HBN 532.0

hr **Upute za uporabu**

BOSCH

BOSCH

Kako bi Vam kuhanje pravilo isto zadovoljstvo kao i jelo

pročitajte ove upute za uporabu uređaja. Onda možete iskoristiti sve tehničke prednosti Vašeg štednjaka.

Dobit ćete važne informacije o sigurnosti. Upoznat ćete pojedine dijelove Vašeg novog štednjaka. I pokazat ćemo Vam korak po korak kako ćete namjestiti potrebne vrijednosti. Sasvim je jednostavno.

U tablicama ćete naći razine vodilice i vrijednosti koje možete namjestiti za brojna standardna jela. Sve je preispitano u našoj studio-kuhinji.

I ako se jednom pojavi smetnja - ovdje ćete pronaći informacije kako sami možete otkloniti male smetnje.

Opširno kazalo će Vam pomoći da se brzo snađete.

A sad vam želimo dobar tek.

Upute za uporabu

HBN532.0

hr **9000428989**

B-110189-01

Na što morate obratiti pažnju 6
Prije ugradnje 6
Sigurnosne napomene 6
Uzroci oštećenja 7
Vaš novi štednjak 8
Upravljačka ploča 8
Pećnica 9
Birač temperature 10
Rashladni ventilator 12
Prije prvog korištenja 12
Uklanjanje ambalažnog materijala 13
Zagrijavanje pećnice 13
Prethodno čišćenje pribora 13
Namještanje pećnice 14
Namještanje vršite na ovaj način 14
Želite da se pećnica isključi automatski 15
Želite da se pećnica uključi i isključi automatski 17
Vrijeme na satu 19
Namještanje vršite na ovaj način 19
Alarmni sat 20
Namještanje vršite na ovaj način 20
Polazne namještene vrijednosti 21
Promjena polaznih namještenih vrijednosti 22
Brzo zagrijavanje 23
Namještanje vršite na ovaj način 23
Osigurač za zaštitu djece 23
Njega i čišćenje 24
Sredstva za čišćenje 24

Strop pećnice, stražnja stijena i bočne stijene 25
Za lakše čišćenje 26
Što učiniti u slučaju smetnje? 27
Zamjena žarulje na stropu pećnice 28
Servisna služba 29
Tablice i savjeti 30
Kolači i pecivo 30
Savjeti za pečenje 32
Meso, perad, riba 33
Savjeti za pečenje i roštiljanje 36
Nabujci, zapečena jela, dvopek 37
Duboko zamrznuti gotovi proizvodi 38
Odmrzavanje 38
Sušenje 39
Ukuhavanje 39
Savjeti za štednju energije 41
Akrilamid u hrani 42
Probna jela 43

Na što morate obratiti pažnju

Dobro pročitajte ove upute za uporabu uređaja. Samo onda možete sigurno i ispravno koristiti Vaš uređaj.

Brižljivo čuvajte ove upute o uporabi i o postavljanju uređaja. Kada budete prodavali uređaj, priložite upute za uporabu.

Prije ugradnje

Zbrinjavanje otpada u skladu sa zaštitom okolišem

Ispakirajte uređaj i zbrinite ambalažu na primjeren način.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EG 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.

Oštećenja pri transportu

Pregledajte uređaj nakon što ste ga ispakirali. U slučaju štete nastale pri transportu, uređaj ne smijete priključiti.

Električni priključak

Ako je oštećen priključni vod, mora ga izmijeniti stručnjak koji je školovan kod proizvođača uređaja, kako bi se izbjegle moguće opasnosti.

Sigurnosne napomene

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaćinstvo. Koristite štednjak isključivo za pripremanje hrane.

Odrasli i djeca koja
- imaju fizičke, motoričke ili psihičke nedostatke ili
- nisu dovoljno informirani o uporabi aparata odn. upoznati s postupanjem sa aparatom

aparat nikada ne bi smjeli koristiti bez nadzora.

Vruća pećnica

Vrata pećnice otvarajte oprezno. Može isteći vruća para. Nikad ne dodirnite vruće unutarnje površine pećnice ili elemente za grijanje. Opasnost od opeklina!
Djeci načelno ne dozvolite pristup.

U pećnici nikad ne odlažite zapaljive predmete. Opasnost požara!

Nikad ne ukliještite priključne kablove električnih uređaja vratima pećnice kad je vruća. Izolacija kabela bi se mogla otopiti. Opasnost od kratkog spoja!

Popravci

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

Ako je uređaj u kvaru, isključite osigurač štednjaka u ormariću za osigurače.
Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Lim za pečenje, aluminijska folija ili posuđe na dnu pećnice

Ne stavljajte lim za pečenje na dno pećnice. Ne izložite dno pećnice aluminijskom folijom.
Ne stavljajte posuđe na dno pećnice.
Nastat će akumulacija topline. Vremena pečenja više ne bi bila ispravna i emajl bi se oštetio.

Voda u pećnici

Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu. Moglo bi doći do oštećenja emajla.

Sok od voća

Kod jako sočnog voćnog kolača ne prepunite lim za pečenje. Sok od voća koji kapa s lima za pečenje stvara mrlje koje više ne možete odstraniti.
Bolje koristite univerzalnu tavu koja je dublja od lima.

Hlađenje pećnice s otvorenim vratima pećnice

Ostavite pećnicu da se hladi samo u zatvorenom stanju. Ne stavljajte nikakve predmete između pećnice i vrata. I ako samo prislonite vrata pećnice, pročelja susjednih elemenata se mogu s vremenom oštetiti.

Jako zaprljana brtva pećnice

Ako je brtva pećnice jako zaprljana, vrata se pećnice ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada pećnice. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva pećnice bude čista.

Sjedenje na vratima pećnice

Ne stanite ili sjednite na vrata pećnice.

Transport šednjaka

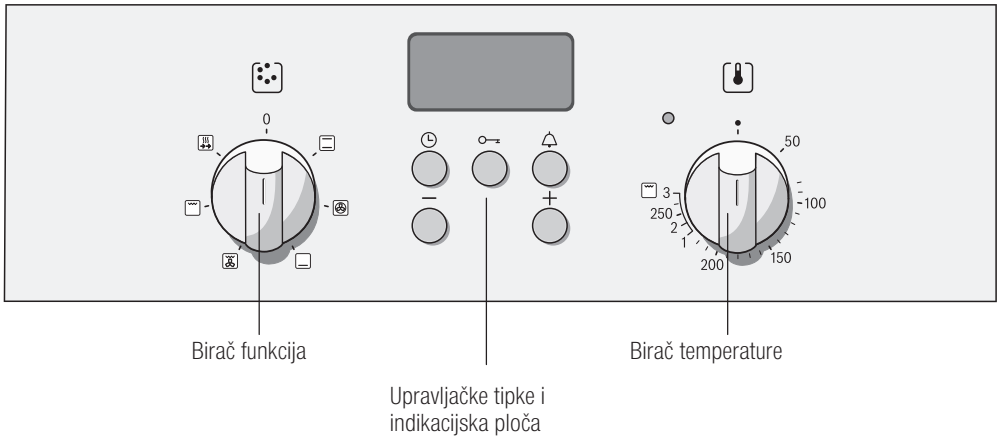
Pri nošenju ili pridržavanju štednjaka ne služite se ručkom na vratima. Ručka na vratima ne drži težinu štednjaka i može puknuti.

