

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 uređaja

HBA 33B5.0

hr

9000 430 887

Kazalo

Sigurnosne napomene	4
Prije ugradnje	4
Napomene za Vašu sigurnost	4
Uzroci oštećenja	6
Vaša nova pećnica	7
Polje za posluživanje	7
Tipke i pokazatelj	8
Birač funkcija	8
Birač temperature	9
Pećnica	10
Pribor	10
Prije prve upotrebe	14
Namještanje sata	14
Zagrijavanje pećnice	14
Čišćenje pribora	14
Namještanje pećnice	15
Vrsta grijanja i temperatura	15
Brzo zagrijavanje	16
Namještanje vremenskih funkcija	17
Alarmni sat	17
Trajanje	18
Vrijeme kraja	20
Vrijeme na satu	22
Osigurač za zaštitu djece	23
Promjena polaznih postavki	24

Kazalo

Njega i čišćenje	25
Sredstva za čišćenje	25
Vađenje i stavljanje okvira vodilica	27
Otklapanje grijača za roštiljanje	28
Skidanje i ugradnja vrata pećnice	29
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima	31
Što učiniti u slučaju smetnje?	33
Tablica smetnji	33
Zamjena žarulje na stropu pećnice	34
Stakleni poklopac	35
Servisna služba	35
Savjeti u pogledu energije i okoliša	36
Štednja energije	36
Zbrinjavanje otpada u skladu sa zaštitom okoliša	36
Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji	37
Kolači i pecivo	37
Savjeti za pečenje	42
Meso, perad, riba	44
Savjeti za pečenje i roštiljanje	50
Nabujci, gratinirana jela, tost	51
Gotovi proizvodi	51
Posebna jela	53
Odmrzavanje	54
Sušenje	54
Ukuhavanje	55
Akrilamid u hrani	57
Ispitna jela	58

Sigurnosne napomene

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

Prije ugradnje

Oštećenja pri transportu

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

Električni priključak

Samo koncesionirani stručnjak smije priključiti uređaj. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Napomene za Vašu sigurnost

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

Odrasli i djeca ne smiju koristiti uređaj bez nadzora

- ako nisu tjelesno ili duševno sposobni ili
- ako im nedostaje znanje i iskustvo.

Nikad nemojte dopustiti da se djeca igraju uređajem.

Vruća pećnica

Opasnost od opeklin!

Nikad ne dodirnite vruće unutarnje površine pećnice ili elemente za grijanje. Oprezno otvorite vrata uređaja. Može isteći vruća para. Maloj djeci ne dozvolite pristup.

Opasnost od požara!

U pećnici nikad ne odložite zapaljive predmete. Nikad ne otvarajte vrata uređaja, ako nastaje dim u unutrašnjost. Isključite uređaj. Izvucite strujni utikač uređaja odnosno isključite osigurač u ormariću za osigurače.

Opasnost od kratkog spoja!

Nikad ne uklještite priključne električne kablove vratima uređaja kad je vruć. Izolacija kabela bi se mogla otopiti.

Opasnost od oparina!

Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu. Nastat će vruća vodena para.

Opasnost od opeklina!

Nikad ne pripremajte jela koja sadrže veliku količinu pića s visokim postotkom alkohola. Alkoholne pare se mogu zapaliti u pećnici. Koristite samo male količine pića s visokim postotkom alkohola i oprezno otvarajte vrata uređaja.

Vrući pribor i posuđe

Opasnost od opeklina!

Nikad ne vadite vrući pribor ili posuđe iz pećnice bez da koristite kuhinjsku krpu.

Nestručni popravci

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 strujni utikač odnosno isključite osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Pribor, folija, papir za pecivo ili posuđe na dnu pećnice

Ne stavljajte pribor na dno pećnice. Nemojte obložiti dno pećnice folijom, svejedno koje vrste, ili papirom za pecivo. Nemojte staviti posuđe na dno pećnice, ako je namještena temperatura iznad 50 °C. Nastat će akumulacija topline. Vremena pečenja više ne bi bila ispravna i emajl bi se ošteti.

Voda u vrućoj pećnici

Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu. Nastat će vodena para. Zbog promjene temperature može doći do oštećenja emajla.

Vlažne namirnice

Nemojte čuvati vlažne namirnice duže vremena u zatvorenoj pećnici. Emajlirana obloga bi se oštetila.

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 se više ne mogu odstraniti. Po mogućnosti koristite univerzalnu tavu koja je dublja od lima.

Hlađenje pećnice s otvorenim vratima pećnice

Ostavite pećnicu da se hladi samo u zatvorenom stanju. 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 pećnice se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada pećnice. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva pećnice bude uvijek čista.

Sjedenje ili odlaganje predmeta na vratima pećnice

Ne stanite i ne sjednite na otvorena vrata pećnice. Ne odlažite posuđe ili pribor na vratima pećnice.

Transportiranje uređaja

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

Vaša nova pećnica

Ovdje ćete upoznati Vašu novu pećnicu. Opisat ćemo Vam polje za posluživanje i pojedinačne elemente za posluživanje. Dobit ćete informacije o pećnici i o priboru.

Polje za posluživanje

Ovdje vidite pregled polja za posluživanje. Na pokazatelju se nikad ne prikazuju svi simboli u isto vrijeme.

Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



Gumbi sklopaka

Gumbi sklopaka se mogu upustiti pod površinu. Kratkim pritiskom na gumb sklopke u nultom položaju, on se uvlači odnosno izvlači.

Tipke

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

Tipke i pokazatelj

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

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







Koja vremenska funkcija stoji u prvom planu na pokazatelju, vidite na zagradama [] oko odgovarajućeg simbola.

Iznimka: Kod sata svijetli simbol 🕒 samo, ako promijenite postavku.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
○ Multi položaj	Pećnica je isključena.
🔥 3D-vrući zrak*	Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator raspodjeljuje toplinu prstenastog grijača u stražnjoj stijenci ravnomjerno u pećnici.
☰ 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	Brzo priređivanje duboko smrznutih proizvoda bez predgrijanja pećnice, npr. pizza, pommes frites ili savijača. Zagrijavaju se donji grijač i prstenasti grijač u stražnjoj stijenci pećnice.



Položaj	Korištenje
 Roštilj i ventilator	Pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
 Roštilj, velika površina	Roštiljanje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
 Roštilj, mala površina	Roštiljanje malih količina odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se srednji dio grijača za roštiljanje.
 Donje zagrijavanje	Ukuhati i dovršiti pečenje ili porumeniti jelo. Vrućina dopire s donje strane.
 Odmrzavanje	Odmrzavanje na primjer mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla topli zrak oko jela.
 Žarulja u pećnici	Uključivanje žarulje u pećnici.



