Upute za uporabu

HCE743350E

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

HCE 743350E

hr **9000447469**

B-021189-01

Kazalo

Sigurnosne napomene 6
Prije ugradnje 6
Napomene za Vašu sigurnost 6
Uzroci oštećenja 9
Savjeti u pogledu energije i okoliša 11
Zbrinjavanje otpada na ekološki način 11
Štednja energije u pećnici 11
Štednja energije na polju za kuhanje 12
Postavljanje i priključak 13
Za instalatera 13
Vodoravno postavljanje štednjaka 14
Zidno pričvršćenje 14
Vaš novi štednjak 15
Polje za kuhanje 16
Pećnica 17
Pećnica 19
Prije prve upotrebe 23
Namještanje sata 23
Zagrijavanje pećnice 23
Čišćenje pribora 23
Namještanje polja za kuhanje 24
Namještanje vršite na ovaj način 24
Veliko dvokružno mjesto za kuhanje 24
Namještanje pećnice 25
Vrsta grijanja i temperatura 25
Želite da se pećnica isključi automatski 26
Želite da se pećnica automatski uključuje i isključuje 27
Brzo zagrijavanje 28

Kazalo

Vrijeme na satu **29**
Namještanje vršite na ovaj način 29
Alarmni sat **30**
Namještanje vršite na ovaj način 30
Osigurač za zaštitu djece **31**
Pećnica 31
Njega i čišćenje **32**
Sredstva za čišćenje 32
Za lakše čišćenje 34
Vađenje i stavljanje okvira vodilica 35
Skidanje i ugradnja vrata pećnice 36
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima 38
Što učiniti u slučaju smetnje? **40**
Zamjena žarulje na stropu pećnice 41
Servisna služba **42**
Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji **43**
Kolači i pecivo 44
Savjeti za pečenje 49
Meso, perad, riba 50
Savjeti za pečenje i roštiljanje 55
Nabujci, gratinirana jela, tost 56
Gotovi proizvodi 57
Posebna jela 59
Odmrzavanje 60
Sušenje 60
Ukuhavanje 61
Akrilamid u hrani **63**
Ispitna jela **64**

⚠ Sigurnosne napomene

Dobro pročitajte ove upute za uporabu uređaja. Dobro čuvajte upute za uporabu. 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. Ako se uređaj krivo priključi, nemate pravo na jamstvo.

Napomene za Vašu sigurnost

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaćinstvo. Koristite štednjak 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.

Vruće površine

Opasnost od opeklina!
Nikad ne dodirnite vruća mjesta za kuhanje, unutarnje površine pećnice ili elemente za grijanje. Maloj djeci ne dozvolite pristup. Obraćajte pažnju na pokazatelj za preostalu toplinu na polju za kuhanju. Upozorava Vas na vruća mjesta za kuhanje.

Opasnost od kratkog spoja!
Nikad ne ukliještite priključne kabele električnih uređaja vratima pećnice dok je vruća i ne potežite ih preko vrućeg polja za kuhanje. Izolacija kabela bi se mogla otopiti.

Opasnost od požara!
Nikad ne ostavite zapaljive predmete na polju za kuhanje i ne čuvajte ih u pećnici.
Nikad ne otvarajte vrata pećnice, ako nastaje dim u unutrašnjost. Isključite uređaj. Izvucite strujni utikač uređaja odnosno isključite osigurač u ormariću za osigurače.

Vruća para

Opasnost od oparina!
Vrata pećnice otvarajte oprezno. Može isteći vruća para.
Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu. Nastat će vruća vodena para. Ne dozvolite djeci pristup.

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 pećnice.

Vrući pribor i posuđe

Opasnost od opeklina!
Nikad ne vadite vrući pribor ili posuđe iz pećnice bez da koristite kuhinjsku krpu.

Pregrijano ulje ili masnoća

Opasnost od požara!
Nikad ne zagrijavajte masnoću ili ulje bez nadziranja. Pregrijano se ulje i masnoća brzo zapali. Nikad ne gasite ulje ili masnoću kada se zapalila vodom. Odmah poklopite posudu poklopcem ili tanjurom, da bi se zagušio plamen. Isključite mjesto za kuhanje i ostavite da se posuda ohladi na mjestu za kuhanje.

Mokro dno lonca i mjesto za kuhanje

Opasnost od ozljede!
Tekućina koja se nalazi između dna lonca i mjesta za kuhanje može prouzrokovati parni tlak.
Lonac može naglo odskočiti od podloge. Mjesta za kuhanje i dna lonaca uvijek držite suho.

Pukotine u staklokeramici

Opasnost od strujnog udara!
Nikad nemojte koristiti polje za kuhanje, kada staklokeramika ima prijeloma, napuklina ili pukotina. Isključite uređaj i pozovite servisnu službu.

Nestručni popravci

Opasnost od strujnog udara!
Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju i mijenjati oštećene priključne vodove.
Ako je uređaj u kvaru, izvucite strujni utikač odnosno isključite osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Oštećenja na polju za kuhanje

Pazite da Vam kod kuhanja ne ispari sva voda iz lonca, osobito kod uporabe emajliranih i aluminijskih lonaca. Mogu nastati oštećenja.

Ne odlažite vruće posuđe na području pokazatelja ili na okviru.

Ako tvrdi ili šiljati predmeti padnu na polje za kuhanje, mogu nastati oštećenja. Ne držite takve predmete iznad polja za kuhanje.

