



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



**Ugradbena pećnica
HBG34B1.0**



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Kazalo

Važne sigurnosne napomene	4	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	19
Uzroci šteta	5	Kolači i peciva	19
Vaša nova pećnica	6	Savjeti za pečenje	21
Upravljačka ploča	6	Meso, perad, riba.....	21
Tipke i pokazatelj	6	Savjeti za pečenje i žar.....	24
Birač funkcija	6	Nabujci, gratinirana jela, tost	24
Birač temperature	7	Gotovi proizvodi	24
Komora za pečenje	7	Posebna jela	25
Vaš pribor	7	Odmrzavanje.....	25
Umetanje pribora.....	7	Sušenje voća	26
Poseban pribor.....	7	Ukuhavanje	26
Artikal iz servisne službe	9	Akrlamid u namirnicama	27
Prije prvog korištenja	9	Probna jela	28
Namještanje vremena na satu.....	9	Pečenje	28
Zagrijavanje pećnice	9	Pečenje na žaru	28
Čišćenje pribora.....	9		
Podešavanje pećnice	10		
Vrsta grijanja i temperatura.....	10		
Brzo zagrijavanje.....	10		
Namještanje funkcija vremena	10		
Alarm	10		
Trajanje	11		
Vrijeme kraja.....	11		
Vrijeme na satu	12		
Osigurač za zaštitu za djecu	12		
Promjena osnovnih postavki	12		
Njega i čišćenje	13		
Sredstva za čišćenje	13		
Skidanje i vješanje postolja	13		
Otklapanje grijača za roštiljanje	14		
Skidanje i vješanje vrata pećnice	14		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	15		
Što napraviti u slučaju smetnje?	15		
Tablica smetnji	15		
Izmjena žarulje pećnice na stropu	16		
Stakleni pokrov.....	16		
Servisna služba	16		
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.).....	16		
Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	16		
Ušteda energije	16		
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	16		
Automatika pečenja	17		
Posuđe	17		
Priprema jela.....	17		
Meso.....	17		
Namještanje	18		
Trajanje programa	18		
Savjeti u pogledu automatike pečenja	18		

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

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

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 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 emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan 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.

Upravljačka ploča

Ovdje vidite pregled upravljačke ploče. Na prikazu se nikada istodobno ne prikazuju svi simboli. 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 prikazu možete očitati namještene vrijednosti.

Tipka	Korištenje
»»»»	Brzo zagrijavanje Naročito brzo zagrijavanje pećnice.
kg	Kilogram Odabir kilograma kod programa.
⌚	Vremenske funkcije Izbor alarmnog sata ⌚, trajanja ⌚, vremena kraja ⌚ i vremena na satu ⌚.
🔒	Zaštita za djecu Blokada i deblokada funkcija pećnice.
-	minus Sniziti postavke.
+	plus Povisiti postavke.

Koja vremenska funkcija stoji u prvom planu na indikatoru vidite po 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 pećnice.

* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Položaj	Korištenje
☐	Gornje i donje zagrijavanje Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
🍕	Stupanj za pizzu Brza priprema duboko smrznutih proizvoda bez zagrijavanja pećnice, npr. pizza, pommes frites ili savijača. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenu pećnice.
🔥	Roštilj i ventilator Pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštilj i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
☐	Roštilj, velika površina Roštiljanje odrezaka, kobasica, tosta i komada ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštilj.
☐	Roštilj, mala površina Roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica, tosta i komada ribe. Zagrijava se središnji dio grijača za roštiljanje.
☐	Donje zagrijavanje Ukuhavanje ili dodatno pečenje ili prženje. Vrućina dopire s donje strane.
🔥	Odmrzavanje Odmrzavanje npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
🔥	Automatika pečenja Programi za pirjana jela i sočna pečenja. Vrsta grijanja i trajanje su određeni prema težini.
🔥	Žarulja u pećnici Uključite žarulju u pećnici.



* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Kada namjestite funkciju, žarulja u pećnici se uključuje.

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.

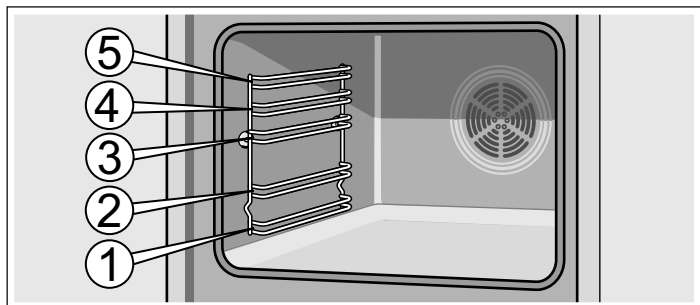
Vaš pribor

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.