* Vrsta grijanja s kojom je određena kategorija učinkovitosti energije po normi EN50304.

Kada namjestite funkciju, svjetlo u pećnici se upali.

Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.


Položaj	Značenje
● Nulti položaj	Pećnica ne grije.
50-270 Područje temperature	Temperatura u pećnici izražena u °C.
I, II, III Stupnjevi roštiljanja	Stupnjevi roštiljanja za roštilj, 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 u stankama između faza grijanja. Kod vrste grijanja odmrzavanje  simbol ne svijetli.

Pećnica

Žarulja u pećnici

U pećnici se nalazi žarulja.
Rashladni ventilator štiti pećnicu od pregrijavanja.

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

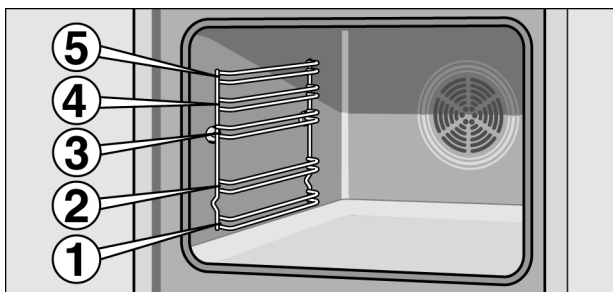
Rashladni ventilator

Rashladni se ventilator uključuje i isključuje po potrebi. Topli zrak ističe iznad vrata pećnice. Oprez! Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

Kako bi se pećnica poslije rada brže ohladila, rashladni ventilator radi još određeno vrijeme.

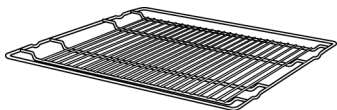
Pribor

Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina.
Možete izvući pribor iz pećnice do dvije trećine, a da se ne prevrne. Tako možete lako izvaditi jela.



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

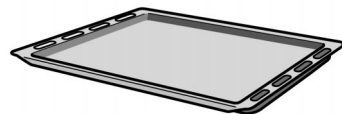
Pribor možete dokupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na Internetu. Molimo Vas navedite bročanu oznaku HEZ.



Rešetka

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

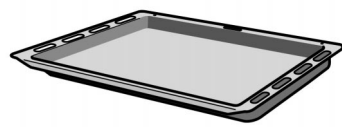
Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje .



Emajlirani lim za pečenje

za kolače i kekse.

Lim za pečenje ugurajte u pećnicu, s tim da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.



Univerzalna tava

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

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

Poseban pribor

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

Opsežnu ponudu za Vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na Internetu.

Raspoloživost dodatnog pribora kao i mogućnost naručivanja na Internetu razlikuje se od države do države. Pogledajte u prodajnoj dokumentaciji.

Rešetka HEZ 334000

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

Emajlirani lim za pečenje
HEZ 331000

za kolače i kekse.

Univerzalna tava HEZ 332000

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

Rešetka za umetanje HEZ 324000

Za pečenja. Stavite rešetku uvijek u univerzalnu tavu. Tava prihvaća kapljice masnoće i soka od pečenja.

Lim za roštiljanje HEZ 325000

Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se pećnica ne bi toliko 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.

Staklena tava HEZ 336000	Duboki lim za pečenje od stakla. Staklena tava dobro je primjerena za posluživanje jela.
Emajlirani lim za pečenje s prevlakom protiv prianjanja HEZ 331010	Kolači i keksi lakše se odvajaju od lima za pečenje. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu, s tim da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.
Univerzalna tava s prevlakom protiv prianjanja HEZ 332010	Kolači i keksi lakše se odvajaju od lima za pečenje. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu, s tim da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.
Lim za pizzu HEZ 317000	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 HEZ 327000	Kamen za pečenje odlično je prikladan za pripremanje kruha, peciva i pize sa hrskavim dnom iz vlastite pećnice. Kamen za pečenje mora se uvijek predgrijati na preporučenu temperaturu.
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje HEZ 333000	Naročito je primjerena za pripremanje velikih količina.
Poklopac za profesionalnu tavu HEZ 333001	Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.
Staklena posuda za pečenje HEZ 915001	Staklena posuda za pečenje prikladna je za pirjana jela i nabujke koje pečete u pećnici. Naročito je primjerena za automatiku za pečenje.
Metalna posuda za pečenje HEZ 6000	Posuda je prilagođena zoni za pečenje staklokeramičnog polja za kuhanje. Primjerena je za senzoriku za kuhanje ali i za automatiku za pečenje. Posuda za pečenje s vanjske je strane emajlirana, a s unutarnje strane obložena slojem protiv prianjanja.
Univerzalna posuda za pečenje HEZ 390800	na naročito velike porcije ili veliki broj porcija. Posuda za pečenje s vanjske je strane od granitnog emajla i posjeduje stakleni poklopac koji je otporan za primjenu u pećnici. Stakleni se poklopac može koristiti i kao kalup za gratinirana jela.
Dvostruka teleskopska naprava za izvlačenje HEZ 338250	Pomoću izvlačnih tračnica koje su montirane na razini 2 i 3, pribor možete još više izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.
Trostruka teleskopska naprava za izvlačenje HEZ 338352	Pomoću izvlačnih tračnica koje su montirane na razini 1, 2 i 3, pribor možete još više izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.
Trostruka teleskopska naprava za potpuno izvlačenje HEZ 338356	Pomoću izvlačnih tračnica koje su montirane na razini 1, 2 i 3, pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.

Artikli servisne službe

Za Vaše kućanske strojeve možete dokupiti odgovarajuća sredstva za njegu i čišćenje ili drugi pribor kod servisne službe, u stručnim trgovinama ili putem Interneta za pojedine države u e-shop-u. Molimo Vas da u tu svrhu navedete odgovarajući broj artikla.

Krpe za njegu površina od plemenitog čelika broj artikla 311134	Smanjuje taloženje prljavštine. Zahvaljujući impregnaciji posebnim uljem optimalno se njeguju površine uređaja od plemenitog čelika.
Gel za čišćenje pećnice i roštilja broj artikla 463582	Za čišćenje pećnice. Gel nema mirisa.
Čarobna krpa od mikrovlakna sa strukturom saće broj artikla 460770	Naročito prikladna za čišćenje osjetljivih površina, kao što su primjerice staklo, staklokeramika, plemeniti čelik ili aluminij. Čarobna krpa odstranjuje u jednom radnom postupku vodenastu i masnu prljavštinu.
Osigurač za vrata broj artikla 612594	Tako djeca ne mogu otvoriti vrata pećnice. Ovisno o vratima uređaja, osigurač se pričvršćuje na drukčiji način. Pridržavajte se uputa na papiru priloženom osiguraču za vrata.