Aluminijska folija ili plastično posuđe otapa se na mjestima za kuhanje. Folija za zaštitu štednjaka nije primjerena za polje za kuhanje.

U slijedećoj tablici naći ćete najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjera
Mrlje	Prekipjela hrana	Odmah uklonite prekipjelu hranu strugalom za staklene površine.
	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje koja su primjerena za staklokeramiku.
Ogrebotine	Sol, šećer i pijesak	Ne koristite polje za kuhanje kao površinu za rad ili za odlaganje predmeta.
	Hrapava dna lonaca i tava	Provjerite Vaše posuđe.
Promjene boje	Neprimjerena sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje koja su primjerena za staklokeramiku.
	Habanje loncem (npr. aluminij)	Pri pomicanju podignite tave i lonce.
Stvaranje mjehurića	Šećer, jela koja sadrže mnogo šećera	Odmah uklonite prekipjelu hranu strugalom za staklene površine.

Oštećenja na pećnici

Ne stavljajte pribor na dno pećnice. Nemojte ga obložiti folijom ili papirom za pecivo, svejedno koje vrste. 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 oštetio.

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

Vlažne namirnice nemojte duže vremena čuvati u zatvorenoj pećnici. Emajlirana obloga bi se oštetila.

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.

Ne stanite ili sjednite na otvorenu ladicu pećnice.

Pri transportu uređaja ne služite se ručkom na vratima. Ne drži težinu uređaja i može puknuti.

Oštećenja na ladici u postolju uređaja

Ne stavljajte vruće predmete u ladicu u postolju uređaja. Ladica bi se mogla oštetiti.

Oštećenja na pročeljima susjednih elemenata

Ostavite pećnicu da se hladi samo u zatvorenom stanju. I ako samo prislonite ladicu pećnice, pročelja susjednih elemenata se mogu s vremenom oštetiti.

Ako je brtva pećnice jako zaprljana, izvlačna se ladica ne može više dobro zatvoriti za vrijeme rada pećnice. Pročelja susjednih elemenata vremenom se oštećuju. Pobrinite se da brtva bude čista.

Savjeti u pogledu energije i okoliša

Ovdje ćemo Vam dati savjete, kako možete štediti energiju kod pečenja u pećnici i kod kuhanja na polju za kuhanje, i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Zbrinjavanje otpada na ekološki način

Zbrinite ambalažu na ekološki način.

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.

Štednja energije u pećnici

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

Upotrebljavajte 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 gotovljenje jela.

Štednja energije na polju za kuhanje

Koristite lonce i tave s debelim i ravnim dnom. Neravna dna povisuju potrošnju energije.

Promjer dna lonca ili tave mora biti isti kao i veličina mjesta za kuhanje. Naročito premali lonci na mjestu za kuhanje uzrokuju gubitke energije.
Molimo pripazite: Proizvođači posuđa često navode gornji promjer lonca. Taj je promjer najčešće veći od promjera dna lonca.

Koristite za male količine mali lonac. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.

Poklopite lonce uvijek odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite četiri puta više energije.

Kuhajte sa što manje vode. Tako štedite energiju. Kod povrća se sačuvaju vitamini i minerali.

Smanjite stupanj kuhanja u pravo vrijeme.

Koristite preostalu toplinu. Kod duljeg vremena kuhanja isključite mjesto za kuhanje već 5-10 minuta prije isteka vremena kuhanja.

Postavljanje i priključak

Električni priključak

Električno priključenje uređaja mora obaviti koncesionirani stručnjak. Instalater se mora pridržavati propisa nadležnog poduzeća za opskrbu strujom.

Ako je uređaj neispravno priključen, u slučaju štete otpada pravo na jamstvo.

Za instalatera

Na strani instalacija mora biti ugrađena svepolna odvajalica s otvorom kontakata od najmanje 3 mm. Kod priključenja putem utikača, ta mjera nije potrebna, dok je utikač dostupan korisniku.

Električna sigurnost: Štednjak je uređaj s kategorijom zaštite I, te se smije koristiti samo uz priključivanje zaštitnog vodiča.

Za priključenje uređaja, instalater mora koristiti vod tipa H 05 VV-F ili istovjetne kakvoće.

Uređaji opskrbljeni utikačima smiju se priključiti samo na utičnice koje su propisno instalirane i koje su osigurane s najviše 25 A, 3x4 mm^2.

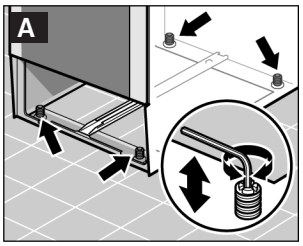
Vodoravno postavljanje štednjaka

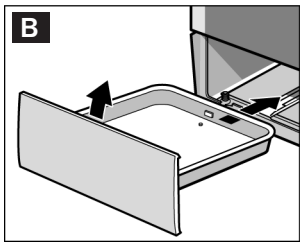
Postavite štednjak izravno na pod.

1. Izvucite ladicu iz postolja i izvadite je prema gore.

S unutarnje strane postolja sprijeda i straga nalaze se postavne nožice.

2. Po potrebi namjestite postavne nožice po visini šesterostranim ključem, sve dok štednjak ne stoji vodoravno (slika A).
3. Vratite ladicu u postolje (slika B).