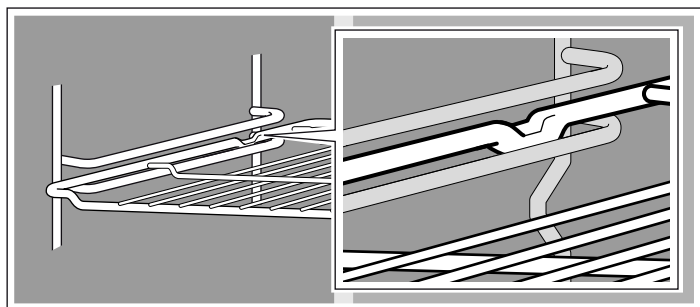
Umetanje pribora

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



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


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



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.

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.



Rešetka

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

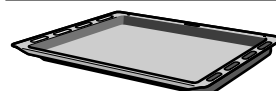
Rešetku s otvorenom stranom prema vratima pećnice i ukošenjem prema dolje  umetnite u pećnicu.



Emajlirana plitica

Za kolače i kekse.

Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.



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 s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

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.
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 kekci lakše se odvajaju od plitice. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.
Univerzalna tava sa slojem protiv prianjanja	HEZ332011	Sočni kolači, kekci, duboko zamrznuta hrana i velika pečenka lakše se odvajaju od univerzalne tave. Univerzalnu tavu ugurajte 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 prevrnu.
trostruke	HEZ338352	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrnu. 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 prevrnu. 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 prevrnu. 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.

Poseban pribor	HEZ broj	Korištenje
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

naručiti odgovarajuća sredstva za održavanje i čišćenje ili ostali pribor. Uvijek navedite i odgovarajući broj artikla.

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*.


Čišćenje pribora

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

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, zgrade 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.

Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

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.

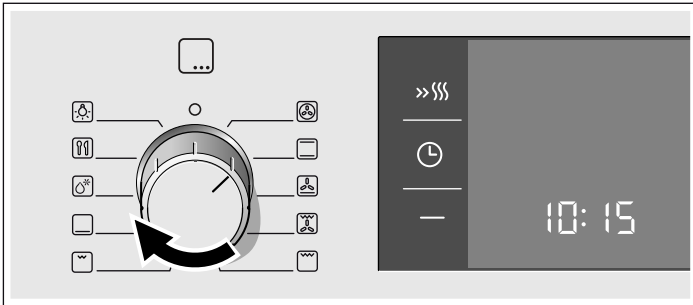
Podešavanje pećnice

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*.

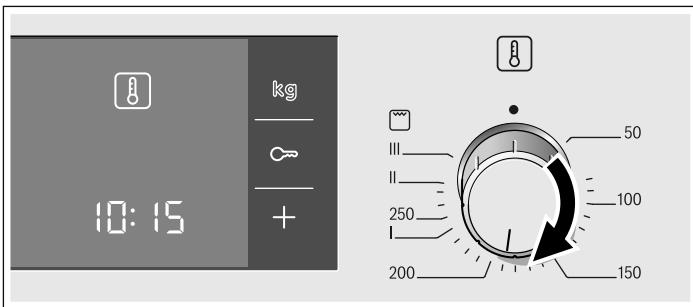
Vrsta grijanja i temperatura

Primjer na slici: Gornje 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

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 podešenih temperatura iznad 100 °C. Prikladne su vrste grijanja:

- 3D-vrući zrak ☼
- Gornje/donje zagrijavanje ☐
- Stupanj za pizzu ☷

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 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. Zagrade [] 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, zagrade 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.

