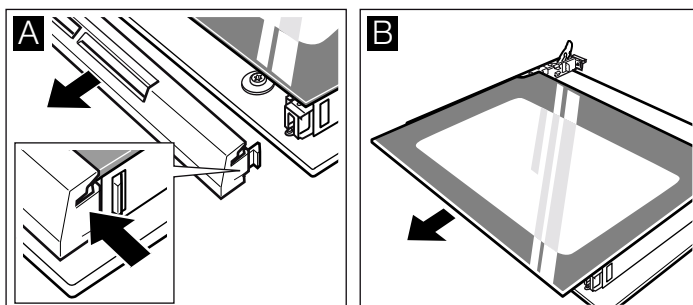
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

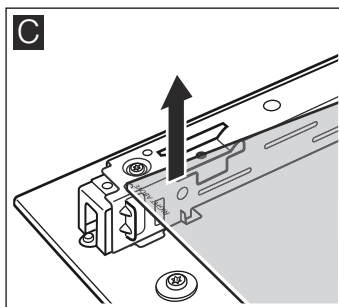
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

Demontaža

1. Demontirajte vrata pećnice te ih s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpu.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Zatim lijevo i desno prstima pritisnite na spojnice (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



4. Podignite ploču te je izvucite (slika C).



Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

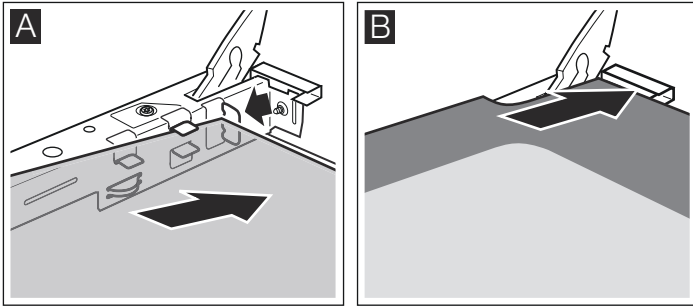
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Ugradnja

Kod ugradnje pazite na to, da lijevo ispod logotipa natpis "right above" bude okrenut prema gore.

1. Ploču umetnite ukoso prema natrag (slika A).
2. Najvišu ploču ukoso umetnite prema natrag u oba držača. Glatka površina mora biti vani. (slika B).



3. Postavite pokrov te ga pritisnite.

4. Objesite vrata pećnice.

Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.

Što napraviti u slučaju smetnje?

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

Tablica smetnji

Ukoliko neko od jela ne optimalno ne uspije, molimo pogledajte poglavlje *Testirano za Vas u našem kuhinjskom studiju*. Tu ćete pronaći brojne savjete i upute za kuhanje.

| Smetnja | Mogući uzrok | Pomoć/napomena |
|----------------------------------|---------------------------|---|
| Pećnica ne radi. | Osigurač je neispravan. | U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu. |
| | Nestanak struje. | Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji. |
| Na prikazu treperi ☹ i tri nule. | Nestanak struje. | Ponovno podesite vrijeme. |
| Pećnica ne grije. | Prašina je na kontaktima. | Nekoliko puta okrenite gumbе lijevo i desno. |

Dojave o pogreškama

Kada se na prikazu pojavi dojava o pogrešci s **E**, pritisnite tipku ☹. Dojava nestaje. Podešena vremenska funkcija se briše. Ukoliko dojava o pogrešci ne nestane, pozovite servis.

U slučaju slijedećih dojava o pogreškama možete sami pomoći.

| Dojava o pogrešci | Mogući uzrok | Pomoć/napomena |
|-------------------|--|---|
| E011 | Tipka je bila predugo pritisnuta ili je pokrivena. | Pojedinačno pritisnite svaku tipku. Provjerite da li se je tipka zaglavila, da li je pokrivena ili zaprljana. |

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku.

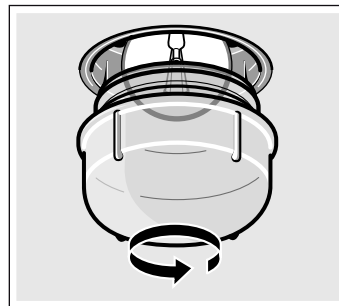
Izmjena žarulje pećnice na stropu

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

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

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



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

Stakleni pokrov

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

Servisna služba

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

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

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

E-br.

FD-br.