Prije prve upotrebe

Ovdje ćete saznati što morate učiniti prije nego što prvi put pripremate jela u Vašoj pećnici. Prvo pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

Namještanje sata

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

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

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Zagrijavanje pećnice

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

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

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

Čišćenje pribora

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

Namještanje pećnice

Imate različite mogućnosti namještanja rada Vaše pećnice. Ovdje ćemo Vam objasniti, kako ćete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Na pećnici možete namjestiti trajanje i vrijeme kraja za Vaše jelo. U svezi s time pogledajte poglavlje *Namještanje vremenskih funkcija*.

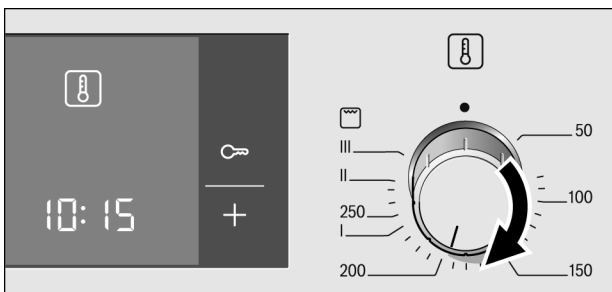
Vrsta grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Isključivanje pećnice

Promjena postavki

Pećnica počinje s grijanjem.




Okrenite birač funkcija na položaj nula.

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

Brzo zagrijavanje

S brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

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

- 3D-vrući zrak 
- Gornje i 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 završeno

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

Prekid brzog zagrijavanja

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



Namještanje vremenskih funkcija


Vaša pećnica ima različite vremenske funkcije. Pritiskom na tipku  pozivate prikaz izbornika i mijenjate između pojedinih funkcija. Za vrijeme namještanja svijetle svi simboli za vrijeme. Zgrade [] Vam pokazuju kod koje se vremenske funkcije nalazite.

Vremensku funkciju koja je već namještena možete izravno promijeniti pritiskom na tipku **+** ili **-**, ako je simbol za vrijeme prikazan u zgradama.


Alarmni sat

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

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

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

Isteklo je vrijeme alarma

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


Promjena vremena alarma






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

Brisanje vremena alarma

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

Prikaz postavki vremena


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


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

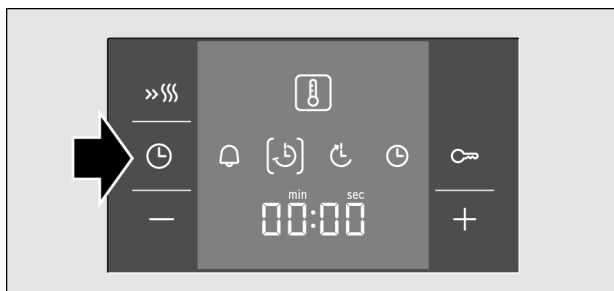
Trajanje

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

Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.
3. Pritisnite tipku  dvaput.

Na pokazatelju stoji oznaka 00:00. Simboli za vrijeme svijetle, zagrade su oko simbola .



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



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

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica prestaje s grijanjem.

Na pokazatelju stoji oznaka 00:00.

Pritisnite tipku \ominus . Pritiskom na tipku **+** ili **-** možete ponovo namjestiti željeno trajanje.

Ili pritisnite dvaput tipku \ominus , te okrenite birač funkcija na nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena trajanja

Promijenite trajanje pritiskom na tipku **+** ili **-**.

Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite tipku \ominus .

Brisanje trajanja

Pritiskom na tipku **-** vratite trajanje na 00:00.

Promjena se pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Trajanje je izbrisano.

Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite tipku \ominus .

Prikaz postavki vremena

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

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



Vrijeme kraja


Možete premjestiti vremenski trenutak u kojemu Vaše jelo treba biti gotovo. Pećnica se uključuje automatski i završava s radom u željenom vremenskom trenutku.

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

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

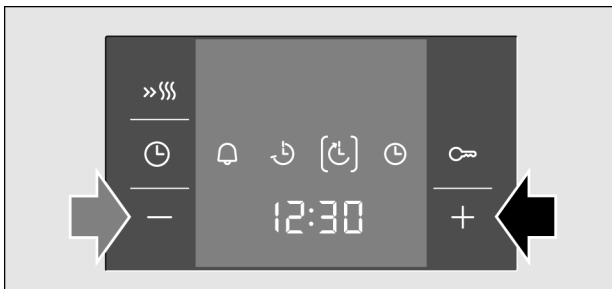
Primjer na slici: 10:30 je sati, trajanje je 45 minuta i pećnica treba završiti s pečenjem u 12:30 sati.

1. Namjestite birač funkcija.
2. Namjestite birač temperature.
3. Pritisnite tipku  dvaput.
4. Pritiskom na tipku **+** ili **-** namjestite trajanje.
5. Pritisnite tipku .

Zagrade su oko simbola . Pojavljuje se vrijeme na satu kada će jelo biti gotovo.



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



Za nekoliko sekundi pećnica pohranjuje postavke i prebacuje se u stanje čekanja. Na pokazatelju se vidi vrijeme kada će jelo biti gotovo i simbol ☰ stoji u zagradama. Gase se simbol 🔔 i ⌚.

Kada pećnica počinje s radom, na pokazatelju se vidi odbrojavanje trajanja i simbol ↻ stoji u zagradama. Gasi se simbol ☰.

Namješteno je trajanje isteklo

Oglasi se signal. Pećnica prestaje s grijanjem. Na pokazatelju stoji oznaka 00:00.

Pritisnite tipku ⌚. Pritiskom na tipku **+** ili **-** možete ponovo namjestiti željeno trajanje.

Ili pritisnite dvaput tipku ⌚, te okrenite birač funkcija na nulti položaj. Pećnica je isključena.

Promjena vremena kraja

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

Ako je namješten alarmni sat, prvo pritisnite dvaput tipku ⌚.






Ne mijenjajte vrijeme kraja kada je trajanje već u tijeku. Ne bi se ostvario dobar rezultat pečenja.

Brisanje vremena kraja


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


Prikaz postavki vremena

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

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

Vrijeme na satu



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

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

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Promjena vremena na satu

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

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

Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi.