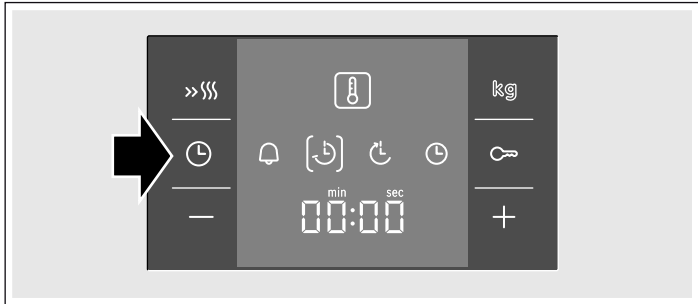
Da bi provjerili alarm ⌚, trajanje ⌚, vrijeme kraja ⌚ ili vrijeme ⌚ pritisnite tipku ⌚ dok zagrade stoje oko dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Trajanje

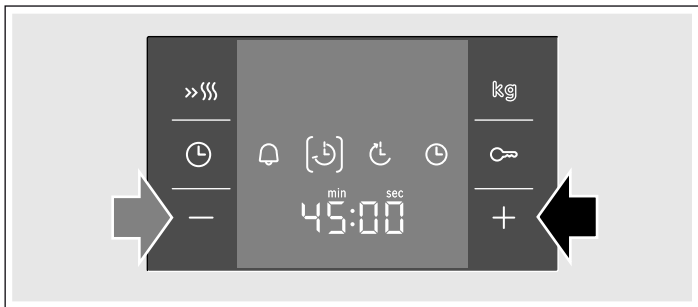
Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Kada je isteklo namješteno trajanje, pećnica se automatski gasi. Tako ne morate prekinuti druge poslove kako bi isključili pećnicu. Vrijeme pečenja se ne može prekoračiti bez da to želite.


Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Pomoću birača funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Pomoću birača 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 odbrojavanje 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 zgrade stoje okolo dotičnog simbola. Vrijednost se prikazuje na nekoliko sekundi na prikazu.


Vrijeme kraja

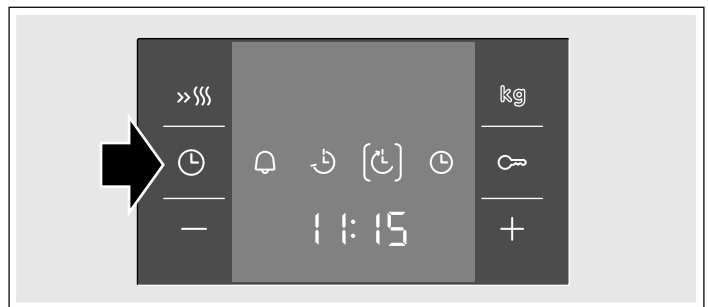
Možete pomaknuti vrijeme kada Vaše jelo treba biti gotovo. Pećnica se uključuje automatski i završava s radom u željenom vremenskom trenutku. Možete, na primjer, ujutro staviti Vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

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 .

Zgrade 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 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 za djecu

Kako djeca ne bi slučajno uključila pećnicu, ugrađen je osigurač za zaštitu za djecu.

Pećnica ne reagira na postavke. Alarm i vrijeme možete namjestiti i kada je osigurač za zaštitu djece uključen.


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

Napomena: Na eventualno priključenu ploču za kuhanje ne utječe osigurač za zaštitu za djecu.


Uključivanje osigura za zaštitu za djecu


Ne smije biti uključeno ni trajanje ni vrijeme kraja.

Pritisnite i držite tipku  oko četiri sekunde.

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

Isključivanje osigurača za zaštitu za djecu

Pritisnite i držite tipku  oko četiri sekunde.


Gasi se simbol  na prikazu. Isključen je osigurač za zaštitu za djecu.

Osigurač za zaštitu za djecu kod automatike pečenja

Ako je namještena automatika pečenja, osigurač za zaštitu za djecu ne funkcioniра.

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 pritisnutu 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 pritisnutu 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

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ne koristite

- sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju,
- sredstva za čišćenje koja sadrže puno alkohola,
- tvrde spužvice za ribanje ili čišćenje,
- niti visokotlačni ili parni čistač.


Novu spužvu 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.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanjčevina. Ispod takvih ostataka može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakleni poklopac na žarulji pećnice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Brtva Ne skidajte!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Okviri vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Teleskopske naprave za izvlačenje	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.

Čišćenje površina u pećnici koje se same čiste

Stražnja je stijenka u pećnici obložena emajlom koji se sam čisti. Ovaj sloj upija prskanu tekućinu od pečenja i razgrađuje je za vrijeme rada pećnice. Što veća temperatura i što dulji rad pećnice to je bolji rezultat.

U slučaju da zagađenja ostaju vidljiva i nakon ponovljenog rada pećnice, postupite na slijedeći način:

1. Temeljito očistite dno, strop i bočne stijenke pećnice.
2. Namjestite 3D-vrući zrak .
3. Praznu zatvorenu pećnicu zagrijavajte oko 2 sata na maksimalnoj temperaturi.