Servisna služba

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

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

Ušteda energije

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

- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja i preostalu toplinu iskoristiti za kuhanje do kraja.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje. Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovise o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor ćete dobiti kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u servisnoj službi. Prije korištenja iz komore za pečenje izvadite pribor i posude koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posude iz komore za pečenje.

Kolači i peciva

Pečenje na jednoj razini

S gornjim/donjim grijačem  pečenje kolača najbolje uspijeva.

Kada pečete pomoću 3D-vrućeg zraka , koristite slijedeće visine umetanja za pribor:

- Kolači u modelima Visina 2
- Kolači na plitici Visina 3

Pečenje na više razina

Koristite vrući zrak 3D .

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

- Univerzalna tava: Visina 3
- Posuda za pečenje: Visina 1

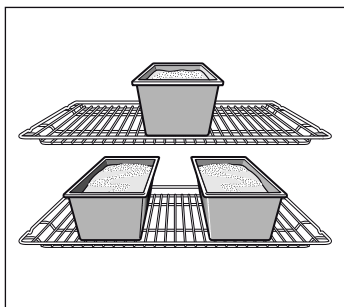
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

- Posuda za pečenje: Visina 5
- Univerzalna tava: Visina 3
- Posuda za pečenje: Visina 1

Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći brojne prijedloge i savjete za vaša jela.

Kada istovremeno pečete s 3 kalupa, postavite ih na rešetku kao što je prikazano na slici.



Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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

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

Tabele

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

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

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

| Kolači u modelima | Model | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|--------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Jednostavan kolač od lijevanog tijesta | Model za kuglof/kalup | 2 | ☉ | 160-180 | 50-60 |
| | 3 kalupa | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Fini kolač od lijevanog tijesta | Model za kuglof/kalup | 2 | ☐ | 150-170 | 65-75 |
| Podloga za tortu od lijevanog tijesta | Model za voćnu tortu | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta | Model za nabujak/naduvak | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Biskvit, 2 jaja (zagrijavanje) | Model za voćnu tortu | 2 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Biskvitna torta, 6 jaja (zagrijavanje) | Model za torte | 2 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| Podloga od prhkog tijesta s rubom | Model za torte | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Voćna torta, torta od svježeg sira, podloga od prhkog tijesta s rubom* | Model za torte | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Švicarski kolač | Plitica za pizzu | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Kuglof | Model za kuglof | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, tanko dno s malo priloga (zagrijavanje) | Plitica za pizzu | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Pikantni kolač* | Model za torte | 1 | ☐ | 180-200 | 45-55 |

* Kolače pustite da se ohlade oko 20 minuta u isključenoj pećnici.

| Kolači na plitici | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|----------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Lijeivano tijesto sa suhim nadjevom | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Lijeivano tijesto sa sočnim nadjevom, voće | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Dizano tijesto sa suhim nadjevom | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Prhko tijesto sa suhim nadjevom | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Prhko tijesto sa sočnim nadjevom, voće | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 170-190 | 60-70 |
| Švicarski kolač | Univerzalna tava | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Biskvitna rolada (zagrijavanje) | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Pletenica s 500 g brašna | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Božićni kolač s 500 g brašna | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Božićni kolač s 1 kg brašna | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 140-160 | 90-100 |
| Savijača, slatka | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |

| Kolači na plitici | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|------------------------------|----------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Pizza | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 180-200 | 40-50 |
| Alzaški kolač (zagrijavanje) | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Burek | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |

| Sitno pecivo | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|-------------------------------|----------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Keksi | Univerzalna tava | 3 | ☒ | 140-160 | 15-25 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Štrcano pecivo (zagrijavanje) | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalna tava | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 40-55 |
| Makroni | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |
| Puslice od snijega | Univerzalna tava | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Muffini | Rešetka s pliticom za muffine | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 rešetke s pliticama za muffine | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-35 |
| Pecivo od zakuhanog tijesta | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Pecivo od lisnatog tijesta | Univerzalna tava | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ☒ | 170-190 | 35-45 |
| Pecivo od dizanog tijesta | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-35 |

Kruh i pecivo



Kada pečete kruh zagrijte pećnicu, ukoliko nije drugačije navedeno.