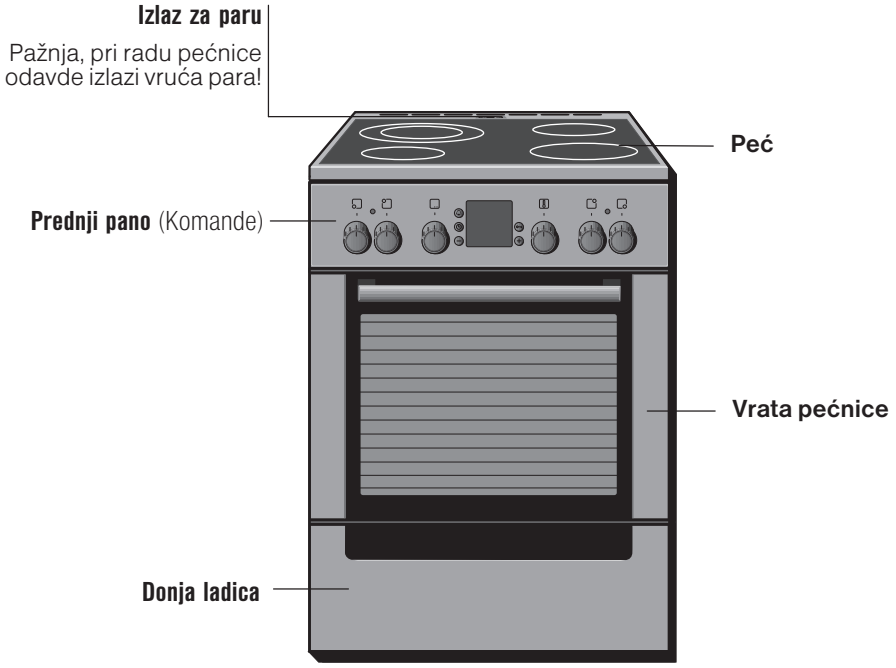
Zidno pričvršćenje

Kako se štednjak ne bi mogao prevrnuti, morate ge pričvrstiti za zid pomoću priloženog kutnog profila. Molimo da se pridržavate naputka za postavljanje glede zidnog pričvršćenja.

Vaš novi štednjak

Ovdje ćete upoznati Vaš novi štednjak. Opisat ćemo Vam polje za posluživanje, polje za kuhanje i pojedinačne elemente za posluživanje. Dobit ćete informacije o pećnici i o priboru.

Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.

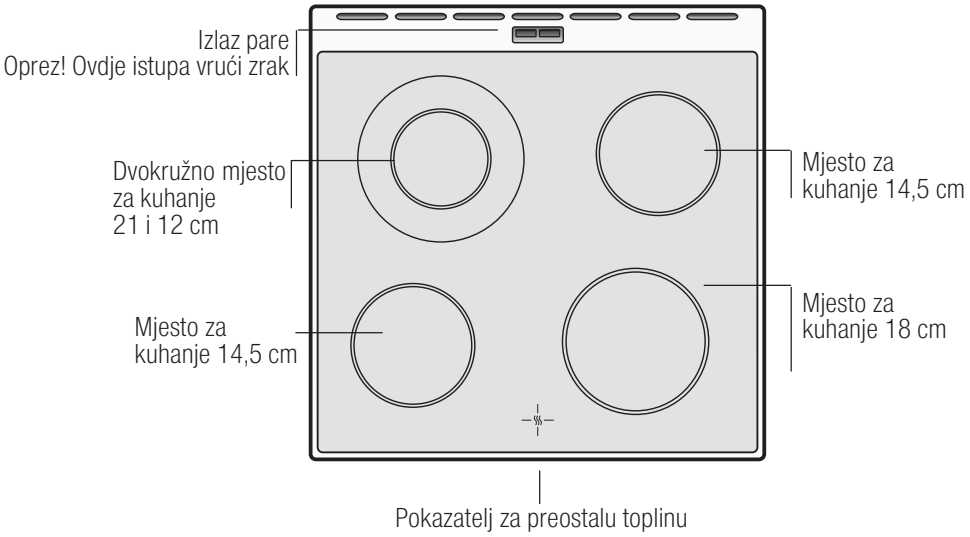


Obzirom na tip pećnice može biti razlika u detaljima

Upustive sklopke

U isključenom položaju gumbi sklopaka se mogu upustiti pod površinu.
Ponovnim pritiskom na gumb, on se uvlači odnosno izvlači.

Polje za kuhanje



Sklopke mjesta za kuhanje

Uz pomoć četiri sklopke mjesta za kuhanje namjestite snagu grijanja za mjesta na koje se odnose.

Položaj		Funkcija
0	Nulti položaj	Mjesto za kuhanje je isključeno.
1-9	Stupnjevi kuhanja	Stupanj kuhanja 1 = najslabija snaga Stupanj kuhanja 9 = najjača snaga
◎	Priklapanje	Priklapanje velikog dvokružnog mjesta za kuhanje.

Kada uključite mjesto za kuhanje, pokazna žarulja svijetli.

Pokazatelj preostale topline

Polje za kuhanje ima za svako mjesto za kuhanje po jedan pokazatelj preostale topline. Prikazuje koja su mjesta za kuhanje još vruća. Iako je polje za kuhanje isključeno, oznaka svijetli sve dok se mjesto za kuhanje nije dovoljno ohladilo.

Možete koristiti preostalu toplinu u svrhu štednje energije i primjerice držati na toplome malu količinu hrane.