Keramička obloga se regenerira. Odstranite smeđe ili bijele ostatke vodom i mekom spužvom nakon što se pećnica ohladila.

Lagana promjena boje na oblozi ne utječe na samostalno čišćenje pećnice.

Oprez!

- Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja ribaju. Mogu izgreptati odnosno uništiti visokoporozni sloj.
- Nikada ne tretirajte keramički sloj sredstvom za čišćenje pećnice. Ako sredstvo za čišćenje pećnice slučajno dospije na sloj, odmah ga odstranite spužvicom i dovoljnom količinom vode.

Čišćenje dna, stropa i bočnih stijenki pećnice

Koristite spužvicu i vruću sapunicu ili vodu s octom.

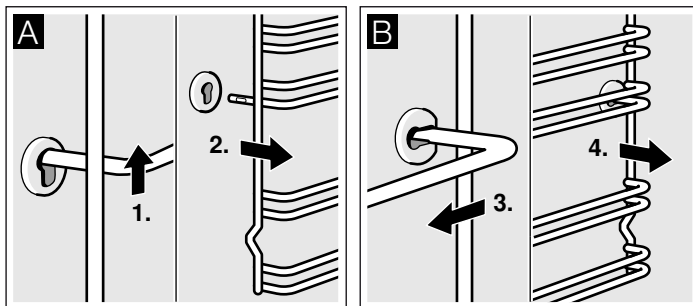
Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Na površinama koje imaju sposobnost samostalnog čišćenja nikada ne koristite metalnu spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

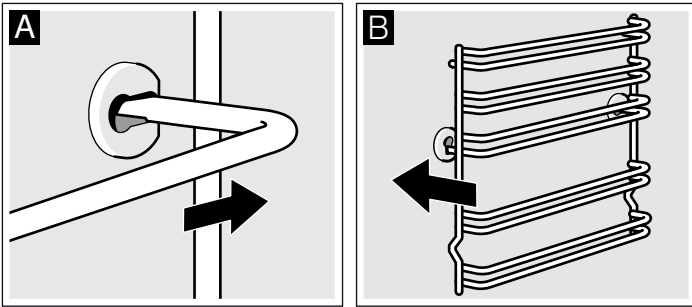
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

1. Postolja prvo umetnite 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.

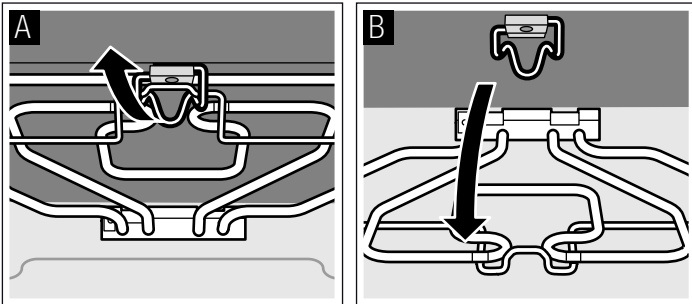
Otklapanje grijača za roštiljanje

Za čišćenje stropa možete otklopiti grijač za roštiljanje prema dolje.

⚠ Opasnost od opeklina!

Pećnica mora biti hladna.

1. Pridržavajući grijač za roštiljanje i kopču koja drži otklopni grijač za roštiljanje povucite prema naprijed dok ne škljocne (slika A).
2. Grijač za roštiljanje otklopite prema dolje (slika B).

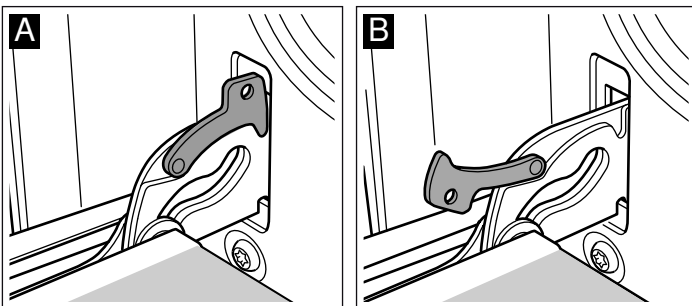


3. Nakon čišćenja preklonite grijač za roštiljanje prema gore i pridržite.
4. Pritisnite kopču prema dolje i pustite da škljocne.

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.