Uklanjanje sata

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

Osigurač za zaštitu djece

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


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

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

Uključivanje osigurača za zaštitu djece


Ne smije biti uključeno ni trajanje ni vrijeme kraja.

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

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


Isključivanje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku  otpr. četiri sekunde.

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





Promjena polaznih postavki

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

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

* Tvornička postavka

Ne smije biti uključena nijedna druga vremenska funkcija.

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

Pohranjene su sve polazne postavke.

Polazne postavke možete promijeniti u svako vrijeme.

Njega i čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje, Vaša pećnica ostaje dugo lijepa i funkcionalna. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti Vašu pećnicu objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

Napomene

Male razlike u boji na pročelju pećnice nastaju zbog uporabe različitih materijala, npr. stakla, plastike ili metala.

Sjene na staklu vrata koje izgledaju kao strije nastaju refleksijom svjetla žarulje u pećnici.

Prevlaka emajla termički se obrađuje na vrlo visokim temperaturama. Zbog toga mogu nastati minimalne razlike u boji. To je normalna pojava i nema utjecaja na funkciju.

Rubovi tankih limova ne mogu se u punoj mjeri emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. Time se ne umanjuje zaštita od korozije.

Sredstva za čišćenje

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

Nemojte koristiti

- sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju,
- sredstva za čišćenje koja sadrže puno alkohola,
- tvrde spužvice za ribanje ili čišćenje,
- visokotlačni uređaj za čišćenje ili uređaj za čišćenje parom.

Dobro isperite nove spužvaste krpe prije upotrebe.

Područje

Sredstva za čišćenje

Pročelje pećnice	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa, te osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti sredstva za pranje stakla ili strugala za čišćenje.
Plemeniti čelik	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa, te osušite mekanom krpom. Odmah uklonite mrlje nastale od kamenca, škroba ili bjelančevine. Pod takvim mrljama može nastati korozija. Kod servisne službe ili u stručnim trgovinama možete dobiti posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su podobna za tople površine. Nanesite sredstvo mekanom krpom u vrlo tankom sloju.
Stakla na vratima	Sredstvo za pranje stakla: Očistite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugalo za staklene površine.
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa.
Brtva Ne skidajte brtvu!	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa. Nemojte ribati.
Okviri vodilica	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Namočite ga i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.
Pribor	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Namočite ga i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.

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, očistite stražnju stijenku vrućom otopinom sredstva za pranje posuđa i mekanom spužvom.

Tijekom vremena mogu nastati promjene boje koje se više ne mogu odstraniti. One ne oštećuju emajl.

Važne napomene

Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja ribaju. Izgredsti ili uništiti će oblogu.

Na stražnjoj stijenki nikad ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

Ako sredstvo za čišćenje pećnice slučajno dospije na oblogu, odmah ga odstranite mekanom spužvom i dovoljnom količinom vode.

Koristite krupu za pranje posuđa i vruću otopinu deterdženta ili razrijeđeni ocet.

Kod jako zaprljane površine koristite žicu za ribanje od plemenitog čelika ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo kada je pećnica hladna. Na površinama koje imaju sposobnost samostalnog čišćenja nikad ne koristite žicu za ribanje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

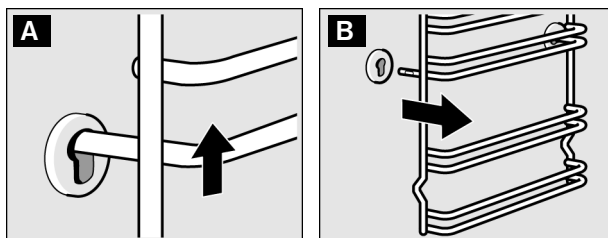
Čišćenje dna, stropa i bočnih stijenki pećnice

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Vađenje okvira vodilica

Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica. Pećnica mora biti ohlađena.

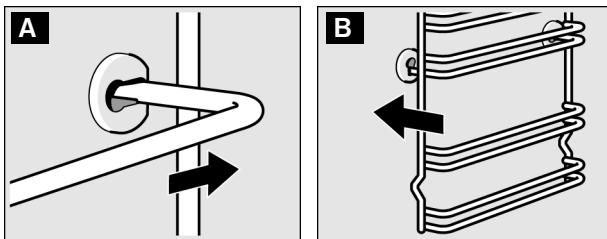
1. Podignite svaki okvir s prednje strane prema gore
2. i izvadite ga iz ovjesa. (Slika A)
3. Potom povucite cijeli okvir prema naprijed i izvadite ga iz pećnice. (Slika B)



Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Vraćanje okvira u svoje ovjese

1. Prvo utaknite okvir u stražnji otvor, pritisnite ga malo prema natrag (Slika A)
2. te ga potom objesite u prednji otvor. (Slika B)



Okviri odgovaraju za montažu na desnoj i na lijevoj strani. Izbočina mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

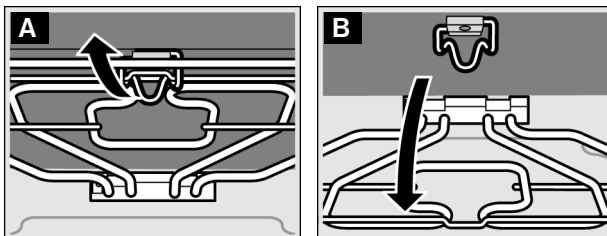
Otklapanje grijača za roštiljanje

Za čišćenje možete otklopiti grijač za roštiljanje prema dolje.



Opasnost od opekлина! Pećnica mora biti hladna.

1. Kopču koja drži otklopni grijač za roštiljanje povucite prema naprijed i pritisnite prema gore dok ne škljocne. (Slika A)
2. Pri tome pridržavajte grijač i otklopite ga prema dolje. (Slika B)



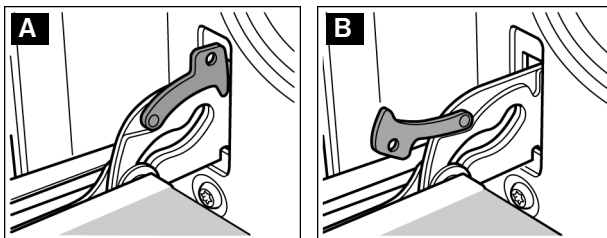
Poslije čišćenja preklopite grijač za roštiljanje prema gore. Pritisnite kopču prema dolje i podignite grijač do kopče dok ne padne u svoje mjesto.

Skidanje i ugradnja vrata pećnice

Za čišćenje i za izgradnju stakla u vratima možete skinuti vrata pećnice.