Pećnica

Pećnicu namještate pomoću birača funkcija i birača temperature.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja za pećnicu.
Birač funkcija možete okretati udesno ili ulijevo.

Položaj		Korištenje
	Nulti položaj	Pećnica je isključena.
	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.
	3D-vrući zrak*	Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator raspodjeljuje toplinu prstenastog grijača u stražnjoj stijenki ravnomjerno u pećnici.
	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 stijenki pećnice.
	Donje zagrijavanje	Ukuhati i dovršiti pečenje ili porumeniti jelo. Vrućina dopire s donje strane.
	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, mala površina	Roštiljanje malih količina odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se srednji dio grijača za roštiljanje.
	Roštilj, velika površina	Roštiljanje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
	Odmrzavanje	Odmrzavanje na primjer mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla topli zrak oko jela.
	Brzo zagrijavanje	Brzo predgrijanje pećnice bez pribora.

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

Za vrijeme namještanja svijetli žarulja u pećnici.

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.
1, 2, 3	Stupnjevi roštiljanja	Stupnjevi roštiljanja za roštilj, mala ▭ i velika ▭ površina. stupanj 1 = slabi stupanj 2 = srednji stupanj 3 = jaki

Kada je pećnica u fazi grijanja, na pokazatelju svijetli simbol temperature 🌡. Simbol se gasi u stankama između faza grijanja. Ne svijetli u svakom položaju.

Tipke i prikaz

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

Tipka		Korištenje
🔔	Tipka za alarmni sat	Pomoću ove tipke namještate alarmni sat.
◷	Tipka za sat	Pomoću ove tipke namještate vrijeme na satu, trajanje rada pećnice I→I i vrijeme kraja →I.
-	Tipka minus	Ovom tipkom mijenjate namještene vrijednosti na manje.
O--	Tipka ključ	Pomoću ove tipke uključujete i isključujete osigurač za zaštitu djece.
+	Tipka plus	Ovom tipkom mijenjate namještene vrijednosti na više.

Pećnica

U pećnici se nalazi žarulja.

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici.

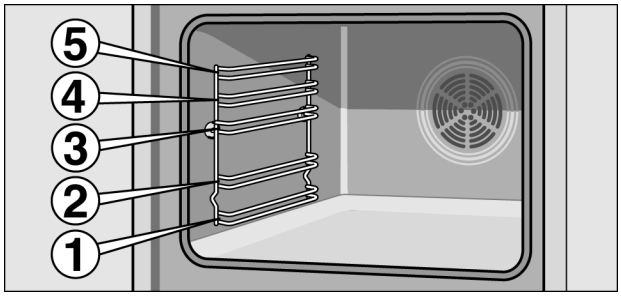
Izlaz za paru

Topli zrak iz pećnice ističe na stražnjoj strani polja za kuhanje. Oprez! Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

Pribor

Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina.

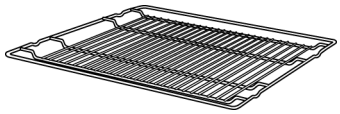
Možete izvući pribor iz pećnice do dvije trećine, a da se ne prevrne. Tako možete lako izvaditi jela.



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

Posudu za pečenje držite sa strane čvrsto s obije ruke te je umetnite paralelno u vodilice. Prilikom umetanja posude za pečenje izbjegavajte pokrete udesno ili ulijevo. U suprotnom slučaju je umetanje posude za pečenje otežano. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

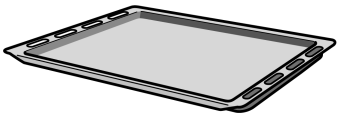
Pribor možete dokupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na Internetu. Molimo Vas navedite brojčanu oznaku HEZ.



Rešetka

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

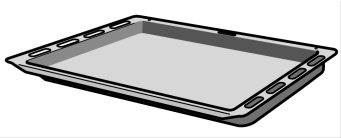
Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje ⌣.



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 pizze 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.
Zaštitna rešetka	Zaštitna se rešetka pričvršćuje na vratima pećnice. Sprječava se mogućnost da mala djeca dodirnu vruća vrata pećnice. Zaštitnu rešetku s brojem 469 088 možete naručiti preko servisne službe proizvođača.

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 tri nule. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku ◷.
   Na pokazatelju se pojavljuje vrijeme na satu 12:00 i simbol ◷ treperi.
2. Namjestite vrijeme na satu pomoću tipke + ili tipke –.

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. Okrenite birač funkcija i birač temperature na nulti položaj.

Čišćenje pribora

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

Namještanje polja za kuhanje

U ovom poglavlju možete pročitati kako ćete namještati mjesta za kuhanje. U tablici ćete naći stupnjeve kuhanja i vremena kuhanja za različita jela.

Namještanje vršite na ovaj način

Sa sklopkama mjesta za kuhanje namještate snagu grijanja za pojedina mjesta.

Položaj 0 = isključeno
Položaj 1 = najslabija snaga
Položaj 9 = najjača snaga.

Kada uključite mjesto za kuhanje, pokazna žarulja svijetli.

Veliko dvokružno mjesto za kuhanje

Kod ovih mjesta za kuhanje možete promijeniti veličinu.

Priklapanje velike površine

Okrenite sklopku mjesta za kuhanje na položaj 9 - tu ćete osjetiti lagani otpor - te dalje sve do simbola ◎ = veliko dvokružno mjesto za kuhanje

Odmah zatim vratite sklopku na željeni stupanj kuhanja.