Vodu nikada ne lijevajte direktno u vruću pećnicu.

| Kruh i pecivo | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---|------------------|--------|----------------|----------------------------|---------------------|
| Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pogača | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Žemljice (ne zagrijavati) | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Žemljice iz dizanog tijesta, slatke | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | | | | Univerzalna tava + plitica | 3+1 |

Savjeti za pečenje

| | |
|--|--|
| Želite peći prema vašem vlastitom receptu. | Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje. |
| Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen. | Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen. |
| Kolač se slegnuo. | Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksiranja) navedeno u receptu. |
| Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži. | Ne podmazujte rub kalupa za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem. |
| Kolač s gornje strane postaje suviše taman. | Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže. |

| | |
|---|--|
| Kolač je presuh. | Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja. |
| Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom). | Sljedeći put koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Pratite recepte i poštujujte vrijeme pečenja. |
| Pecivo je nejednakomjerno zapečeno. | Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/donjim grijačem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice. |
| Voćni kolač je ispod presvijetao. | Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje. |
| Voćni sok se prelijeva. | Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji). |
| Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo. | Oko svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i oko porumene. |
| Pekli ste na više razina. Na višoj plitici je pecivo tamnije nego na nižima. | Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak  . Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme. |
| Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat. | Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizička pojava. |

Meso, perad, riba

Posuđe

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

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

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

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

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. 1/2 cm tekućine.

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

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

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

Pečenje na žaru

Kod pečenja na roštilju pećnicu zagrijavajte cca. 3 minute, prije nego što ćete jelo za pečenje na roštilju staviti u pećnicu.

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni.

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja.

Dodatno umetnite univerzalnu tavu na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu kod pečenja na roštilju ne umećite na visinu 4 ili 5. Zbog velike vrućine će se iskriviti te može pri vađenju oštetiti pećnicu.

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








Meso


















Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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



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

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





| Meso | Težina | Pribor i posuđe | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C, stupanj roštilja | Trajanje u minutama |
|---------------------------------|--------|----------------------------|--------|---|------------------------------------|---------------------|
| Goveđe meso | | | | | | |
| Pirjano goveđe pečenje | 1,0 kg | zatvoreno | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| Goveđi file, medium | 1,0 kg | otvoreno | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Rozbif, medium | 1,0 kg | otvoreno | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Steakovi, debljine 3 cm, medium | | Rešetka + univerzalna tava | 5+1 |  | 3 | 15 |

| Meso | Težina | Pribor i posude | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C, stupanj roštilja | Trajanje u minutama |
|-----------------------------------|--------|----------------------------|--------|--|------------------------------------|---------------------|
| Teleće meso | | | | | | |
| Teleće pečenje | 1,0 kg | otvoreno | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Teleća koljenica | 1,5 kg | otvoreno | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Svinjsko meso | | | | | | |
| Pečenje bez kože (npr. hrbat) | 1,0 kg | otvoreno | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Pečenje s kožom (npr. plećka) | 1,0 kg | otvoreno | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Svinjski file | 500 g | Rešetka + univerzalna tava | 3+1 |  | 220-230 | 30 |
| Svinjsko pečenje, nemasno | 1,0 kg | otvoreno | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Dimljena rebra s kostima | 1,0 kg | zatvoreno | 2 |  | 200-220 | 70 |
| Steakovi, debljine 2 cm | | Rešetka + univerzalna tava | 5+1 |  | 3 | 20 |
| Svinjski medaljoni, debljine 3 cm | | Rešetka + univerzalna tava | 5+1 |  | 3 | 10 |

Janjeće meso

| | | | | | | |
|-------------------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Janjeći hrbat s kostima | 1,5 kg | otvoreno | 2 |  | 190 | 60 |
| Janjeći but bez kosti, medium | 1,5 kg | otvoreno | 1 |  | 150-170 | 120 |


Divljač

| | | | | | | |
|------------------------|--------|-----------|---|--|---------|-----|
| Srneći hrbat s kostima | 1,5 kg | otvoreno | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Srneći but bez kosti | 1,5 kg | zatvoreno | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Pečenje od veprovine | 1,5 kg | zatvoreno | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Pečenje od jelena | 1,5 kg | zatvoreno | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Kunić | 2,0 kg | zatvoreno | 2 |  | 220-240 | 60 |

Mljeveno meso

| | | | | | | |
|---------------------------|---------------|----------|---|--|---------|----|
| Pečenje od mljevenog mesa | od 500 g mesa | otvoreno | 1 |  | 180-200 | 80 |
|---------------------------|---------------|----------|---|--|---------|----|

Kobasice

| | | | | | | |
|----------|--|----------------------------|-----|--|---|----|
| Kobasice | | Rešetka + univerzalna tava | 4+1 |  | 3 | 15 |
|----------|--|----------------------------|-----|--|---|----|

Perad

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




Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon

što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na taj će način izići mast.