Svaki zglob na vratima pećnice posjeduje zapornu polugu. Kada je zaporna poluga zaklopljena (Slika A), osigurana su vrata pećnice. Ne mogu se skinuti.

Kada su zaporne poluge otklopljene za skidanje vrata pećnice osigurani su zglobovi. Ne mogu se sami sklopiti (Slika B).

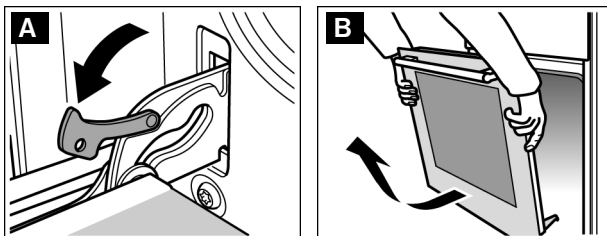


Opasnost od ozljede! Ako zglobovi nisu osigurani, sami se naglo sklapaju velikom silom. Pripazite da su zaporne poluge uvijek sasvim zaklopljene, odnosno da su sasvim otklopljene kod skidanja vrata pećnice.

Skidanje vrata

1. Potpuno otvorite vrata pećnice.
2. Otklopite obje zaporne poluge, s lijeve i s desne strane (Slika A).
3. Zatvorite vrata pećnice sve do graničnika (Slika B).

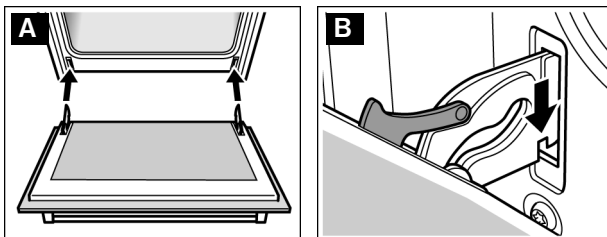
Uхватite vrata s obje ruke na lijevoj i desnoj strani. Još malo zatvorite vrata i izvucite ih.



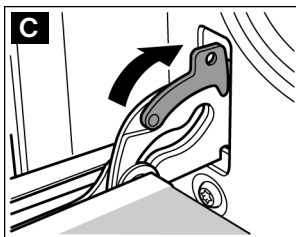
Ugradnja vrata

Ugradite vrata pećnice postupajući u obratnom redoslijedu.

1. Kod ugradnje vrata pećnice pripazite da se oba zgloba uvode ravno u otvor (Slika A).
2. Žlijeb na zglobu mora zasjesti u svoj položaj na obje strane (Slika B).



3. Zaklopite obje zaporne poluge (Slika C).
Zatvorite vrata pećnice.



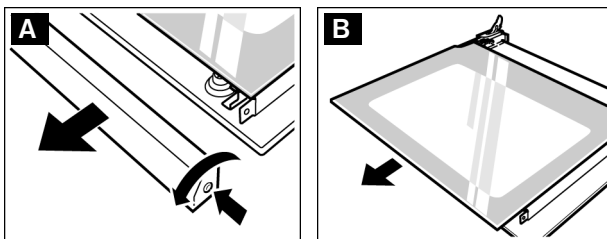
Opasnost od ozljede! Ako Vam se slučajno dogodi da ispadnu vrata pećnice ili da se sklopi zglob, nemojte hvatati rukom u zglob. Pozovite servisnu službu.

Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

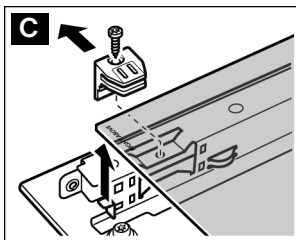
Izgradnja

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

1. Skinite vrata pećnice i položite ih na krpu s ručkom vrata okrenutom prema dolje.
2. Demontirajte pokrovnu ploču na gornjoj strani vrata pećnice. U tu svrhu odvrnite vijke s lijeve i desne strane (slika A).
3. Podignite i izvucite gornje staklo (slika B).



4. Odvrnite vijke s držača na lijevoj i desnoj strani. Podignite staklo i skinite držače sa stakla (slika C). Izvadite staklo.



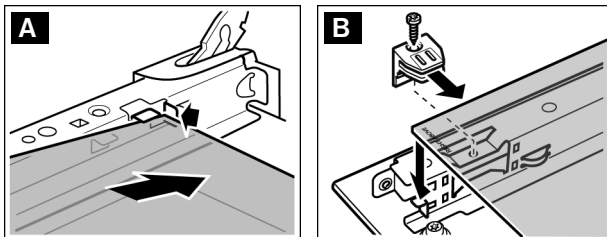
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

Ne koristite sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju, ni strugalo za staklene površine. Staklo se može oštetiti.

Ugradnja

Kod ugradnje pripazite na to da je natpis "right above" okrenut naopako u lijevom donjem kutu stakla.

1. Umetnite staklo koso prema stražnjoj strani vrata (slika A).
2. Natakните držače na staklo na lijevoj i desnoj strani, poravnajte ih i učvrstite ih vijcima (slika B).



3. Umetnite gornje staklo koso prema stražnjoj strani. Glatka površina mora biti s vanjske strane.
4. Postavite pokrovnu ploču i učvrstite je vijcima.
5. Postavite vrata pećnice na svoje mjesto.

Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.

Što učiniti u slučaju smetnje?

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

Tablica smetnji

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete naći puno savjeta i napomena za kuhanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću za osigurače, da li je osigurač u redu.
	Nestanak električne energije.	Provjerite da li radi svjetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Na pokazatelju svijetli ☹ i nule.	Nestanak električne energije.	Ponovo namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite gumbe sklopaka više puta u oba smjera.

Poruke pogrešaka

Ako se pojavi poruka pogreške sa slovom **E**, pritisnite tipku ☹. Poruka nestaje. Briše se namještena vremenska funkcija.

Ako ne nestane poruka pogreške, pozovite servisnu službu.

Kod slijedeće poruke pogreške možete sami pomoći.

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



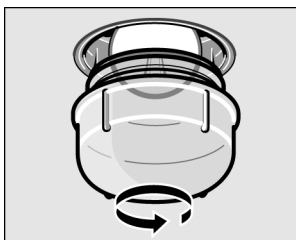
Opasnost od strujnog udara!
Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju.

Zamjena žarulje na stropu pećnice

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Pričuvne žarulje od 40 W koje su termički postojane možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Koristite samo takve žarulje.



1. Opasnost od strujnog udara!
Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače.
2. Kad je pećnica hladna, položite kuhinjsku krpu na dno, da bi izbjegli moguća oštećenja.
3. Skinite stakleni poklopac okretanjem ulijevo.