Ponovno preklapanje na malu površinu

Okrenite sklopku za grijaću ploču na položaj 0 i nanovo namjestite stupanj kuhanja.
Oprez: Nikad ne vrtite preko simbola ◎ dalje na položaj 0.

Na malom dvokružnom mjestu za kuhanje možete naročito dobro zagrijati male količine hrane.

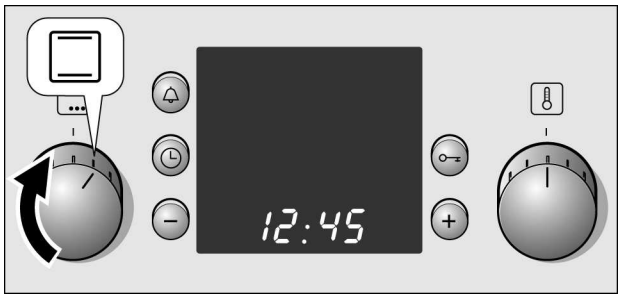
Namještanje pećnice

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.

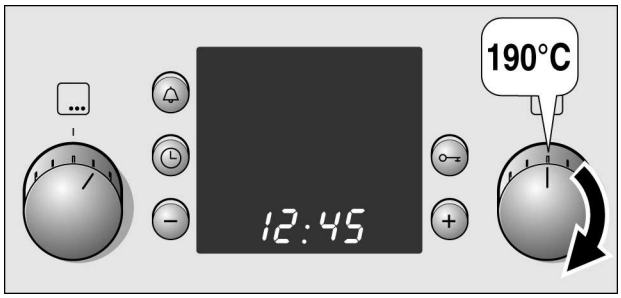
Vrsta grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.



Pećnica počinje s grijanjem.

Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na nulti položaj.

Promjena postavki

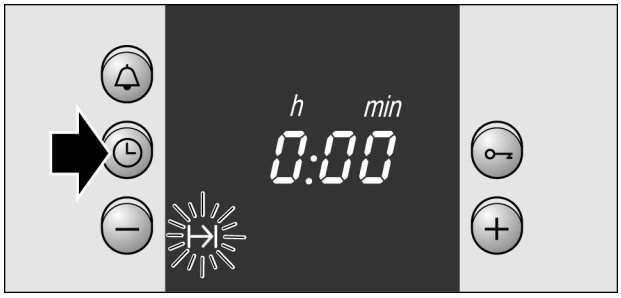
Vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja možete promijeniti u svako vrijeme, služeći se odgovarajućim biračem.

Želite da se pećnica isključi automatski

U tu svrhu obavite radnje opisane u točkama 1 i 2. Sada još unesite trajanje (vrijeme pečenja) za Vaše jelo.

Primjer na slici: postavka za ⊟ gornje i donje zagrijavanje, 200 °C, trajanje 45 minuta.

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

Isteklo je vrijeme pečenja

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

Promjena postavke

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

Prekid namještanja

Pritisnite tipku za sat ◷. Pritisnite tipku -, sve dok se na pokazatelju ne pokazuje nula. Isključite birač funkcija.

Želite da se pećnica automatski uključuje i isključuje

Pripazite da živežne namirnice koje se lako kvare ne smiju predugo stajati u pećnici.

Obavite radnje opisane u točkama 1 do 4.

Primjer na slici: Postavka za ⊟ gornje i donje zagrijavanje, 200 °C. 10:45 je sati. Za jelo je potrebno 45 minuta, a treba biti gotovo u 12:45 sati.

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

6. Tipkom + premjestite vrijeme kraja na poslije. Namješteno se vrijeme pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Na pokazatelju je prikazano vrijeme kraja, sve dok se pećnica ne uključi.

Isteklo je vrijeme pečenja

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

Napomena

Dok žmiga simbol, možete vršiti promjene.
Kad simbol trajno svijetli, postavka je preuzeta.

Brzo zagrijavanje

S brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrijavanje kod podešenih temperatura iznad 100 °C.

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

1. Namjestite birač funkcija na ⊠.
2. Biračem temperature namjestite željenu temperaturu.

Na pokazatelju svijetli simbol 🌡. Pećnica počinje s grijanjem.

Brzo zagrijavanje je završeno

Gasi se simbol 🌡 na pokazatelju. Stavite Vaše jelo u pećnicu i namjestite željenu vrstu grijanja.

Vrijeme na satu

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

Namještanje vršite na ovaj način

Primjer: 13:00 sati

1. Pritisnite tipku ◷.
   Na pokazatelju se pojavljuje 12.00 sati i žmiga simbol ◷.
2. Namjestite vrijeme na satu pomoću tipke + ili tipke -.
   Namješteno se vrijeme na satu pohranjuje nakon nekoliko sekundi. Gasi se simbol ◷.

Mijenjanje npr. s ljetnog na zimsko vrijeme

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

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 alarmni sat 🔔.
   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.
   Svijetli simbol 🔔 na pokazatelju. Vidi se odbrojavanje vremena.

Nakon isteka vremena

Oglasi se signal.
Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔. Gasi se prikaz alarmnog sata.

Promjena vremena alarma

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

Brisanje postavke

Pritisnite tipku za alarmni sat 🔔. Pritisnite tipku -, sve dok se na pokazatelju ne pokazuje nula.