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

| Perad | Težina | Pribor i posude | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C, stupanj roštilja | Trajanje u minutama |
|----------------|----------|-----------------|--------|--|------------------------------------|---------------------|
| Pile, cijelo | 1,2 kg | Rešetka | 2 |  | 200-220 | 60-70 |
| Kokoš, cijela | 1,6 kg | Rešetka | 2 |  | 190-210 | 80-90 |
| Pile, polovica | po 500 g | Rešetka | 2 |  | 220-240 | 40-50 |

| Perad | Težina | Pribor i posude | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C, stupanj roštilja | Trajanje u minutama |
|-----------------------|------------|-----------------|--------|----------------|------------------------------------|---------------------|
| Dijelovi pileta | po 150 g | Rešetka | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Dijelovi pileta | po 300 g | Rešetka | 3 | | 220-240 | 35-45 |
| Pileća prsa | po 200 g | Rešetka | 2 | | 3 | 30-40 |
| Patka, cijela | 2,0 kg | Rešetka | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| Pačja prsa | po 300 g | Rešetka | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Guska, cijela | 3,5-4,0 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gušćji batak | po 400 g | Rešetka | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Mlada purica, cijela | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Rolano pureće pečenje | 1,5 kg | otvoreno | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Pureća prsa | 1,0 kg | zatvoreno | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| Pureći nadbatak | 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Riba
 Okrenite komade ribe nakon $\frac{2}{3}$ vremena.
 Cijela riba se ne mora okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je ledna peraja prema gore.

Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha ribe osigurava stabilnost položaja.
 Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za pirjanje.

| Riba | Težina | Pribor i posude | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C, stupanj roštilja | Trajanje u minutama |
|----------------------------------|--------------|-----------------|--------|----------------|------------------------------------|---------------------|
| Riba, čitava | po oko 300 g | Rešetka | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rešetka | 2 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zatvoreno | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Ribljí kotlet, debljine oko 3 cm | | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| Ribljí fileti | | zatvoreno | 2 | | 210-230 | 20-30 |

Savjeti za pečenje i žar

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

Nabujci, gratinirana jela, tost

Stavite posude uvijek na rešetku.
 Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Vrijednosti u tablicama služe samo za orijentaciju.

Ako direktno roštiljate bez posuda na rešetki, dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Pećnica ostaje čišća.

| Jelo | Pribor i posude | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Vrijeme pečenja u minutama |
|-----------------|---------------------|--------|----------------|------------------|----------------------------|
| Nabujci | | | | | |
| Nabujak, slatki | Kalup za nabujke | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Soufflé | Kalup za nabujke | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| | Kalupići za porcije | 2 | | 190-210 | 25-30 |

| Jelo | Pribor i posude | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura u °C | Vrijeme pečenja u minutama |
|---|---------------------|--------|----------------|------------------|----------------------------|
| Nabujak od tjestenine | Kalup za nabujke | 2 | ☐ | 200-220 | 40-50 |
| Lazanje | Kalup za nabujke | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Gratinirana jela | | | | | |
| Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, najviša visina 4 cm | 1 kalup za nabujke | 2 | ☒ | 160-180 | 60-80 |
| | 2 kalupa za nabujke | 1+3 | ☒ | 150-170 | 60-80 |
| Tost | | | | | |
| 4 komada, prepeći | Rešetka | 3 | ☒ | 160-170 | 10-15 |
| 12 komada, prepeći | Rešetka | 3 | ☒ | 160-170 | 15-20 |

Gotovi proizvodi


Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

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

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

| Jelo | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|--|----------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Pizza, duboko zamrznuta | | | | | |
| Pizza s tankom podlogom | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 190-210 | 15-25 |
| | Univerzalna tava + Rešetka | 3+1 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| Pizza s debelom podlogom | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalna tava + Rešetka | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |
| Pizza baguette | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, hladna | | | | | |
| Pizza (zagrijavanje) | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 190-210 | 10-15 |
| Proizvodi od krumpira, duboko zamrznuti | | | | | |
| Pommes frites | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ☒ | 180-200 | 30-40 |
| Kroketi | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 200-220 | 20-25 |
| Pečeni ribani krumpir, jastučići od krumpira | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Pecivo, duboko zamrznuto | | | | | |
| Žemljice, baguette | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 170-190 | 10-20 |
| Perece (tijesto) | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Pecivo, polupečeno | | | | | |
| Žemljice za zapeći, baguette za zapeći | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | Univerzalna tava + Rešetka | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-25 |
| Popećci, duboko zamrznuti | | | | | |
| Ribljí štapići | Univerzalna tava | 2 | ☐ | 220-240 | 10-20 |
| Pileći štapići, nuggetsi | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 200-220 | 15-25 |
| Savijača, duboko zamrznuta | | | | | |
| Savijača | Univerzalna tava | 3 | ☐ | 200-220 | 35-40 |



Posebna jela

Kod nižih temperatura uspjeh će vam s 3D-vrućim zrakom  kremasti jogurt kao i prhko dizano tijesto.