4. Zamijenite žarulju istim tipom žarulje.
5. Ponovo pričvrstite stakleni poklopac okretanjem udesno.
6. Izvadite kuhinjsku krpu iz pećnice i uključite osigurač štednjaka.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac morate izmijeniti. Odgovarajuće staklene poklopce možete dobiti kod servisne službe. Pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Servisna služba

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

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Telefonski broj i adresu najbliže podružnice servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni servisni centri rado će Vam navesti podružnicu servisne službe u Vašoj blizini.

Kada pozovete našu servisnu službu, molim navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) Vašeg uređaja.

Označnu pločicu s brojevima naći ćete na desnoj strani, bočno na vratima pećnice.

Da u slučaju potrebe ne bi morali dugo tražiti, možete ovdje upisati podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

Imajte na umu da posjeta tehničara servisne službe u slučaju pogrešnog korištenja nije besplatna ni za vrijeme jamstva.

E-br.	FD-br.
-------	--------

Servisna služba 🏠

Savjeti u pogledu energije i okoliša

Ovdje ćemo Vam dati savjete, kako možete štediti energiju kod pečenja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Štednja energije

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

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

Što manje otvarajte vrata pećnice za vrijeme pečenja.

Kad pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica ostane topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa, jedan pored drugog.

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

Zbrinjavanje otpada u skladu sa zaštitom okoliša



Zbrinite ambalažu u skladu sa zaštitom okoliša.

Uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EG o otpadnim električnim i elektroničkim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i korištenje otpadnih uređaja na području cijele Europske Unije.

Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji

U ovom poglavlju ćete naći popis izabranih jela i optimalne postavke za ta jela. Pokazat ćemo Vam koja je vrsta grijanja i koja temperatura najprikladnija za Vaše jelo. Dobit ćete podatke o odgovarajućem priboru i o razini na koji se mora staviti u pećnicu. Dat ćemo Vam savjete za posuđe i za priređivanje jela.

Napomene

Vrijednosti u tablicama uvijek vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu i praznu pećnicu. Predgrijte pećnicu samo ako je tako navedeno u tablicama. Prije korištenja iz pećnice izvadite sav pribor koji ne koristite.

Obložite pribor papirom za pecivo tek nakon predgrijavanja.



Vremenski podaci navedeni u tablicama su orijentacijske vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i konzistenciji namirnica.

Koristite pribor koji je isporučen zajedno s pećnicom. Dodatni pribor možete kupiti kao posebni pribor u stručnim trgovinama ili kod servisne službe.

Koristite uvijek kuhinjsku krpu kada vadite vrući pribor ili posuđe iz pećnice.

Kolači i pecivo

Pečenje na jednoj razini

Kada pečete kolače na jednoj razini s gornjim i donjim zagrijavanjem , najbolje će uspjeti. Kada pečete s vrućim zrakom : kolači u kalupima, razina vodilice 2
kolači na limu, razina vodilice 3.

Pečenje na više razina

Koristite 3D-vrući zrak (☼).

Pečenje na 2 razine:

univerzalna tava na razini vodilice 3
lim za pečenje na razini vodilice 1.

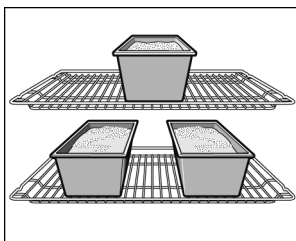
Pečenje na 3 razine:

lim za pečenje na razini vodilice 5
univerzalna tava na razini vodilice 3
lim za pečenje na razini vodilice 1.

Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

U tablicama ćete naći mnogo prijedloga za Vaša jela.

Ako istovremeno pečete s 3 pravokutna kalupa, rasporedite ih na rešetke na način kako je prikazan na slici.



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. Ako želite koristiti silikonske kalupe, ravnajte se po navodima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine tijesta i navodi u receptu mogu biti različiti.












Tablice



U tablicama ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite kolače i pecivo. 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.















Vremena pečenja kraća su za 5 do 10 minuta, ako predgrijete pećnicu.

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

Kolači u kalupima	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2		160-180	50-60
	3 pravokutna kalupa	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta	kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2		150-170	65-75
Dno za torte od miješanog tijesta	kalup za voćne torte	3		160-180	20-30
Voćni kolač, fini, miješano tijesto	kalup s bočnim otvaranjem/kalup u obliku zdjele	2		160-180	50-60
Biskvitno dno, 2 jaja predgrijati	kalup za voćne torte	2		160-180	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja predgrijati	tamni kalup s bočnim otvaranjem	2		160-180	40-50
Dno od prhkog tijesta s rubom	tamni kalup s bočnim otvaranjem	1		170-190	25-35
Torta s voćem ili sa sirom, prhko tijesto*	tamni kalup s bočnim otvaranjem	1		170-190	70-90
Švicarska pita	lim za pizzu	1		220-240	35-45
Kuglof	lim za kuglof	2		150-170	60-70



Kolači u kalupima	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza, tanko dno, malo nadjeva, predgrijati	lim za pizzu	1		250-270	10-15
Pikantni kolači*	tamni kalup s bočnim otvaranjem	1		180-200	45-55

* Ostavite kolač otpr. 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici da se ohladi.

Kolači na limu	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja 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)	lim za pečenje	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)	lim za pečenje	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
Biskvitni savitak, predgrijati	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

Kolači na limu	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
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 flambée, predgrijati	univerzalna tava	2	☐	250-270	10-12

Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Sitni kolačići	lim za pečenje	3	☉	140-160	15-25
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	130-150	25-35
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5	☉	130-150	30-40
Makroni	lim za pečenje	2	☐	100-120	30-40
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	100-120	35-45
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5	☉	100-120	40-50
Beze	lim za pečenje	3	☉	80-100	100-150
Muffins	rešetka s limom za muffins	2	☐	170-190	20-25
	2 rešetke s limovima za muffins	3+1	☉	160-180	25-30
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
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5	☉	170-190	35-45







Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
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

Za pečenje kruha predgrijte pećnicu, ukoliko nije drukčije navedeno.

Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu.

Kod pečenja na 2 razine univerzalnu tavu stavite uvijek iznad lima za pečenje.

Kruh i peciva	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	univerzalna tava	2		270	5
				200	30-40
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	univerzalna tava	2		270	8
				200	35-45
Lepinja	univerzalna tava	2		270	10-15
Peciva nemojte predgrijati	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 po vlastitom receptu.