Vaš novi štednjak

Ovdje ćete upoznati Vaš novi uređaj. Opisat ćemo Vam polje za posluživanje sa sklopkama i pokazateljima. Dobit ćete informacije o vrstama grijanja i o priloženom priboru.

Upravljačka ploča

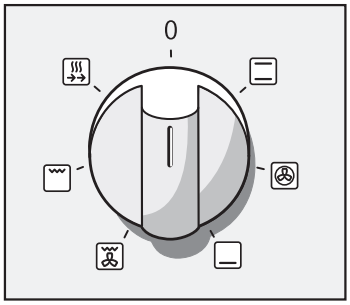
Odstupanja u detaljima ovisno o tipu uređaja.
Mirovanje: 220-240 V / 50/60 Hz / 1,8 W



Pećnica

Birač funkcija

S biračem funkcija podešavate vrstu grijanja za pećnicu. Birač funkcija može se okretati udesno ili ulijevo.

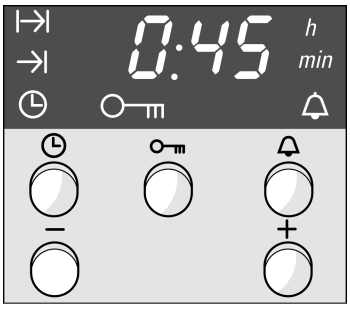


Postavke	
0	Isklj
Gornji i donji grijač	Pečenje i prženje je moguće samo na jednoj razini. Za kolače i pizzu u modelima ili na plitici i za nemasne komade govedine, teletine i divljači izvrsno je prikladna ova postavka.
3D vrući zrak*	Kolače, pizzu, sitno pecivo, muffine i lisnato tijesto možete peći na dvije razine.
Donji grijač	S donjim grijačom možete jače zapeći odn. popeći odozdo.
Pečenje na žaru pomoću kružećeg zraka	Pečenje na žaru pomoću kružećeg zraka prikladno je za pečenje velikih komada mesa.
Plosnati roštilj, velika površina	Na žaru možete peči više odrezaka, kobasica, ribu ili dvopek.
Brzo zagrijavanje	Ovdje uključujete posebno brzo zagrijavanje pećnice.

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

Kada podešavate birač funkcija, svijetli žarulja u pećnici.

Tipke za posluživanje i prikazno polje

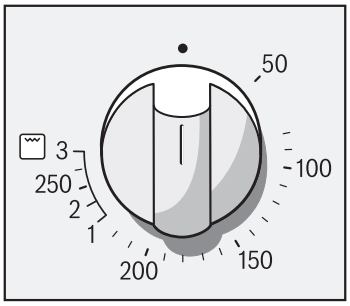


Tipka za sat	Pomoću ove tipke namještate vrijeme na satu, trajanje rada pećnice i vrijeme isključivanja.
Tipka ključ	Pomoću ove tipke uključujete i isključujete osigurač za zaštitu djece.
Tipka za alarm	Pomoću ove tipke namještate alarmni sat.
Tipka minus -	Pomoću ove tipke mijenjate namještene vrijednosti na manje.
Tipka plus +	Pomoću ove tipke mijenjate namještene vrijednosti na više.

Na prikaznom polju možete očitati namještene vrijednosti.

Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Temperatura	
50-270	područje temperature u °C

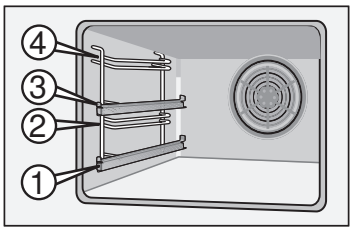
Roštilj	
1	roštilj slabog intenziteta
2	roštilj srednjeg intenziteta
3	roštilj jakog intenziteta

Pokazna žarulja iznad birača temperature svijetli kad je pećnica u fazi grijanja. Žarulja se gasi u stankama između faza grijanja. Žarulja ne svijetli kod roštiljanja.

Stupnjevi roštiljanja

Kod roštiljanja toplinskim zračenjem pomoću birača temperature namještate stupanj roštiljanja.

Pećnica

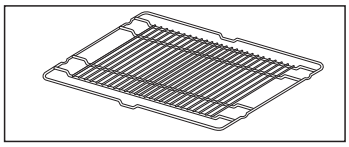


Pribor možete staviti u pećnicu na 4 različitih razina.

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

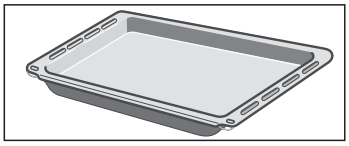
Pribor

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



Rešetke HEZ434000

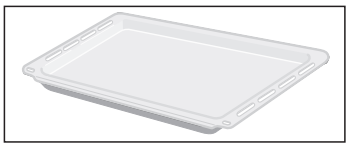
za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko zamrznuta jela.



Univerzalna tava HEZ 432000

za sočne kolače, pecivo, duboko zamrznuta jela i velika pečenja. Može se i koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća, kad roštiljate izravno na rešetki.

Univerzalnu tavu do kraja ugurajte u pećnicu, s tim da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



Aluminijska plitica HEZ430000

Za kolače i kekse.

Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice utisnite u pećnicu.

Posebni pribor*	
Aluminijska plitica HEZ430000	Za kolače i kekse.
Roštilj HEZ434000	Za posuđe, modele za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Univerzalna tava HEZ432000	Za sočne kolače, kekse, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku.
Emajlirani pleh HEZ431000	Za kolače i kekse.

Posebni pribor*	
3-struki teleskopski izvlačni element HEZ438300	Izvlačnim vodilicama u visini 1, 2 i 3 možete pribor izvući, a da se ne prevrne.
Zaštitna rešetka	Zaštitna rešetka se pričvršćuje na vrata pećnice. Sprječava da mala djeca dodiruju vrata pećnice. Zaštitna rešetka se može preko tvorničke servisne službe naručiti pod brojem 440651.

* Opširnu ponudu uz Vaš štednjak naći ćete na našim prospektima ili na Internetu. Poseban pribor možete kupiti kod specijaliziranog trgovca.

Rashladni ventilator

Pećnica je opremljena rashladnim ventilatorom. Uključuje i isključuje se po potrebi. Topli zrak ističe iznad vrata pećnice.

Prije prvog korištenja

U ovom poglavlju objašnjeno je sve što morate učiniti prije prvog kuhanja ili pečenja.

Zagrijte pećnicu i operite sav pribor. Pročitajte sigurnosne napomene u poglavlju "Na što morate obratiti pažnju".

Kao prvo pogledajte da li na pokazatelju štednjaka žmiga simbol ◷ i tri nule.

Ako na pokazatelju žmiga simbol ◷ i tri nule

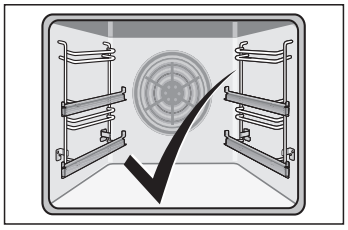
Namjestite vrijeme.

1. Pritisnite tipku za sat ◷.
   Pojavljuje se oznaka 12:00 i žmiga simbol za sat ◷.
2. Namjestite vrijeme na satu pomoću tipke + ili tipke –.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Štednjak je sada spreman za uporabu.

Uklanjanje ambalažnog materijala

Prije prvog korištenja pećnice obvezatno uklonite ambalažni materijal.