Iz pećnice izvadite najprije pribor, rešetke ili teleskopske izvlačne elemente.

Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturi od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (temperatura hladnjaka).
3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.

| Jelo | Posuđe | Način grijanja | Temperatura | Trajanje |
|-----------------|---------------------------|--|---|---------------------------|
| Jogurt | Šalice ili twist off čaše | stavite na dno pećnice  | zagrijte na 50 °C 50 °C | 5 min. 8 sati |
| Dizanje tijesta | Vatrostalno posuđe | stavite na dno pećnice  | zagrijte na 50 °C Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu | 5 -10 min. 20 -30 min. |

Odmrzavanje

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.


Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u primjerenoj posudi na rešetku.

Perad položite na tanjur s prsima prema dolje.

Zamrznuta hrana

npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom od maslaca, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće, piletina, kobasice i meso, kruh i zemičke, kolači i drugo pecivo

| Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura |
|---------|--------|--|------------------------------------|
| Rešetka | 1 |  | Birač temperature ostaje isključen |

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom  možete izvršno sušiti voće.





Koristite samo besprijeckorno voće i povrće te ga prije toga temeljito operite.

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Univerzalnu tavu i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.

Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

| Voće i bilje | Pribor | Visina | Način grijanja | Temperatura | Trajanje |
|-----------------------------------|----------------------------|--------|--|-------------|----------------|
| 600 g koluta od jabuka | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | cca. 5 sati |
| 800 g kriški krušaka | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | cca. 8 sati |
| 1,5 kg šljiva ili plavica | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | cca. 8-10 sati |
| 200 g kuhinjskog bilja, očišćenog | Univerzalna tava + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | cca. 1½ sati |

Ukuhavanje

Za ukuhavanje čaše i gumeni prstenovi moraju biti čisti i u redu. Po mogućnosti koristite jednako velike čaše. Podaci u tablicama odnose se na okrugle čaše od jedne litre.

Opres!

Ne upotrebljavajte veće ili više čaše. Poklopci bi se mogli raspuknuti.


Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
 2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.
 3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.
 4. Zatvorite čaše kopčama.
- Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

Podešavanje

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Čaše stavite tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podesite donji grijač .
5. Postavite temperaturu na 170 do 180 °C.

Ukuhavanje

Voće

Nakon cca. 40 do 50 minuta pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Isključite pećnicu.

Nakon 25 do 35 minuta dogrijavanja izvadite čaše iz pećnice. Kod dužeg hlađenja mogle bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

| Voće u jednolitarskim čašama | od pjenjenja | Dogrijavanje |
|--------------------------------------|---------------|----------------|
| Jabuke, ribiz, jagode | isključivanje | cca. 25 minuta |
| Trešnje, marelice, breskve, ogrozdi | isključivanje | cca. 30 minuta |
| Voćna kaša od jabuke, kruške, šljive | isključivanje | cca. 35 minuta |

Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do

70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripravljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića

(pommes frites), toasta, žemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulaskeksi).

Savjeti za pripravu jela s malim udjelom akrilamida

| | |
|---|--|
| Općenito | <ul style="list-style-type: none">■ Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.■ Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida. |
| Pečenje | S gornjim / donjim grijačem maks. 200 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C. |
| Keksi | S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida. |
| Priprava prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici | Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili |

Probna jela

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

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

Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad posude za pečenje.

Pečenje na 3 razine:

Univerzalnu tavu umetnite u sredinu.

Štrcano pecivo:

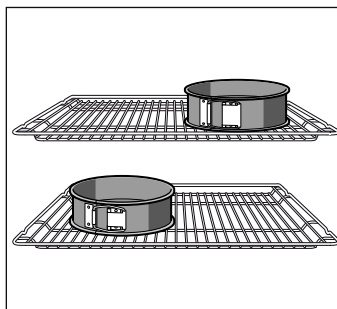
Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 1:

Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 2:

Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog iznad drugoga, vidi sliku.