Ovako ćete ispitati je li kolač od miješanog tijesta potpuno ispečen.

Kolač je splasnuo.

Ravnajte se prema sličnim kolačima u tablicama za pečenje.

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.

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.	Nemojte namastiti obod 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 povišite 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. Kod kolača 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.	Kod slijedećeg puta stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže.
Sok od voća curi preko ruba lima.	Kod slijedećeg puta koristite dublju univerzalnu tavu, ako je imate.
Sitno pecivo od dizanog tijesta sljepljuje se kod pečenja.	Oko svakog komada peciva treba biti odstojanje od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Pekli ste istovremeno na više razina. Pecivo na gornjem limu tamnije je od peciva na donjim limovima.	Za pečenje na više razina uvijek koristite vrući zrak ☑. Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.	Kod pečenja može nastati vodena para. Ističe iznad vrata pećnice. Vodena para može ovlažiti polje za posluživanje ili proćelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano fizikalnim razlozima.

Meso, perad, riba

Napomene za posuđe

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

Najprikladnije je posuđe od stakla. Poklopac treba odgovarati posudi za pečenje i dobro zatvarati.

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

Kod posuda za pečenje od plemenitog čelika jelo se ne zarumeni toliko i može biti da se meso manje ispeče. Produžite vrijeme pečenja.

Posuđe uvijek stavite u sredinu rešetke.

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Vruće stakleno posuđe odložite na suhi podmetač. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može puknuti.

Napomene za pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm. Za pirjano pečenje dodajte dosta tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuđa. Ako pripremate meso u emajliranoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posuđu.

Posude za pečenje od plemenitog čelika manje su prikladne. Meso se sporije peče i manje se zarumeni. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Napomene za roštiljanje

Roštiljajte uvijek u zatvorenoj pećnici.

Kod roštiljanja predgrijte pećnicu oko 3 minute, prije nego što stavite hranu u nju.

Komade koje želite 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.

Lim za pečenje ili univerzalnu tavu nemojte staviti na razinu 4 ili 5 u pećnicu. Deformira se zbog velike vrućine, te može oštetiti pećnicu prilikom izvlačenja.

Po mogućnosti roštiljajte komade mesa iste debljine. Tako potamne ravnomjerno i ne gube svoju sočnost. Solite mesne odreske tek nakon roštiljanja.

Okrenite hranu koju roštiljate nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

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



















Meso
















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.

Umotajte rostbif nakon pečenja u aluminijsku foliju i ostavite ga da počiva 10 minuta u pećnici.

Kod svinjetine s kožuricom urežite kožuricu u obliku križa i položite meso u posudu prvo s kožuricom prema dolje.

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Govedina						
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, srednje pečeni	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	otvoreno	1		220-240	60
Odresci, debljine 3 cm, srednje pečeni		rešetka + univerzalna tava	5+1		3	15
Teletina						
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
Svinjetina						
Pečenje bez kožurice (npr. vratina)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenje s kožuricom (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

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Svinjsko pečenje, nemasno	1,0 kg	otvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg				190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Dimljena svinjetina s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	70
Odresci, debljine 2 cm		rešetka + univerzalna tava	5+1		3	20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm		rešetka + univerzalna tava	5+1		3	10
Janjetina						
Janjeći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2		190-210	60
Janjeći but bez kosti, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
Meso od divljači						
Srneći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2		200-220	50
Srneći but bez kostiju	1,5 kg	zatvoreno	2		210-230	100
Pečena veprovina	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	140
Pečenje od jelenovine	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	130
Kunić	2 kg	zatvoreno	2		220-240	60
Pečenje od mljevenog mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1		180-200	80
Hrenovke		rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15

Perad

Podaci o težini u tablici odnose se na perad koja je pripremljena za pečenje i nema nadjeva.

Ako roštiljate izravno na rešetki, stavite lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.











Ako pečete patku ili gusku, izbodite kožu ispod krila kako bi mogla izlaziti masnoća.





Položite cijelu perad na rešetku tako da je prvo okrenuta s prsima prema dolje. Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Hranu za pečenje, kao što je svitak od puretine ili pureća prsa, okrenite nakon polovine navedenog vremena.

Dijelove peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žuto, ako ga pred kraj vremena pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Perad	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	rešetka	2		230-250	60-70
Kokoš, cijela	1,6 kg	rešetka	2		200-220	80-90
Pile, prepolovljeno	po 500 g	rešetka	2		220-240	40-50
Pileći komadi	po 150 g	rešetka	3		210-230	30-40
Pileći komadi	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 kg	rešetka	2		170-190	120-140
Gušćji bataci	po 400 g	rešetka	3		220-240	50-60

Perad	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Mlada purica, cijela	3,0 kg	rešetka	2		180-200	80-100
Svitak od puretine	1,5 kg	otvoreno	1		190-210	110-130
Pureća prsa	1,0 kg	zatvoreno	2		180-200	80-90
Pureći gornji but	1,0 kg	rešetka	2		180-200	90-100







Riba

Ako roštiljate izravno na rešetki, dodatno stavite lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja tekućina, a pećnica ostane čista.

Preokrenite komade ribe nakon $\frac{2}{3}$ vremena roštiljanja.

Cijela riba se ne mora okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je leđna peraja gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha ribe osigurava stabilnost položaja.

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za parenje.

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, cijela	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	rešetka	2		180-200	70-80
Riblji kotlet, debljine 3 cm		rešetka	3		2	20-25
Riblji file		zatvoreno	2		210-230	20-30

Savjeti za pečenje i roštiljanje

Za težinu pečenja nema podataka u tablici.

Kako možete ustanoviti da li je pečenje gotovo.

Pečenje je pretamno a korica mjestimično izgorjela.

Pečenje izgleda dobro, samo je umak zagorio.

Pečenje izgleda dobro, ali je umak dosta blijed i vodenast.

Kod prelijevanja pečenja nastaje vodena para.

Odaberite podatke koje odgovaraju najbližoj manjoj težini i produljite vrijeme.

Koristite termometar za meso (kojeg možete kupiti u specijaliziranim trgovinama) ili napravite "probu žlicom". Pritisnite žlicom na pečenje. Ako osjetite da je čvrsto, znači da je gotovo. Ako popušta pod pritiskom, znači da treba još malo vremena.

Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu.

Kad drugi put pečete odaberite manju posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.

Drugi put odaberite veću posudu za pečenje i koristite manje tekućine.










To je uzrokovano fizikalnim razlozima i normalna pojava. Veliki dio vodene pare otiče kroz otvor izlaska pare. Može ovlažiti hladnije pročelje na kojemu se nalaze sklopke štednjaka ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode.