Između polica i kućišta pećnice i pred stražnjom stjenkom nalazi se ambalažni materijal poput stiropora i kartona. Izvadite ga.

Sada je Vaša pećnica spremna za rad.

Zagrijavanje pećnice

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu.

Postupite na slijedeći način.

1. Namjestite birač funkcija na položaj ⊟.

2. Biračem temperature namjestite 240 °C.

Nakon 60 minuta isključite birač funkcija.

Prethodno čišćenje pribora

Prije prvog korištenja pribora, temeljito ga očistite otopinom sredstva za pranje posuđa i krpom.

Namještanje pećnice

Imate različite mogućnosti namještanja rada Vaše pećnice.

Manualno isključivanje pećnice

Kada je jelo gotovo, isključite pećnicu.

Automatsko isključivanje pećnice

Možete napustiti kuhinju i tijekom duljeg vremena.

Pećnica se uključuje i isključuje automatski

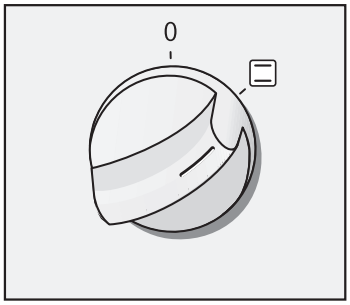
Možete na primjer staviti jelo u pećnicu u jutro, i namjestiti pećnicu tako da je u podne gotovo.

Tablice i savjeti

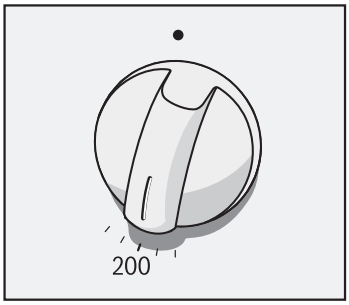
U poglavlju "Tablice i savjeti" naći ćete vrijednosti za namještanje rada pećnice za mnogo različitih jela.

Namještanje vršite na ovaj način

Primjer:
gornje i donje
zagrijavanje ⊟, 200 °C



1. Biračem funkcija namjestite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Isključivanje

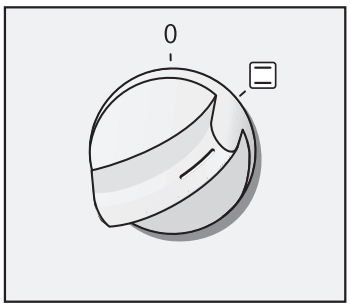
Kada je jelo gotovo, isključite birač funkcija.

Promjena namještene vrijednosti

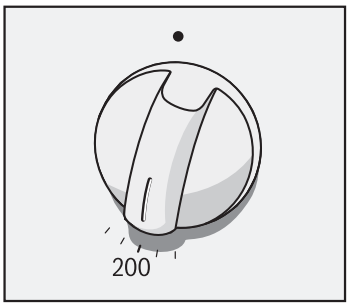
Temperaturu ili stupanj roštiljanja možete u svako vrijeme promijeniti.

Želite da se pećnica isključi automatski

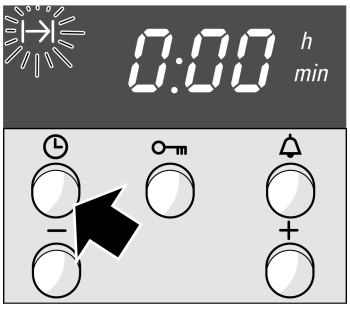
Primjer:
gornje i donje zagrijavanje ⊟, 200 °C, trajanje 45 minuta



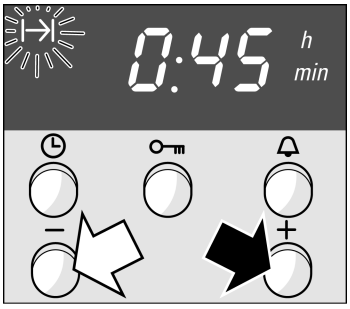
1. Biračem funkcija namjestite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



3. Pritisnite tipku za sat ◷.
Simbol za trajanje I→I žmiga.



4. Namjestite željeno trajanje pomoću tipke + ili tipke –.
Tipka + predložena vrijednost = 30 minuta.
Tipka – predložena vrijednost = 10 minuta.

Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Na pokazatelju svijetli simbol I→I.

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica se isključuje.
Pritisnite dvaput tipku ◷ i isključite birač funkcija.

Promjena namještene vrijednosti

Pritisnite tipku za sat ◷. Tipkom + ili tipkom – promijenite trajanje.

Prekid namještanja

Pritisnite tipku za sat ◷. Držite tipku –, sve dok se prikazana vrijednost ne vrati na nulu. Isključite birač funkcija.

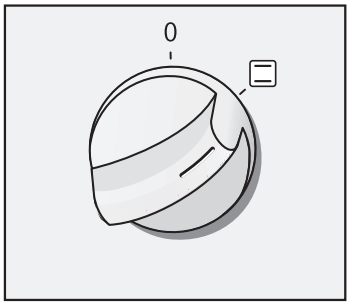
Namještanje trajanja kada je isključen prikaz vremena na satu

Pritisnite dvaput tipku za sat ◷ i namjestite na način opisan pod točkom 4.

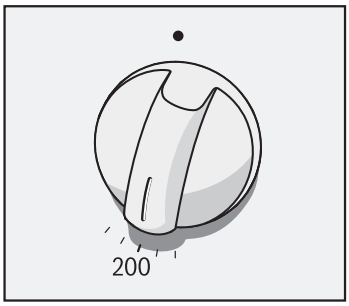
Želite da se pećnica uključi i isključi automatski

Molim imajte na umu da lako pokvarljive živežne namirnice ne smiju predugo stajati u pećnici.

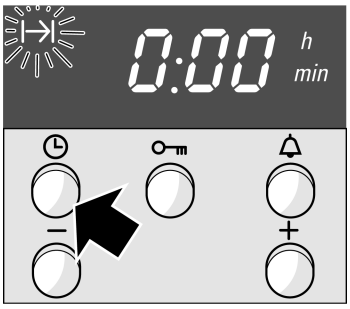
Primjer:
10:45 je sati. Za jelo je potrebno 45 minuta, a treba biti gotovo u 12:45 sati.



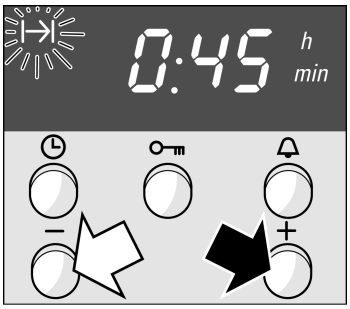
1. Biračem funkcija namjestite željenu vrstu grijanja.



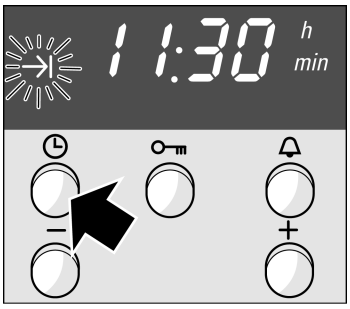
2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



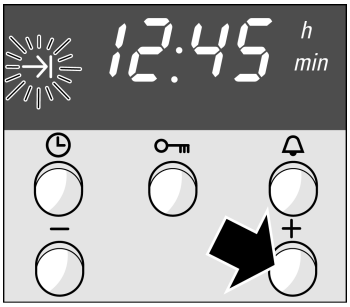
3. Pritisnite tipku za sat ◷.
Simbol za trajanje I→I žmiga.