Alarmni sat i trajanje rade u isto vrijeme

Simboli svijetle. Na pokazatelju se vidi odbrojavanje vremena alarma.
Kad želite prikaz preostalog trajanja I→I, vremena kraja →I ili vremena na satu ◷: Pritisnite tipku za sat ◷ nekoliko puta, sve dok se ne pojavi odgovarajući simbol.
Zatražena vrijednost pojavljuje se nekoliko sekundi na pokazatelju.

Osigurač za zaštitu djece

Pećnica

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

Uključivanje i isključivanje osigurača za zaštitu djece

Birač funkcija mora biti isključen.

Uključivanje: Pritisnite i držite tipku ključ O⊸, sve dok se na pokazatelju ne pojavi simbol O⊸. To potraje otprilike 4 sekunde.

Isključivanje: Pritisnite i držite tipku ključ O⊸, sve dok se ne zagasi simbol O⊸.

Napomene

Možete namjestiti alarmni sat i vrijeme na satu u bilo koje vrijeme.

Nakon nestanka struje namješteni osigurač za zaštitu djece je poništen.

Njega i čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje, Vaše polje za kuhanje i Vaša pećnica ostat će dugo lijepi i funkcionalni. Kako ćete ispravno njegovati i čistiti oba uređaja 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 slijedećih navoda.
Nemojte koristiti

za polje za kuhanje

- nerazrijeđeni deterdžent za ručno pranje posuđa ili deterdžent za perilicu posuđa
- sredstva za ribanje, grebajuće spužve
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za pećnicu ili odstranjivač mrlja
- visokotlačni uređaj za čišćenje ili uređaj za čišćenje parom.

Nemojte koristiti

za pećnicu

- 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
Vanjske površine uređaja	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.
Polje za kuhanje	Njega: sredstva za zaštitu i njegu staklokeramike. Čišćenje: sredstva za čišćenje koja su primjerena za staklokeramiku. Pridržavajte se uputa za čišćenje na ambalaži.
⚠	Strugalo za staklene površine za uklanjanje jake prljavštine: Odstranite osigurač i čistite samo lamicom. Oprez, lamica je jako oštra! Opasnost od ozljede. Nakon čišćenja vratite osigurač. Oštećene lamice odmah obnovite.
Okvir polja za kuhanje	Topla otopina sredstva za pranje posuđa. Nikad ne čistite strugalom za staklene površine, limunovim sokom ili octom.
Stakla na vratima	Sredstvo za pranje stakla: Očistite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugalo za staklene površine.
Pećnica	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa ili razrijeđeni ocat: Očistite krpom za pranje posuđa.
Brtva za vrata 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.

Područje	Sredstva za čišćenje
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa.
Pribor	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Namočite ga i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.
Ladica u postolju	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa: Očistite krpom za pranje posuđa.

Za lakše čišćenje

Za lakše čišćenje pećnice možete uključiti žarulju u pećnici i skinuti vrata pećnice.

Uključivanje žarulje u pećnici

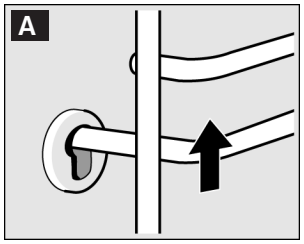
Namjestite birač funkcija na položaj ⊟.

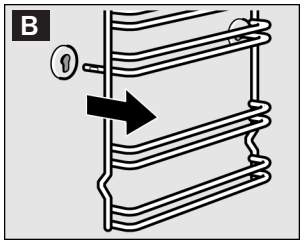
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

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

Vađenje okvire vodilica

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)

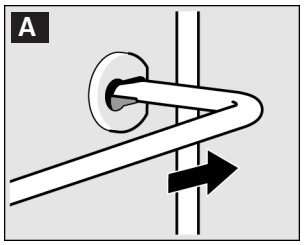


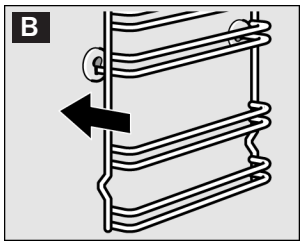


Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

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)



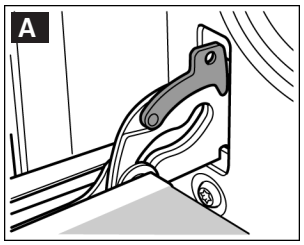


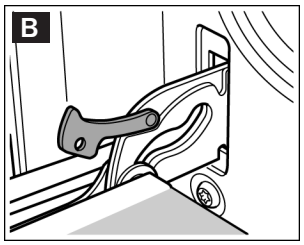
Okviri odgovaraju za montažu na desnoj i na lijevoj strani. Izbočina mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

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).

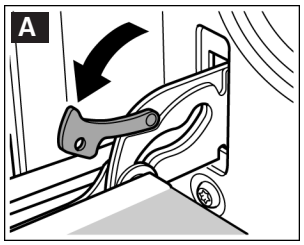


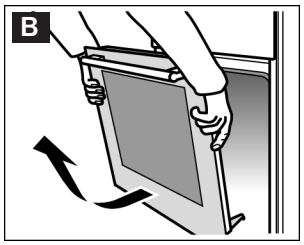


⚠ Opasnost od ozljede! Ako zglobovi nisu osigurani, sami se naglo sklapaju velikom silom.
Pripazite da su zaporne poluge uvijek sasvim zaklopljene, odnosno da su sasvim otklopljene kod skidanja vrata pećnice.