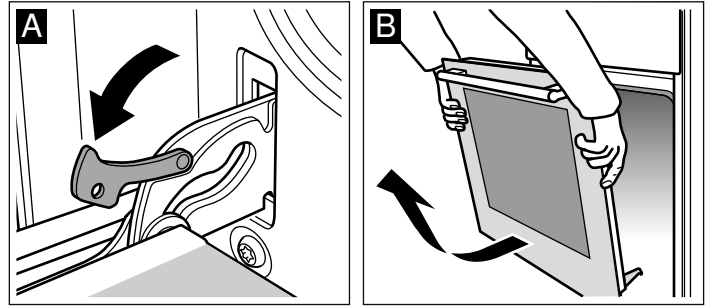


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

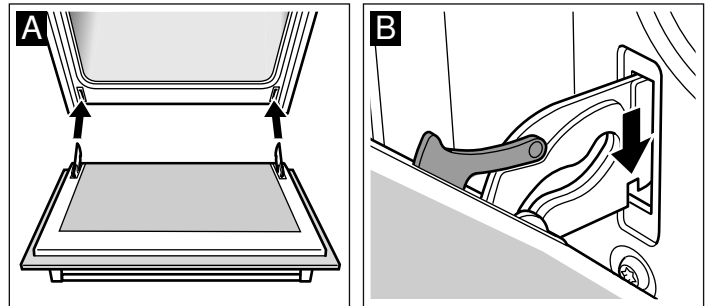
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



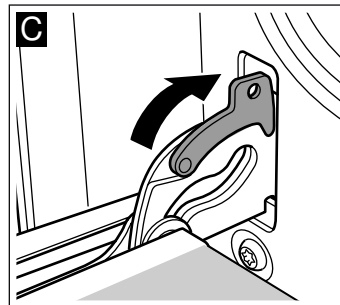
Vješanje vrata

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



⚠ Opasnost od ozljeda!

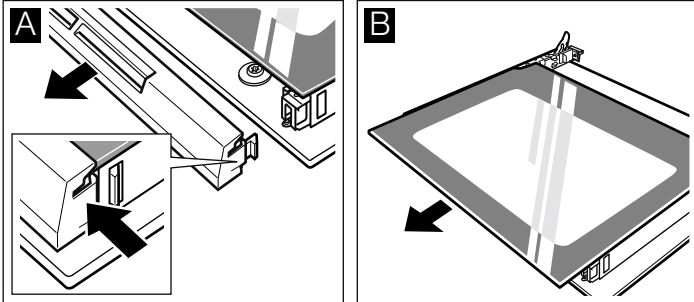
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

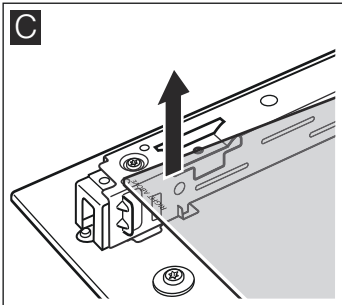
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

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.

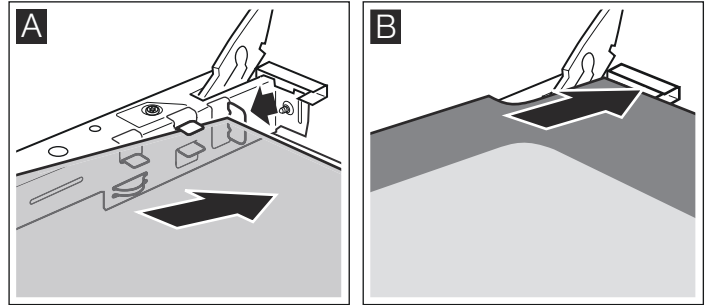
⚠ Opasnost od ozljeda!

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 gumbe 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 pokri-vena.	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.

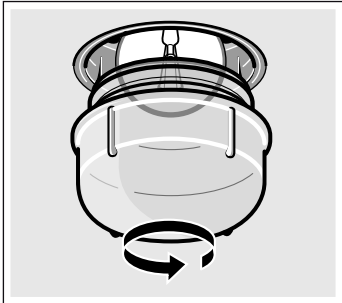
Izmjena žarulje pećnice na stropu

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.

Automatika pečenja

Pomoću automatike pečenja uspijevaju i sasvim lagana rafinirana pirjana jela i sočna pečenja. Ne morate okretati i podlijevati meso i pećnica ostaje čista.

Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti mesa i veličini i vrsti posuda. Kada gotovo jelo vadite iz pećnice, koristite kuhinjske rukavice. Posude je jako vruće. Pazite kada otvarate posudu jer izlazi vruća para.