4. Namjestite željeno trajanje pomoću tipke + ili tipke –.
Tipka + predložena vrijednost = 30 minuta.
Tipka – predložena vrijednost = 10 minuta.



5. Pritisnite tipku za sat ◷ nekoliko puta, sve dok žmiga simbol za kraj →I.
Na pokazatelju vidite vrijeme kada će jelo biti gotovo.



6. Tipkom + premjestite vrijeme isključivanja na poslije.

Namješteno se vrijeme pohranjuje nakon nekoliko sekundi. U pokazatelju je prikazano vrijeme isključivanja, sve dok se pećnica ne uključi.

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica se isključuje.
Pritisnite dvaput tipku ◷ i isključite birač funkcija.

Napomena

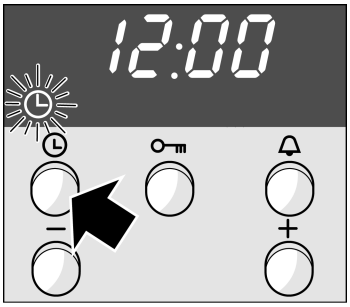
Dok žmiga simbol, možete vršiti promjene. Kad simbol trajno svijetli, namještena je vrijednost preuzeta. Možete promijeniti duljinu vremena čekanja nakon kojeg se preuzima namještena vrijednost. U vezi toga pogledajte poglavlje za polazne namještene vrijednosti.

Vrijeme na satu

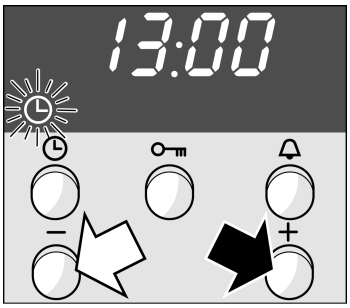
Nakon prvog priključenja ili nakon nestanka struje, na pokazatelju žmiga simbol ◷ i tri nule. Namjestite vrijeme. Birač funkcija mora biti isključen.

Namještanje vršite na ovaj način

Primjer: 13:00 sati



1. Pritisnite tipku za sat ◷.
Na pokazatelju se pojavljuje oznaka 12.00 sati i simbol ◷ žmiga.



2. Namjestite vrijeme na satu pomoću tipke + ili tipke -.

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Mijenjanje npr. s ljetnog na zimsko vrijeme

Pritisnite dvaput tipku za sat ◷ i promijenite vrijeme pomoću tipke + ili tipke -.

Uklanjanje prikazivanja vremena

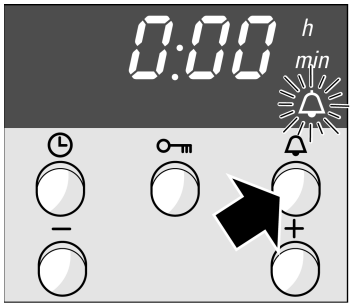
Po želji možete ukloniti prikazivanje sata. Onda je samo vidljiv kad ga namještate.
U tu svrhu morate promijeniti polaznu namještenu vrijednost. Pogledajte poglavlje za polazne namještene vrijednosti.

Alarmni sat

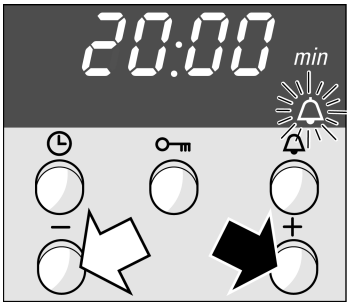
Alarmni sat možete koristiti kao kontrolni sat za potrebe u kuhinji. Radi neovisno o pećnici.
Alarmni sat ima posebni signal. Tako možete razlikovati kada je isteklo vrijeme na alarmnom satu ili trajanje rada pećnice.
Alarmni sat možete i namjestiti dok je aktiviran osigurač za zaštitu djece.

Namještanje vršite na ovaj način

Primjer: 20 minuta



1. Pritisnite tipku za alarm 🔔.
Simbol 🔔 žmiga.



2. Namjestite vrijeme alarma pomoću tipke + ili tipke -.
Tipka + predložena vrijednost = 10 minuta.
Tipka - predložena vrijednost = 5 minuta.

Alarmni se sat uključuje nakon nekoliko sekundi. Na pokazatelju svijetli simbol 🔔. Vidi se odbrojavanje vremena.

Vrijeme je isteklo

Oglasi se signal. Pritisnite tipku za alarm 🔔. Prikaz alarmnog sata se gasi.

Promjena vremena alarma

Pritisnite tipku za alarm 🔔. Tipkom + ili tipkom - promijenite vrijeme.

Brisanje namještene vrijednosti

Pritisnite tipku za alarm 🔔. Držite tipku -, sve dok se prikazana vrijednost ne vrati na nulu.

Vrijeme alarma i trajanje teku istovremeno

Simboli svijetle. Na pokazatelju se vidi odbrojavanje vremena alarma.
Kad hoćete prikaz preostalog trajanja |→|, vremena isključivanja →| ili vremena na satu ◷: pritisnite tipku za sat ◷ nekoliko puta, sve dok se ne pojavi odgovarajući simbol. Zatražena se vrijednost nekoliko sekundi prikazuje na pokazatelju.

Polazne namještene vrijednosti

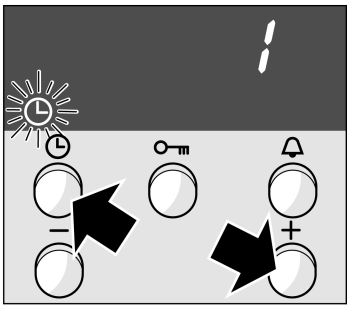
Vaša pećnica ima različite polazne namještene vrijednosti. Možete promijeniti polaznu namještenu vrijednost sata, duljine signala i vremena potrebnog za pohranjivanje unesenih vrijednosti.

Polazna namještena vrijednost	Funkcija	Promijeniti u
Vrijeme na satu ◷ 1 = sat je u prvom planu	Prikaz vremena na satu	Vrijeme na satu 0 = prikaz sata je isključen
Duljina signala 🔔 2 = otpr. 2 min.	Signal nakon isteka određenog trajanja ili vremena alarma	Duljina signala 1 = otpr. 10 sek. 3 = otpr. 5 min.
Vrijeme potrebno za pohranjivanje unesenih vrijednosti |→| 2 = srednje	Duljina vremena čekanja između pojedinih koraka nakon kojeg se preuzima namještena vrijednost	Vrijeme potrebno za pohranjivanje unesenih vrijednosti 1 = kratko 3 = dugo

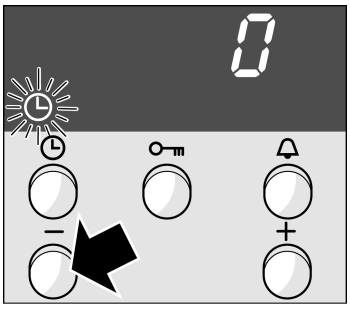
Promjena polaznih namještenih vrijednosti

Ne smije biti uključen rad pećnice.