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

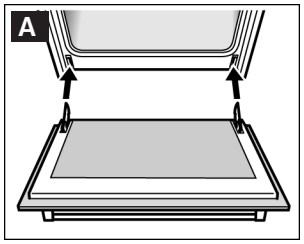


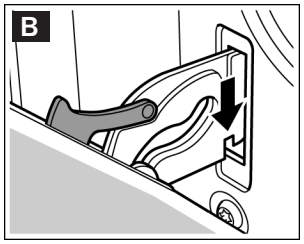


Ugradnja vrata

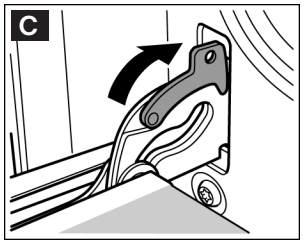
Ugradite vrata pećnice postupajući u obratnom redoslijedu.

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.

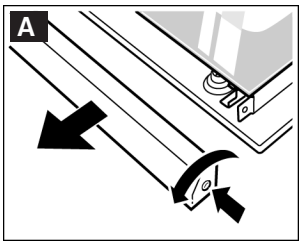
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

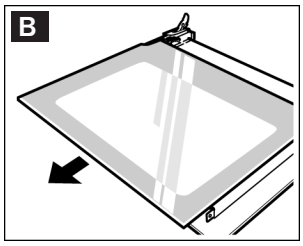
Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

Kod izgradnje unutarnjih staklenih ploča pripazite na redoslijed u kojemu vadite staklene ploče.

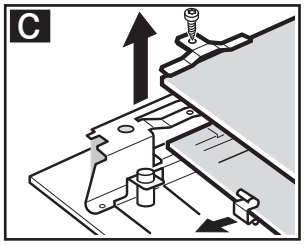
Izgradnja

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 odvrtite vijke s lijeve i desne strane. (Slika A)
3. Podignite i izvucite gornje staklo. (Slika B)





4. Odvrtite vijke s velikih držača na desnoj i lijevoj strani i uklonite držače. (Slika C)
   Izvadite srednje staklo.
5. Odvucite male držače s donjeg stakla. (Slika C)
   Izvadite staklo u smjeru koso prema gore.

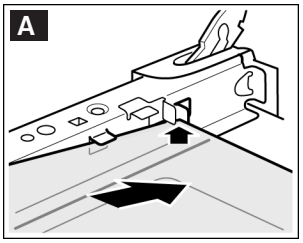


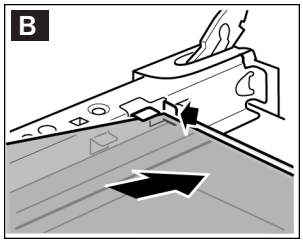
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

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

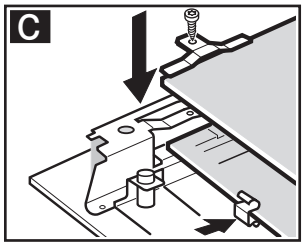
Ugradnja

1. Umetnite donje staklo koso prema stražnjoj strani. (Slika A)
2. Položite male držače s desne i lijeve strane na donje staklo.
3. Vratite srednje staklo na svoje mjesto. (Slika B)





4. Nataknite male držače na donje staklo. (Slika C)
5. Stavite velike držače na desnoj i lijevoj strani na svoja mjesta i pritegnite ih čvrsto vijcima. (Slika C)



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

Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.

Što učiniti u slučaju smetnje?

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

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.
Žmiga pokazatelj sata.	Nestanak električne energije.	Ponovo namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite gumbe sklopaka više puta u oba smjera.

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

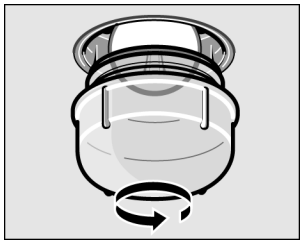
Zamjena žarulje na stropu pećnice

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Pričuvne žarulje od 25 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.

Zamjena staklenog poklopca

Oštećeni stakleni poklopac morate izmijeniti. Stakleni poklopac možete dobiti kod servisne službe. Molim, pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Servisna služba

Ako se Vaš aparat mora popraviti, za Vas je na raspolaganju naša servisna služba. Adresu i telefonski broj najbliže servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni servisni centri rado će Vas informirati o servisnoj službi u Vašoj blizini.

E-brojh i FD-broj

Kada nazovete našu servisnu službu, navedite E-broj i FD-broj aparata. Označna pločica s brojevima nalazi se desno bočno na vratima pećnice. Da je u slučaju smetnje ne biste morali dugo tražiti, ovdje možete odmah upisati podatke Vašeg aparata.

E-br.	FD

Servisna služba ☎

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. Ovise 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

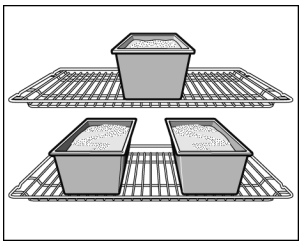
Koristite 3D-vrući zrak ⊛.
Pečenje na 2 razine:
univerzalna tava na razini vodilice 3
lim za pečenje na razini vodilice 1.