Nabujci, gratinirana jela, tost

Ako roštiljate izravno na rešetki, dodatno stavite lim za pečenje na razinu 1. Pećnica ostaje čišća.

Stavite posuđe uvijek na rešetku.

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



















Nabujci	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Nabujak, slatki	kalup za nabujke	2		180-200	50-60
Soufflee	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
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 prepeći, 4 komada	rešetka	4		3	7-10
Tost prepeći, 12 komada	rešetka	4		3	5-8

Gotovi proizvodi

Pridržavajte se uputa proizvođača na ambalaži.

Ako želite obložiti pribor papirom za pecivo, 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, stupanj roštiljanja	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, predgrijati	univerzalna tava	1		180-200	10-15
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 ili baget za dogotovljenje	univerzalna tava	3		190-210	10-20
	univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Namirnice za pečenje, duboko smrznute					
Riblji štapići	univerzalna tava	2		220-240	10-20
Pileći štapići, nuggets	univerzalna tava	3		200-220	15-25
Savijača, duboko smrznuta	univerzalna tava	3		180-200	35-40

Posebna jela

S Vašim uređajem možete namjestiti temperature od 50 do 270 °C. Tako Vam uspije kremasti jogurt na 50 °C isto tako dobro kao i lagano dizano tijesto.



Jogurt

Uskuhajte mlijeko (3,5% masnoće), i ohladite ga na 50 °C. Umiješajte 150 g jogurta u mlijeko. Ulijte u šalice ili male staklenke s poklopcem, te stavite ih pokriveno na rešetku. Predgrijte pećnicu 5 minuta na 50 °C. Onda pripravite po navedenim uputama.

Dizanje tijesta

Pripremite dizano tijesto na uobičajeni način. Stavite ga u keramičko posuđe koje je postojano na vrućini i pokrijte ga. Predgrijte pećnicu 5 minuta. Isključite uređaj i ostavite tijesto da se diže u isključenoj pećnici.

Pripravljanje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje
Jogurt	Stavite šalice ili male staklenke s poklopcem na rešetku	1		50	6-8 sati
Dizanje tijesta	Stavite posuđe koje je postojano na vrućini	na dno pećnice		Predgrijte pećnicu na 50 °C, isključite uređaj, stavite tijesto u pećnicu	5 min. 20-30 min.


Odmrzavanje

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

Molim pridržavajte se uputa proizvođača na ambalaži.

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Perad položite na tanjur s prsima prema dolje.

Zamrznuta hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C
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





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

Ostavite ga da se dobro ocijedi i osušite ga.

Stavite univerzalnu tava na razinu vodilice 3, a rešetku na razinu vodilice 1.

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

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

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

Ukuhavanje

Priprema

Staklenke i gumeni prsteni moraju biti čisti i uredni. Po mogućnosti koristite staklenke iste veličine. Podaci u tablicama 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 staklenke tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (otpr. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Postavite birač funkcija na donje zagrijavanje .
5. Postavite birač temperature na 170 do 180 °C.

Ukuhavanje voća

Nakon otprilike 40 do 50 minuta u kratkim se razmacima uzdižu mjehurići. Isključite pećnicu.

Poslije 25 do 35 minuta grijanja na preostaloj naknadnoj toplini izvadite staklenke iz pećnice. Ako dopustite da se dulje rashlade u pećnici, može doći do stvaranja klica, te se pospješuje proces kiseljenja ukuhanog voća. Isključite pećnicu.

Voće u staklenkama od jedne litre	Od trenutka proključanja	Naknadna toplina
Jabuke, Ribizi, Jagode	isključiti	oko 25 minuta
Trešnje, Marelice, Breskve, Ogrozd	isključiti	oko 30 minuta
Jabučna kaša, Kruške, Šljive	isključiti	oko 35 minuta

Ukuhavanje povrća

Odmah čim se u staklenkama počnu uzdizati mjehurići, smanjite temperaturu na 120 do 140 °C, to bude ovisno o vrsti povrća nakon 35 do 70 minuta. Isključite pećnicu i koristite preostalu naknadnu toplinu.

Povrće s hladnom juhom u staklenkama od jedne litre	Od trenutka proključanja	Naknadna toplina
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cikla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokolice	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Grah, Koraba, Crveni kupus	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

Izvadite staklenke

Vruće staklenke ne odlažite na hladnu ili vlažnu podlogu. Mogle bi popucati.

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 °C, s 3D-vrućim zrakom i običnim vrućim zrakom na najviše 180 °C.

Sitni kolačići

S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C, s 3D-vrućim zrakom i običnim vrućim zrakom na najviše 170 °C.
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.

Ispitna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i test različitih uređaja.

Po normi EN/IEC 60350.

Pečenje


Kod pečenja na 2 razine univerzalnu tavu stavite uvijek iznad lima za pečenje.








Kod pečenja na 3 razine univerzalnu tavu stavite u sredinu.









Štrcani kolačići: Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Prekriveni kolač od jabuka na 2 razine:
Stavite tamne kalupe s bočnim otvaranjem tako da su jedan preko drugog.

Prekriveni kolač od jabuka na 1 razini:
Stavite tamne kalupe s bočnim otvaranjem tako da su pomaknuto jedan pored drugog.



Kalupi s bočnim otvaranjem od bijelog lima:
Pecite gornjim i donjim zagrijavanjem  na 1 razini.
Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu i stavite kalup s bočnim otvaranjem na nju.

Jelo	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcani kolačići	lim za pečenje	3		160-180	20-30
	lim za pečenje	3		160-180	20-30
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	30-40
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5		140-160	40-50
Sitni kolači predgrijati	lim za pečenje	3		160-180	20-30
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	30-40
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5		140-160	35-45

Jelo	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Sitni kolači	lim za pečenje	3		160-180	20-30
Vodeni biskvit predgrijati	kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2		170-190	30-40
Vodeni biskvit	kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2		160-180	30-40
Kolač od dizanog tijesta pečen na limu	univerzalna tava	3		160-180	40-50
	univerzalna tava	3		160-180	40-50
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	50-60
Prekriveni kolač od jabuka	rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

Roštiljanje

Ako polažete namirnice izravno na rešetku, dodatno stavite lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja tekućina, a pećnica ostane čista.

Jelo	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Tost zarumeniti 10 minuta predgrijati	rešetka	5		3	½-2
Goveđe pljeskavice 12 komada* nemojte predgrijati	rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

* Okrenite poslije $\frac{2}{3}$ vremena.