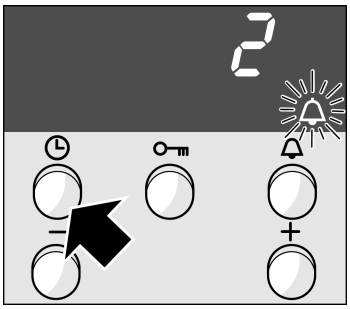
Primjer: uklanjanje sata



1. Pritisnite i držite istovremeno tipku za sat ◷ i tipku +, dok se na pokazatelju ne pojavi oznaka 1. To je polazna namještena vrijednost za prikazivanje vremena na satu u prvom planu.



2. Tipkom + ili tipkom – promijenite polaznu namještenu vrijednost.



3. Potvrdite pritiskom na tipku za sat ◷.

Na pokazatelju se pojavljuje oznaka 2 za polaznu namještenu vrijednost duljine signala.

Promijenite polaznu namještenu vrijednost, na način opisan pod točkom 2, i potvrdite pritiskom na tipku za sat ◷. Sada možete još promijeniti vrijeme potrebno za pohranjivanje unesenih vrijednosti. Na kraju pritisnite tipku za sat ◷.

Ne namjeravate promijeniti sve polazne namještene vrijednosti

Ako neku polaznu namještenu vrijednost ne želite promijeniti, pritisnite tipku za sat ◷. Pojavljuje se slijedeća polazna namještena vrijednost.

Ispravak

Vrijednosti koje ste namjestili možete svakovremeno promijeniti.

Brzo zagrijavanje

Ovdje uključujete posebno brzo zagrijavanje pećnice.

Namještanje vršite na ovaj način

1. Postavite birač funkcija na položaj za brzo zagrijavanje ⊡.

2. Biračem temperature namjestite željenu temperaturu.

Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. Pokazna žarulja iznad birača temperature svijetli.

Brzo zagrijavanje je završeno

Pokazna se žarulja gasi.

Stavite Vaše jelo u pećnicu i namjestite rad pećnice.

Osigurač za zaštitu djece

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

Blokiranje pećnice

Držite pritisnutu tipku ključ ⊶, sve dok se na pokazatelju ne pojavi simbol ⊶. To potraje otprilike 4 sekunde.

Deblokiranje

Držite pritisnutu tipku ključ ⊶, sve dok se ne zagasi simbol ⊶.

Napomene

Alarmni sat i vrijeme sata možete namjestiti i u blokiranom stanju.

Nakon nestanka struje namješteni osigurač za zaštitu djece je poništen.

Njega i čišćenje

⚠ Nikada ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače. Opasnost od kratkog spoja!

Nikada ne upotrebljavajte oštra ili nagrizajuća sredstva za čišćenje. Može se oštetiti površina. Ako takvo sredstvo dospije na prednju frontu, odmah ga isperite vodom.

Sredstva za čišćenje

Uređaj izvana:	
Površine od oplemenjenog čelika	Čistite ih toplom sapunicom i mekanom krpom. Kod površina od oplemenjenog čelika uvijek brišite u smjeru premaza kako se površina ne bi ogrebala. Dodatno osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od vapnenca, masti, škroba i bjelančevina. Neprikladna su agresivna sredstva za čišćenje, spužve za struganje i grube krpe za čišćenje. Za sjajne površine upotrebljavajte sredstva za njegu oplemenjenog čelika. Pridržavajte se podataka proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini mogu se dobiti specijalna sredstva za čišćenje oplemenjenog čelika.
Emajlirane i lakirane površine	Čistite ih toplom sapunicom i krpom za pranje. Dodatno osušite mekom krpom.
Gumbi	Čistite ih toplom sapunicom i krpom za pranje. Dodatno osušite mekom krpom.
Staklo vrata	Upotrebljavajte sredstva za čišćenje stakla. Ne upotrebljavajte oštra ili nagrizajuća sredstva za čišćenje ili strugala za staklo. Staklo se može oštetiti.
Brtva	Čistite je toplom vodom i krpom. Dodatno osušite mekom krpom.
Pećnica	Čistite ih toplom sapunicom i krpom za pranje. Dodatno osušite mekom krpom. Kod jakog onečišćenja: Sredstvo za čišćenje pećnice, koristite samo u hladnoj pećnici.

Stakleni pokrov na žarulji pećnice	Čistite ih toplom sapunicom i krpom za pranje. Dodatno osušite mekom krpom.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom za pranje.
Aluminijska plitica (opcijski)	Ne perite u perilici posuđa. Ni u kojem slučaju ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Površina se ne smije oštriti nožem ili dodirivati sličnim oštrim predmetima. Opasnost od ogrebotina! Brišite sapunicom i mekanom krpom za pranje prozora ili krpom od mikrovlakana bez malja vodoravno i bez pritiskanja na površine. Dodatno osušite mekom krpom. Neprikladna su agresivna sredstva za čišćenje, spužve za struganje i grube krpe za čišćenje. Ogrebat ćete pliticu.
Osigurač vrata (opcijski)	Da biste ga očistili, osigurač vrata demontirajte. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom za pranje. Dodatno osušite mekom krpom. Kod jakog onečišćenja osigurač vrata se može zaglaviti pa više neće funkcionirati.
Kuhalište	Naputke o njezi i čišćenju naći ćete u uputama za uporabu kuhališta.

Strop pećnice, stražnja stijena i bočne stijene

Strop pećnice, stražnja stijena i bočne stijene obložene su visoko poroznom keramikom. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Što je temperatura pečenja viša i što je rad dulji, to je rezultat bolji.

Ako je prljavština nakon višekratnog rada pećnice još uvijek prisutna, postupajte kako slijedi:
Najprije očistite dno pećnice. Pećnicu podesite na 3D-vrući zrak ili na gornji i donji grijač.
Praznu pećnicu zagrijavajte oko 2 sata na maksimalnoj temperaturi.
Keramička obloga se regenerira. Zatim smeđkaste ili bjelkaste ostatke uklonite s nešto vode i mekanom spužvom.

Neznatne razlike u boji obloge nemaju utjecaj na funkciju samočišćenja.

Važne napomene

Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje. Ta vrsta sredstava za čišćenje može nagrebati i/ili oštetiti poroznu oblogu.

Strop pećnice, stražnju stijenu i bočne stijene nikada ne obrađujte sredstvom za čišćenje pećnice.
Ako sredstvo za čišćenje pećnice nehotice dospije na te površine, odmah ih obrišite spužvom i s puno vode.

Za lakše čišćenje

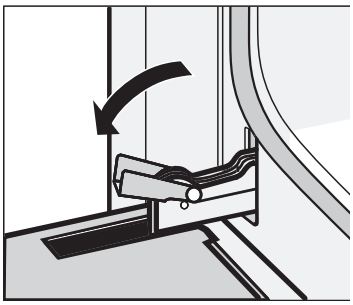
možete uključiti žarulju pećnice i skinuti vrata pećnice.

Uključivanje žarulje pećnice

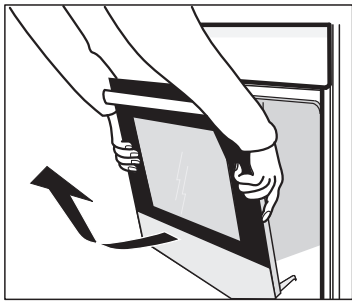
Birač funkcija okrenite na ⊟.

Skidanje vrata pećnice

Vrata pećnice možete posve jednostavno skinuti.



1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Preklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno.