Posude

Automatika pečenja je primjerena samo za pečenje u zatvorenom posudu. Koristite posude s poklopcem koji se dobro zatvara. Pridržavajte se i napomena proizvođača posuda.

Prikladno posuđe

Preporučamo posude postojano na vrućinu (do 300 °C) od stakla ili staklokeramike. Posude za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Sjajna površina jako reflektira toplinsko zračenje. Jelo će manje potamnjeti i meso će biti slabije kuhano. Prepecite meso na stupnju roštiljanja 3 još 8 do 10 minuta. Ako koristite posudu za pečenje od emajliranog čelika, željeznog lijeva ili aluminijskog tlačnog lijeva, jelo jače potamni. Dodajte nešto više tekućine.

Neprikladno posuđe

Neprikladno je posuđe od svijetlog sjajnog aluminija, od nepocakljene gline i plastično posuđe ili posuđe s plastičnim ručkama.

Veličina posuda

Meso treba pokrivati oko dvije trećine dna posude. Tako ćete dobiti lijepi temeljac od pečenja.

Razmak između mesa i poklopca mora iznositi najmanje 3 cm. Meso može tijekom pečenja povećati svoj volumen.

Priprema jela

Koristite svježe meso, idealno je da je temperature hladnjaka ili smrznuto meso.

Odaberite prikladno posuđe.

Izvažite svježe ili smrznuto meso. Točne napomene ćete naći u tablici. Potrebna Vam je težina za namještanje.

Ako za svoje jelo ne nađete odgovarajuću težinu, namjestite najbližu težinu. Vaše meso teži npr. 1,6 kg. Tada namjestite 1,75 kg.

Smrznuto meso začinite kao i svježe meso.

Nekim jelima treba dodati tekućine. Dodajte toliko tekućine da prekrije dno posude otprilike ½ cm. Ako u tablici stoji "malo" tekućine, većinom je dovoljno 2-3 jušne žlice. Pridržavajte se napomena u tablicama.

Posudu pokrijte poklopcem. Stavite je na razinu 2 na rešetku.

Uvijek stavite posudu u hladnu pećnicu.

Meso

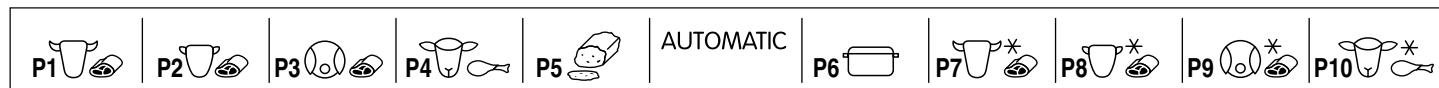
Dodajte tekućinu u praznu posudu kako je navedeno u tablici.

Kod programa za govede pečenje (P1 i P7) žarulja u pećnici se isključuje prije isteka vremena pečenja. Preostala toplina se koristi da se meso ispeče do kraja. Jelo je gotovo kada se oglasi signal.

Kod pečenja namjestite težinu mesa, a kod pečenja od mljevenog mesa i gulaša ukupnu težinu.

Kod gulaša koristite visoku posudu. Meso stavite na dno posude i prekrijte povrćem.

Kada je pečenje gotovo, možete ga ostaviti da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se sok od mesa može bolje rasporediti.



svježe meso	Broj programa	Težina u kg	Dodavanje tekućine	Težina za namještanje
Govede pečenje, but, ruža, vrh kuka, lopatica, plećka	P1	0,5-2,5	da	Težina mesa
Teleće pečenje, but, ruža, vrh kuka, lopatica	P2	0,5-2,5	da	Težina mesa
Svinjsko pečenje, vratina	P3	0,5-2,5	da	Težina mesa
Janjeći but bez kosti	P4	0,5-2,5	da	Težina mesa
Pečenje od mljevenog pečenja (miješano mljeveno meso od junetine i svinjetine)	P5	0,5-2,5	ne	Ukupna težina
Gulaš od govedine, svinjetine, miješane govedine i svinjetine	P6	0,5-2,5	Da	Ukupna težina