Kolači u modelima iz bijelog lima:

Pecite s gornjim / donjim grijačem □ na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na to stavite model za tortu.

Napomena: Za pečenje prvo koristite nižu od navedenih temperatura.

| Jelo | Pribor i modeli | Visina | Način grijanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutama |
|---------------------------------|---------------------------------------|--------|----------------|------------------|---------------------|
| Štrcano pecivo (zagrijavanje *) | Plitica | 3 | □ | 140-150 | 30-40 |
| | Plitica | 3 | ⊗ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ⊗ | 130-140 | 40-55 |
| Sitni keksi (zagrijavanje*) | Plitica | 3 | □ | 150-170 | 20-35 |
| | Plitica | 3 | ⊗ | 150-170 | 25-35 |
| | Univerzalna tava + plitica | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 30-45 |
| | 2 plitice + univerzalna tava | 5+3+1 | ⊗ | 130-150 | 35-55 |
| Vodeni biskvit (zagrijavanje*) | Model za torte na rešetci | 2 | □ | 160-170 | 30-40 |
| Vodeni biskvit | Model za torte na rešetci | 2 | ⊗ | 160-170 | 30-45 |
| Pokriveni kolač od jabuka | Rešetka + 2 modela za torte Ø 20 cm | 1 | □ | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rešetke + 2 modela za torte Ø 20 cm | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 70-100 |

* Za zagrijavanje nemojte koristiti brzo zagrijavanje.

Pečenje na žaru

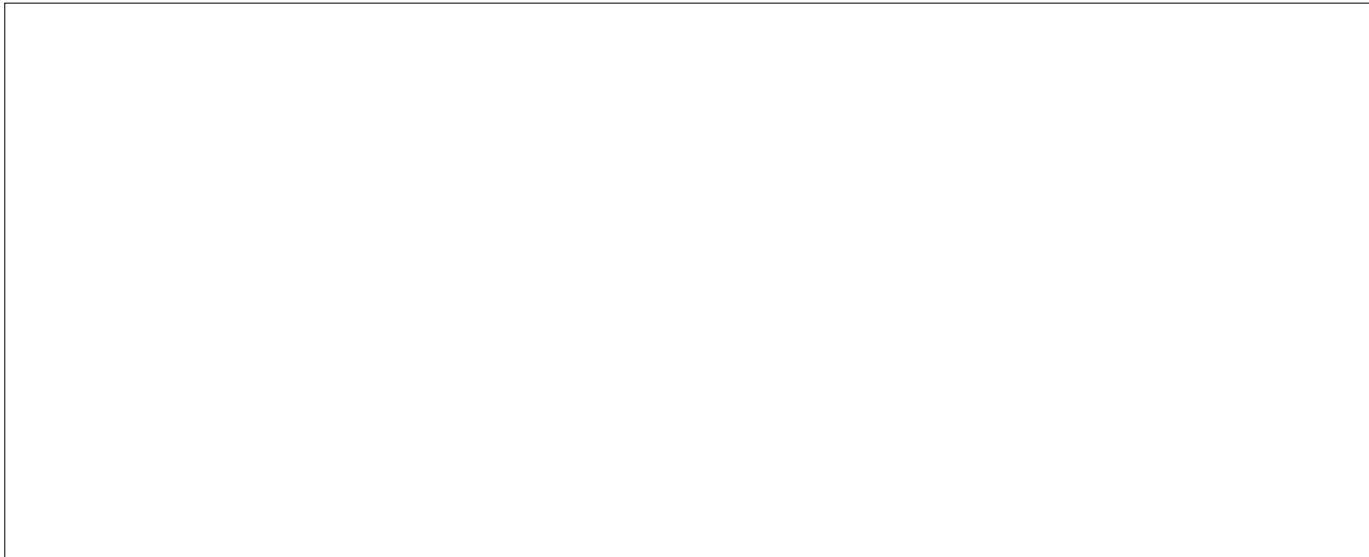
Kada namirnice stavite izravno na rešetku, istovremeno dodatno gurnite i univerzalnu tavu na visinu 1. Na taj će se način sakupiti tekućina a pećnica će ostati čišća.

| Jelo | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Stupanj roštiljanja | Vrijeme pečenja u minutama |
|--|----------------------------|--------|----------------|---------------------|----------------------------|
| Tost prepeći zagrijavanje 10 minuta | Rešetka | 5 | ☐ | 3 | 1/2-2 |
| Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja | Rešetka + univerzalna tava | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Okrenite nakon 2/3 vremena







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000962420