3. Vrata pećnice obuhvatite obim rukama ispod lijevo i desno (prste držite dalje od šarki vrata). Vrata pritvorite (u kosom položaju) i izvucite ih.

Vrata pećnice nakon čišćenja ponovno ugradite obrnutim redoslijedom.

Što učiniti u slučaju smetnje?

Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na slijedeće upute:

Smetnja	Mogući uzrok	Upute/pomoć
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću za osigurače da li je osigurač u redu.
Žmiga pokazatelj vremena.	Nestanak električne energije	Ponovo namjestite vrijeme.

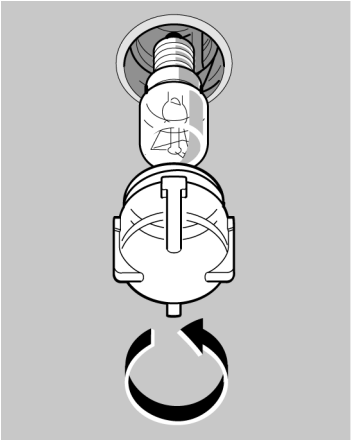
Vršenje popravaka smijete dozvoliti samo školovanim tehničarima servisne službe.

Za vas mogu nastati znatne opasnosti ako se na vašem uređaju izvrši nestručan popravak.

Zamjena žarulje na stropu pećnice

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Pričuvne žarulje od 25 W koje su termički postojane možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Molim, pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja. Koristite samo takve žarulje.

Postupite na slijedeći način



1. Iskopčajte osigurač štednjaka u ormariću za osigurače.
2. Kad je pećnica hladna, položite kuhinjsku krpu na dno, da bi izbjegli moguća oštećenja.
3. Odvijte poklopac žarulje u unutrašnjosti pećnice okretanjem ulijevo.
4. Zamijenite žarulju istim tipom žarulje.
5. Ponovo pričvrstite poklopac žarulje.
6. Izvadite kuhinjsku krpu iz pećnice i uključite osigurač štednjaka.

Zamjena staklenog poklopca

Ako je oštećen stakleni poklopac žarulje u pećnici, morate ga zamijeniti. Stakleni poklopac možete dobiti kod servisne službe. Molim, pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Servisna služba

U slučaju potrebe popravka Vašeg uređaja, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Adresu i telefonski broj najbliže podružnice servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni servisni centri rado će Vam navesti podružnicu servisne službe u Vašoj blizini.

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

Kada pozovete našu servisnu službu, molim navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja. Označnu plaketu s brojčanim oznakama naći ćete sa strane na vratima pećnice. Da u slučaju kvara nebi morali dugo tražiti, možete odmah ovdje upisati podatke Vašeg uređaja.

E-br.	FD-br.

Servisna služba ☎

Tablice i savjeti

U ovom poglavlju ćete naći popis izabranih jela i optimalne namještene vrijednosti za jela. Možete pogledati koja je vrsta grijanja i temperature najprimjerenija za Vaše jelo, koji pribor bi trebali koristiti i na koju razinu u pećnici bi ga trebali staviti. Dobit ćete brojne savjete glede posuđa i pripreme jela, i kratke upute za slučaj nezgode, ako ipak nešto ne uspije kako bi trebalo.

Kolači i pecivo

Pečenje na jednoj razini

Kada pečete kolače na jednoj razini, koristite gornje i donje zagrijavanje ⊟. S tom vrstom grijanja kolači najbolje uspijevaju.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje. Kod svijetlih kalupa od materijala s tankim stijenkama ili staklenih kalupa vremena pečenja se produljuju i kolač se ne zarumeni tako ravnomjerno.

Stavite kalup za kolač uvijek na rešetku.

Tablice

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu. Tako štedite energiju. Ako vršite prethodno zagrijavanje pećnice, navedena vremena pečenja kraća su za 5 do 10 minuta.

U tablicama ćete naći za različite kolače i peciva optimalnu vrstu grijanja.
Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i konzistenciji tijesta. Zbog toga su u tablicama navedeni rasponi. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Pecivo na nižoj temperaturi ravnomjernije porumeni. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Dodatne informacije naći ćete u poglavlju "Savjeti za pečenje" u nastavku iza tablica.

Kuhanje u modelima	Model na rešetki	Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, minute
Jednostavan kolač od lijevanog tijesta	Modeli za kuglof/ zvjezdice/kutijice	2	⊟	160-180	55-65
Fini kolač od lijevanog tijesta (npr. suhi prhki kolač)	Modeli za kuglof/ zvjezdice/kutijice	2	⊟	155-175	65-75
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Model za tortu	1	⊟	160-180	30-40
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za voćnu tortu	2	⊟	160-180	25-35
Biskvitna torta	Model za tortu	2	⊟	160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto*	Tamni model za tortu	1	⊟	170-190	70-90
Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta	Model za tortu	2	⊟	150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. pita od luka i slanine)	Model za tortu	1	⊟	180-200	50-60

* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u uređaju.

Kolači na plehu		Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, min.
Prhko ili dizano tijesto sa suhim namazom	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3	⊟ ⊟	160-180 150-170	25-35 35-45
Prhko ili dizano tijesto sa sočnim premazom (voće)	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3	⊟ ⊟	140-160 130-150	40-50 50-60
Biskvitna rolada (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2	⊟	170-190	15-20
Pletenica s 500 g brašna	Univerzalna tava	2	⊟	160-180	25-35
Božićni kolač s 500 g brašna	Univerzalna tava	3	⊟	160-180	50-60
Božićni kolač s 1 kg brašna	Univerzalna tava	3	⊟	150-170	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2	⊟	180-200	55-65
Pizza	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3	⊟ ⊟	180-200 150-170	20-30 35-45

* Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

Kruh i pecivo		Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje, min.
Dizani kruh s 1,2 kg brašna* (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		270 190	8 35-45
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna* (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		270 190	8 35-45
Pecivo (npr. raženo pecivo) (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	3		200-220	20-30

* Vodu nikada ne lijevajte direktno u vruću pećnicu.

Sitno pecivo		Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, min.
Keksi	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3		150-170 130-150	10-20 25-35
Puslice od snijega	Univerzalna tava	3		70-90	135-145
Princes-uštipci	Univerzalna tava	2		200-220	30-40
Makroni	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3		110-130 100-120	30-40 35-45
Lisnato tijesto	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava*	3 1+3		190-210 180-200	20-30 30-40

* Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

Savjeti za pečenje

Hoćete peći po vlastitom receptu.	Ravnajte se prema sličnim kolačima u tablicama za pečenje.
Ovako ćete ispitati je li kolač od miješanog tijesta potpuno ispečen.	Oko 10 minuta prije završetka vremena pečenja navedenog u receptu, ubodite drveni štapić u kolač na mjestu gdje je najviši. Ako se na štapić nije zalijepilo tijesto, kolač je gotov.
Kolač je splasnuo.	Kad drugi put pečete koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva. Pridržavajte se vremena miješenja navedena u receptu.
Kolač se u sredini digao visoko a sa stane niže.	Ne namastite rub kalupa s bočnim otvaranjem Nakon pečenja oprezno odvojite kolač od kalupa pomoću noža.