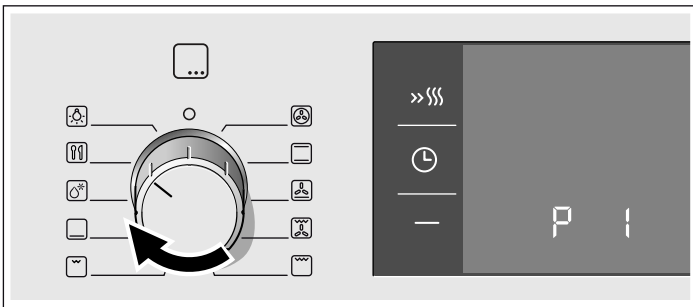
Smrznuto meso	Broj programa	Težina u kg	Dodavanje tekućine	Težina za namještanje
Govede pečenje, but, ruža, vrh kuka, lopatica, plećka	P7	0,5-2,0	Malo	Težina mesa
Teleće pečenje, but, ruža, vrh kuka, lopatica	P8	0,5-2,0	Malo	Težina mesa
Svinjsko pečenje, vratina	P9	0,5-2,0	Malo	Težina mesa
Janjeći but bez kosti	P10	0,5-2,0	Malo	Težina mesa

Namještanje

Kada ste odabrali program, namjestite pećnicu. Birač temperature mora biti u nultom položaju.

Primjer na slici: Svježe teleće pečenje (program 2) težine 1,5 kilograma.

1. Stavite birač temperature na automatiku pečenja . Na prikazu se prikazuje prvi broj programa.



2. Pritiskom na tipku + ili - odaberite broj programa.



3. Pritisnite tipku kg. Na prikazu se pojavljuje predložena težina jedan kilogram.



Savjeti u pogledu automatike pečenja

Težina pečenja je veća od navedene težine.	Raspon težine je ograničen. Za jako veliko pečenje ne možete često kupiti dovoljno veliku posudu za pečenje. Pripremajte velike komade mesa s vrstom grijanja gornje/donje zagrijavanje ili roštilj i ventilator .
Pečenje je dobro pečeno, ali je umak pretaman.	Odaberite manju posudu ili dodajte više tekućine.
Pečenje je dobro pečeno, ali je umak prebljed i vodenast.	Odaberite veću posudu ili dodajte manje tekućine.
Pečenje je s gornje strane presuho.	Koristite posude s poklopcem koji se dobro zatvara. Jako nemasno meso ostaje sočnije ako ga prekrijete slaninom.
Za vrijeme pečenja osjetite miris kao da je meso zagorjelo, ali dobro izgleda.	Poklopac posude za pečenje ne zatvara se dobro ili se meso uhvatilo za dno i podiglo poklopac. Uvijek koristite prikladan poklopac. Pripazite na to da je razmak između mesa i poklopcu najmanje 3 cm.
Meso je kod gulaša prejako porumenilo.	Sljedeći put prvo stavite meso u posudu a na njega povrće.

4. Pritiskom na tipku + ili - namjestite težinu.



Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. Vidi se odbrojavanje trajanja i simbol stoji u zagradama.

Program je završen

Čuje se signal. Pećnica prestaje s grijanjem. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena programa

Nakon početka rada pećnice ne možete više promijeniti broj programa i težinu.

Prekid programa

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja i vremena kraja

Kod automatike pečenja ne možete promijeniti trajanje i vrijeme kraja.

Trajanje programa

Ako želite znati koliko dugo traje program, namjestite kako je opisano pod točkama 1 do 4. Trajanje se pojavljuje na pokazatelju.

Ako nakon toga želite prekinuti program, okrenite birač funkcija u nulti položaj.

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 posuđu 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. Ovisi 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 posuđe koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posuđe 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

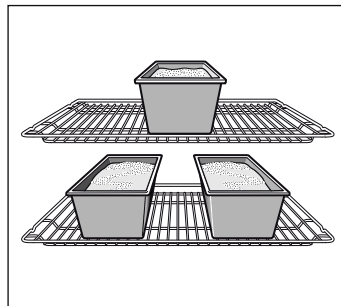
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

- 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 ovisi 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 limu	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Miješano tijesto sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	2	☐	170-190	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Miješano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	2	☐	180-200	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	140-160	40-50
Dizano tijesto sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	☐	170-190	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	50-60
Prhko tijesto sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	2	☐	170-190	20-30
Prhko tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	2	☐	170-190	60-70
Švicarska pita	Univerzalna tava	1	☐	210-230	40-50
Biskvitna rolada (prethodno zagrijavanje)	Lim za pečenje	2	☐	170-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta s 500 g brašna	Lim za pečenje	2	☐	170-190	25-35
Biskupski kruh s 500 g brašna	Lim za pečenje	3	☐	160-180	60-70
Biskupski kruh s 1 kg brašna	Lim za pečenje	3	☐	140-160	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Lim za pečenje	2	☐	210-230	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambe (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2	☐	250-270	10-15
Burek	Univerzalna tava	2	☐	180-200	40-50

Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Keksi	Lim za pečenje	3	☉	140-160	15-25
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	130-150	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	130-150	30-40
Štrcano pecivo (prethodno zagrijavanje)	Lim za pečenje	3	☐	140-150	30-40
	Lim za pečenje	3	☉	140-150	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	140-150	30-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroni	Lim za pečenje	2	☐	100-120	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	100-120	35-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	100-120	40-50
Puslice od snijega	Lim za pečenje	3	☉	80-100	100-150
Muffini	Rešetka s limom za muffine	2	☐	170-190	20-25
	2 rešetke s limovima za muffine	3+1	☉	160-180	25-35
Pecivo od žeženog tijesta	Lim za pečenje	2	☐	210-230	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	180-200	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	170-190	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2	☐	180-200	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	160-180	25-35

Kruh i peciva

Kod pečenja kruha prethodno zagrijte pećnicu ako nije drukčije navedeno.

Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Kruh i peciva	Pribor	Razina	Vrsta grija- nja	Temperatura u °C	Vrijeme peče- nja u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	270 200	5 30-40
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	270 200	8 35-45
Lepinja	Univerzalna tava	2	☐	270	10-15
Peciva (bez prethodnog zagrija- vanja)	Lim za pečenje	3	☐	200-220	20-30
Peciva od dizanog tijesta, slatka	Lim za pečenje	3	☐	180-200	15-20
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	160-180	20-30

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 (miksanja) 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 poštujte 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 se 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. ½ 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 pripremljate 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 $\frac{2}{3}$ 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 ukržiž i stavite pečenje u posudu najprije s kožom okrenutom prema dolje.

Meso	Težina	Pribor i posude	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
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

Meso	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštilja	Trajanje u minutama
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
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	2	☒	190-210	100-110
Pačja prsa	po 300 g	Rešetka	3	☒	240-260	30-40
Guska, cijela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2	☒	170-190	120-140
Guščji 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 zago-rio.	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.

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

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

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
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.

Ako želite obložiti pribor papirom za pečenje, pripazite da je papir primjeren za ove temperature. Prilagodite veličinu papira pečenom jelu.

Rezultat pečenja jako ovisi o pečenoj namirnici. Rumena mjesta i nepravilnost mogu postojati već kod sirove namirnice.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza, duboko smrznuta					
Pizza s tankim dnom	Univerzalna tava	2		200-220	15-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pizza s debelim dnom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pizza-baget	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Mini pizza	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pizza, hladena					
Pizza (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	1		180-200	10-15

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Proizvodi od krumpira, duboko smrznuti					
Pommes frites	Univerzalna tava	3		190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Prženi ribani krumpir, punjeni krumpirovi jastučići	Univerzalna tava	3		200-220	15-25
Pecivo, duboko smrznuto					
Peciva, baget	Univerzalna tava	3		180-200	10-20
Pereci (sirovo tijesto)	Univerzalna tava	3		200-220	10-20
Pecivo, prethodno ispečeno					
Peciva, baget za dogotavljenje	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Namirnice za pečenje, duboko smrznute					
Ribljji štapići	Univerzalna tava	2		220-240	10-20
Pileći štapići, nuggets	Univerzalna tava	3		200-220	15-25
Savijača, duboko smrznuta					
Savijača	Univerzalna tava	3		180-200	35-40

Posebna jela

Kod nižih temperatura uspjet 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.

4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.

5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se diže.

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 primjerenj posudi na rešetku.

Perad položite na tanjur s prsima prema dolje.

Zamrznuta hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
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	Rešetka	1		Birač temperature ostaje isključen

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom  možete izvrsno sušiti voće.

Koristite samo besprijekorno 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.

Oprez!

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

Koristite samo besprijekorno 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 pjenu.


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 stavlajte 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 pripremljenih 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 pripremu jela s malim udjelom akrilamida

Općenito

- 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.

Priprema 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:

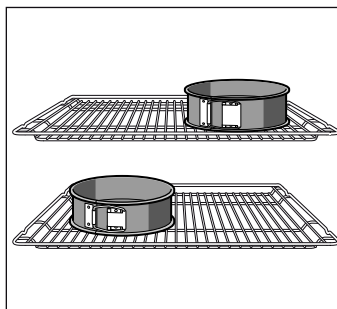
Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

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



9001144426

950819