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	40-50
	3 pravokutna kalupa	3+1		140-160	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2		150-170	60-70
Dno za torte od miješanog tijesta	kalup za voćne torte	2		150-170	20-30
Voćni kolač, fini, miješano tijesto	kalup s bočnim otvaranjem/ kalup u obliku zdjele	2		160-180	50-60
Biskvitna torta	tamni kalup s bočnim otvaranjem	2		160-180	30-40
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
Pikantni kolači*	tamni kalup s bočnim otvaranjem	1		180-200	50-60
Pizza, tanko dno, malo nadjeva, predgrijati	lim za pizzu	1		250-270	10-15

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

Kolač 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)	univerzalna tava	3		170-190	40-50
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	50-60
Švicarska pita	univerzalna tava	2		210-230	40-50
Biskvitni svitak, predgrijati	lim za pečenje	2		190-210	15-20
Pletenica od dizanog tijesta s 500 g brašna	lim za pečenje	2		160-180	30-40
Biskupski kruh s 500 g brašna	lim za pečenje	3		160-180	60-70
Biskupski kruh s 1 kg brašna	lim za pečenje	3		150-170	90-100
Savijača, slatka	univerzalna tava	2		180-200	55-65
Pizza	lim za pečenje	2		220-240	15-25
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	35-45

Sitno pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Štrcani kolačići	lim za pečenje	3		140-150	30-40
	lim za pečenje	3		140-150	30-40
	univerzalna tava + limovi za pečenje	3+1		140-150	30-45
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5		130-140	35-50
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		110-130	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	130-150
Pecivo od žeženog tijesta	lim za pečenje	2		200-220	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		160-180	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	lim za pečenje	3		180-200	20-30
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190	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		270 200	8 35-45
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	univerzalna tava	2		270 200	8 40-50
Peciva nemojte predgrijati	lim za pečenje	3		210-230	20-30
Peciva od dizanog tijesta, slatka	lim za pečenje	3		170-190	15-20
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-180	20-30

Savjeti za pečenje

Želite 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.	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 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. 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 poslužuvanje ili pročelja 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 ⅔ 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		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, srednje pečen	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Odresci, debljine 3 cm, srednje pečeni		rešetka + univerzalna tava	5+1		3	15
Teletina						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Svinjetina						
Pečenje bez kožurice (npr. vratina)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenje s kožuricom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Dimljena svinjetina s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Janjetina						
Janjeći but bez kostiju, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
Pečenje od mljevenog mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1		170-190	70
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 ⅔ navedenog vremena.

Hranu za pečenje, kao što je svitak od puretine ili pureća prsa, okrenite nakon polovine navedenog vremena.
Dijelove peradi okrenite nakon ⅔ 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 posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	rešetka	2		190-210	50-80
Kokoš, cijela	1,6 kg	rešetka	2		210-230	80-90
Pile, prepolovljeno	po 500 g	rešetka	2		200-220	40-50
Pileći komadi	po 300 g	rešetka	3		200-220	30-40
Patka, cijela	2,0 kg	rešetka	2		170-190	90-100
Guska, cijela	3,5 - 4 kg	rešetka	2		160-170	110-130
Mlada purica, cijela	3,0 kg	rešetka	2		170-190	80-100
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 ⅔ 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.

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba, cijela	po oko 300 g	rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rešetka	2		170-190	50-60
Riblji kotlet, debljine 3 cm		rešetka	3		2	20-25

Savjeti za pečenje i roštiljanje

Za težinu pečenja nema podataka u tablici.	Odaberite podatke koje odgovaraju najbližoj manjoj težini i produljite vrijeme.
Kako možete ustanoviti da li je pečenje gotovo.	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.
Pečenje je pretamno a korica mjestimično izgorjela.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro, samo je umak zagorio.	Kad drugi put pečete odaberite manju posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.

Pečenje izgleda dobro, ali je umak dosta blijed i vodenast.	Drugi put odaberite veću posudu za pečenje i koristite manje tekućine.
Kod prelijevanja pečenja nastaje vodena para.	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	40-50
Nabujak od tjestenine	kalup za nabujke	2		210-230	30-40
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	65-85
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		190-210	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		180-200	10-20
Pizza, hlađena, 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		190-210	15-25
Pecivo, duboko smrznuto					
Peciva, baget	univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pereci (sirovo tijesto)	univerzalna tava	3		200-220	10-20
Pecivo, prethodno ispečeno					

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
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		200-220	10-15
Pileći štapići, nuggets	univerzalna tava	3		190-210	10-20
Savijača, duboko smrznuta	univerzalna tava	3		190-210	30-40

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 primjerenoj 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	2		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.

Ne napunite previše voća ili povrća u staklenke. 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 počinju 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 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.

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 predgrijati*	lim za pečenj	3		140-150	30-40
	lim za pečenje	3		140-150	30-40
	univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150	30-45
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5		130-140	35-50
Sitni kolači predgrijati*	lim za pečenje	3		150-170	20-35
	lim za pečenje	3		150-170	20-35
	univerzalna tava + lim za pečenje	1+3		140-160	30-45
	univerzalna tava + 2 lima za pečenje	1+3+5		130-150	35-55
Vodeni biskvit predgrijati*	kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2		160-180	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		170-190	40-50
	univerzalna tava	3		150-170	40-50
	univerzalna tava + lim za pečenje	1+3		150-170	50-60
Prekriveni kolač od jabuka	rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Za predgrijanje nemojte koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

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 $^{2}/_{3}$ vremena.

Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HCE743350E
9000 447469
BO • hr • 041189