Kolač je pretaman s gornje strane.	Stavite ga na nižu razinu u pećnici, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač malo dulje vremena.
Kolač je presuh.	Čačkalicom probodite rupice u gotovi kolač. Zatim navlažite kolač voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Kad drugi put pečete povisite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro ali je unutra vlažan (mokar, sa vodenastim prugama).	Kad drugi put pečete koristite manje tekućine i pecite malo dulje na nižoj temperaturi. Kolač sa sočnim nadjevom: Prvo ispecite dno. Pospite ga bademima ili krušnim mrvicama, i zatim raspodijelite nadjev po njemu. Molim pridržavajte se recepta i vremena pečenja.
Pecivo nije ravnomjerno potamnjelo.	Izaberite malo nižu temperaturu, onda će pecivo ravnomjernije potamnjeti. Pecite osjetljivo pecivo gornjem i donjem zagrijavanjem ⊟ na jednoj razini. I papir za pecivo koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pecivo prikladno dimenzijama lima za pečenje.
Voćni kolač nije dovoljno pečen s donje strane. Sok od voća curi preko ruba lima.	Kad drugi put pečete koristite univerzalnu tavu koja je dublja od lima.
Pekli ste istovremeno na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od peciva na donjim limovima.	Za pečenje na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak. Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kod pećenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.	Kod pečenja može nastati vodena para. Ističe iznad ručke vrata pećnice. Vodena para može ovlažiti polje za poslužuvanje ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano fizikalnim razlozima.

Meso, perad, riba

Posuđe

Možete koristiti bilo koje posuđe koje je postojano na vrućini. Za velika pečenja primjerena je i univerzalna tava.

Posuđe uvijek stavite u sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe po mogućnosti uvijek odložite na suhoj kuhinjskoj krpi. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može puknuti.

Napomene za pečenje

Rezultat pečenja ovisi o vrsti i kakvoći mesa.

Nemasnom mesu dodajte 2 do 3 jušne žlice tekućine, a pirjanom pečenju 8 do 10 jušnih žlica, ovisno o veličini.

Okrenite komade mesa nakon polovine vremena.

Kada je pečenje gotovo, najbolje ga ostavite da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok u mesu najbolje rasporediti.

Napomene za roštiljanje

Roštiljajte uvijek u zatvorenoj pećnici.

Po mogućnosti roštiljajte komade mesa iste debljine koji su debeli najmanje 2 do 3 cm. Tako potamne ravnomjerno i ne gube svoju sočnost. Solite mesne odreske tek nakon roštiljanja.

Komade koje hoćete roštiljati stavite izravno na rešetku. Kad roštiljate samo jedan komad, najbolje će se ispeći ako ga položite na sredinu rešetke.
Stavite i univerzalnu tavu u pećnicu na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Preokrenite hranu koju roštiljate nakon dvije trećine navedenog vremena.

Grijač za roštiljanje se redovito uključuje i isključuje. To je normalna pojava. Koliko često će se uključiti, ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.

Meso

Tablica se odnosi na stavljanje hrane u hladnu peænicu. U tablicama navedeni podaci o vremenu su orijentacijske vrijednosti. One ovise o kvaliteti i sastavu mesa.

Meso	Težina	Posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, grill	Trajanje, min.
Pirjana govedina	1 kg		2		200-220	120
(npr. pržolica)	1,5 kg	zatvoreno	2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Pisana goveđa pečenka	1 kg		1		210-230	70
	1,5 kg	otvoreno	1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Rostbif, ružičasti*	1 kg	otvoreno	1		230-250	50
Odresci, pečeni		roštilj***	4		3	20
Odresci, napola pečeni		roštilj***	4		3	15

Meso	Težina	Posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, grill	Trajanje, min.
Svinjetina bez kože (npr. hrbat)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	otvoreno	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Svinjetina s kožom** (npr. plećka, buncek)	1 kg		1		190-210	130
	1,5 kg	otvoreno	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Dimljena rebra s kostima	1 kg	zatvoreno	1		210-230	80
Mljeveno meso	750 g	otvoreno	1		180-200	70
Kobasice	ca. 750 g	roštilj***	4		3	15
Teletina	1 kg	otvoreno	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Janjeći but bez kosti	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120

* Rostbif okrenite nakon polovice vremena. Nakon pečenja umotajte ga u aluminijsku foliju i ostavite ga stajati u pećnici 10 minuta.

** Kod svinjetine nasjeckajte kožu i kada se treba okrenuti stavite je u posudu najprije s kožom prema dolje.

*** Univerzalnu tavu objesite na visinu 1.

Perad

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

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

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite univerzalnu tavu na visinu 1.

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

Cijelu kokoš okrenite nakon dvije trećine vremena.

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

Perad	Težina	Posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje, min.
Polovice pileta 1 do 4 komada	à 400 g	Roštilj	2		210-230	40-50
Dijelovi pileta	à 250 g	Roštilj	3		210-230	30-40
Pile, cijelo 1 do 4 komada	à 1 kg	Roštilj	2		200-220	55-85
Patka	1,7 kg	Roštilj	2		170-190	80-100
Guska	3 kg	Roštilj	2		160-180	110-130
Mlada purica	3 kg	Roštilj	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	à 800 g	Roštilj	2		180-200	80-100

Riba

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Riba	Težina	Posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, grill	Trajanje, min.
Riba, na žaru	à 300 g		3		Stupanj 2	20-25
	1 kg	Roštilj*	2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Riba u ploškama, npr. kotleti	à 300 g	Roštilj*	4		Stupanj 2	20-25

* Dodatno objesite univerzalnu tavu na visinu 1.

Savjeti za pečenje i roštiljanje

Za težinu pečenja nema podataka u tablici.	Držite se podataka koji se odnose na sljedeću nižu težinu i produžite vrijeme.
Kako možete ustanoviti da li je meso gotovo.	Koristite termometar za meso (nabaviti se može u specijaliziranoj prodavaonici) ili napravite probu sa žlicom. Žlicu pritisnite na pečenje. Ako osjetite da je ono čvrsto, znači da je gotovo. Ukoliko popušta pod pritiskom znači da potrebuje još malo vremena.
Pečenje je pretamno a korica mjestrimično izgorjela.	Provjerite visinu ulaganja i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro ali je umak zagorio.	Kod sljedećeg pečenja upotrijebite manju posudu i dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro ali je umak presvijetao i vodenast.	Kod sljedećeg pečenja upotrijebite veću posudu i dodajte manje tekućine.

Kod podlijevanja pečenja stvara se vodena para.	Veliki dio te vodene pare izlazi kroz otvor za istu. Vodena para se može sakupljati na prednjem dijelu štednjaka s prekidačima ili na prednjim dijelovima susjednog namještaja, te kao kondenzna voda s njih kapati. Ovo je fizički uslovljena pojava.

Nabujci, zapečena jela, dvopek

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Jelo	Posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj roštilja	Trajanje, min.
Nabujak, sladak (npr. nabujak od sira s voćem)	Model za nabujke	2		170-190	50-60
Nabujci pikantni od kuhanih dodataka (npr. nabujak od makarona)	Model za nabujke	2		210-230	25-35
Nabujci pikantni od sirovih dodataka* (npr. gratinirani krumpir)	Model za nabujke	2		150-170	50-60
Zapržiti dvopek 12 komada	Roštilj	4		3	4-5
Zapeći dvopek 12 komada	Roštilj**	3		3	5-8

* Visina nabujka smije biti maks. 2 cm.

** Dodatno objesite univerzalnu tavu na visinu 1.

Duboko zamrznuti gotovi proizvodi

Molim pridržavajte se uputa proizvođača na ambalaži.

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Jelo		Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Trajanje u minutama
Savijača s voćnim nadjevom*	Univerzalna tava	3		190-210	45-55
Prženi krumpir*	Univerzalna tava	3		210-230	25-30
Pizza*	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza-baget*	Rešetka	2		190-210	15-20

* Obložite pribor papirom za pecivo. Molim provjerite je li papir za pecivo primjeren za takve temperature.

Napomena

Za vrijeme pečenja duboko zamrznutog jela, univerzalna se tava može iskriviti. Uzrok tome su velike razlike temperature na tavi. Već za vrijeme pečenja, tava se postupno izravnava.

Odmrzavanje

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

Molim pridržavajte se uputa proizvođača na ambalaži.

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C
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, zemičke, kolači i drugo pecivo	rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

* Perad položite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Sušenje

Koristite samo voće i povrće koje je besprijekorno i temeljito ga operite.

Ostavite ga da se dobro ocijedi i osušite ga.

Obložite univerzalnu tavu i rešetku papirom za pecivo ili pergamentnim papirom.

Jelo	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Trajanje, sati
600 g prstena jabuke	1+3		80	otpr. 5
800 g krišaka kruške	1+3		80	otpr. 8
1,5 kg šljiva	1+3		80	otpr. 8-10
200 g začinskog bilja očišćenog	1+3		80	otpr. 1½

Napomena

Vrlo sočno voće ili povrće okrećite češće. Osušene namirnice nakon sušenja odmah odvojite od papira.

Ukuhavanje

Priprema

Staklenke i gumeni prstenovi moraju biti čisti i uredni. Po mogućnosti koristite staklenke iste veličine. Podaci u tablici odnose se na okrugle staklenke zapremine jedne litre. Oprez! Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Koristite samo voće i povrće koje je besprijekorno. Temeljito ga operite.

Napunite staklenke voćem ili povrćem. Po potrebi ponovo pobrišite rubove staklenki. Moraju biti čisti. Na svaku staklenku položite mokri gumeni prsten i poklopac. Zatvorite staklenke hvataljkama.

Ne stavite više od šest staklenki u pećnicu.

Vremena navedena u tablicama su orijentacijske vrijednosti. Uvjetovana su sobnom temperaturom, količinom staklenki, te količinom i toplinom sadržaja staklenki. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, uvjerite se da tekućina u staklenkama dobro ključa.

Namještanje vršite na ovaj način

1. Univerzalnu tavu stavite na razinu 2. Rasporedite saklenke po tavi tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (otpr. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Namjestite birač funkcija na položaj ⊟.
5. Namjestite birač temperature na 170 do 180 °C.

Ukuhavanje voća

Odmah čim počinje ključati u staklenkama, tj. kada se u kratkim razmacima uzdižu mjehurići - poslije otprilike 40 do 50 minuta - isključite birač temperature. Birač funkcija ostaje uključen.

Preporučujemo da staklenke izvadite iz pećnice nakon 25 do 35 minuta naknadne topline. Ako dopustite da se dulje rashlade u pećnici, može doći do stvaranja klica, te se pospješuje proces kiseljenja ukuhanog voća. Isključite birač funkcija.

Voće u staklenkama od jedne litre	od trenutka proključanja	naknadna toplina
Jabuke, ribizi, jagode	isključiti	otpr. 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozd	isključiti	otpr. 30 minuta
Jabučna kaša, kruške, šljive	isključiti	otpr. 35 minuta

Ukuhavanje povrća

Odmah čim se u staklenkama počinju uzdizati mjehurići, smanjite temperaturu na biraču na otprilike 120 do 140 °C. Rok nakon kojeg možete isključiti birač temperature naveden je u tablici. Ostavite povrće još 30-35 minuta u pećnici. Birač funkcija ostaje uključen tijekom tog vremena.

Povrće s hladnom juhom u staklenkama od jedne litre	od trenutka proključanja 120-140 °C	naknadna toplina
Krastavci	-	otpr. 35 minuta
Cikla	otpr. 35 minuta	otpr. 30 minuta
Prokolice	otpr. 45 minuta	otpr. 30 minuta
Grah, koraba, crveni kupus	otpr. 60 minuta	otpr. 30 minuta
Grašak	otpr. 70 minuta	otpr. 30 minuta

Izvadite staklenke

Staklenke ne odlažite na hladnu ili vlažnu podlogu. Mogle bi popucati.

Savjeti za štednju energije

Zagrijte pećnicu prije pečenja samo onda, kad je tako navedeno u receptu ili tablici u uputama za uporabu.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Takvi kalupi naročito dobro apsorbiraju toplinu.

Kad pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica ostane topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i dva pravokutna kalupa, jedan pored drugog.

Kod duljih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije isteka vremena pečenja i koristiti preostalu toplinu za gotovljenje jela.

Akrilamid u hrani

O kojim se hranjivim proizvodima radi?

Veće količine akrilamid nastaju kod pripremanja proizvoda od žitarica i krumpira na visokim temperaturama npr. čips od krumpira, pommes frites, tost, zemičke, kruh, fina peciva (keksi, medenjaci, paprenjaci).

	Savjeti za pripremanje hrane uz najmanji udio akrilamida
Općenito	Vrijeme pečenja neka bude što kraće. Pecite jela tako da zarumene samo do zlatno-žute boje, a ne pretamno. Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 ºC, s 3D-vrućim zrakom i običnim vrućim zrakom na najviše 180 ºC.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 ºC, s 3D-vrućim zrakom i običnim vrućim zrakom na najviše 170 ºC. Jaja ili žumanjci umanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g na svakom limu, kako se krumpirići ne bi isušili.

Probna jela

prema standardu DIN 44547 i EN 60350

Kolači i pecivo

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Jelo	Pribor i naputci	Visina	Način grijanja	Temperatura °C	Trajanje pečenja, min.
Štrcano pecivo	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava**	3 1+3	⊟ ⊞	150-170 140-160	20-30 30-40
Sitni kolači 20 komada	Univerzalna tava	3	⊟	150-170	25-35
Sitni kolači 20 komada po plitici (prethodno zagrijavanje)	Aluminijska plitica + univerzalna tava**	1+3	⊞	140-160	30-40
Vodeni biskvit	Model za torte	2	⊟	160-180	30-40
Kolač od dizanog tijesta pečen u limu	Univerzalna tava Aluminijska plitica + univerzalna tava**	3 1+3	⊟ ⊞	140-160 130-150	40-50 50-60
Pokriveni kolač od jabuka	Univerzalna tava + 2 modela za torte Ø 20 cm***	1	⊟	190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm***	1+3	⊞	170-190	65-75

* Dodatne limove i rešetke možete dobiti u specijaliziranoj trgovini kao poseban pribor.

** Prilikom pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek stavite iznad plitice.

*** Modele za kolače pomaknute dijagonalno postavite na pribor.

Roštilj

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Jelo	Pribor	Visina	Način grijanja	Stupanj pečenja na žaru	Trajanje, min.
Zapržiti dvopek (prethodno zagrijavanje 10 min.)	Roštilj	4		3	1-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada*	Roštilj	4		3	25-30

* Preokrenite nakon ⅔ vremena. Lim univerzalnu tavu na visinu 1.

Bilješke

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München

DEUTSCHLAND

9000428989

BO • hr • 110189–01