



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



**Ugradbena pećnica
HBG38B7.0**



BOSCH

hr Upute za uporabu uređaja

Kazalo

Važne sigurnosne napomene	4	Servisna služba	21
Uzroci šteta.....	5	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.).....	21
Vaša nova pećnica	5	Energija i okoliš	21
Polje za posluživanje.....	5	Vrsta grijanja vrući zrak eco.....	21
Tipke.....	6	Ušteda energije.....	22
Okretni birač.....	6	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje.....	22
Zaslon.....	6	Programska automatika	22
Kontrola temperature.....	6	Posuđe.....	22
Komora za pečenje.....	6	Pripremanje jela.....	22
Vaš pribor	7	Programi.....	23
Umetanje pribora.....	7	Biranje programa i namještanje.....	26
Poseban pribor.....	7	Individualno prilagođavanje.....	26
Artikal iz servisne službe.....	8	Savjeti za programsku automatiku.....	27
Prije prvog korištenja	9	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	27
Prve postavke.....	9	Kolači i peciva.....	27
Zagrijavanje pećnice.....	9	Savjeti za pečenje.....	29
Čišćenje pribora.....	9	Meso, perad, riba.....	30
Uključivanje i isključivanje pećnice	9	Savjeti za pečenje i žar.....	32
Uključivanje.....	9	Lagano pečenje.....	33
Isključivanje.....	10	Savjeti za lagano pečenje.....	33
Namještanje pećnice	10	Nabujci, gratinirana jela, tost.....	34
Vrste grijanja.....	10	Gotovi proizvodi.....	34
Namještanje vrste grijanja i temperature.....	10	Posebna jela.....	35
Preporučene postavke.....	11	Odmrzavanje.....	35
Namještanje brzog zagrijavanja.....	11	Sušenje voća.....	35
Vremenske funkcije	12	Ukuhavanje.....	36
Namještanje vremenskih funkcija - kratko objašnjenje.....	12	Akrilamid u namirnicama	36
Namještanje trajanja.....	12	Probna jela	37
Premještanje vremena kraja.....	12	Pečenje.....	37
Namještanje alarma.....	13	Pečenje na žaru.....	37
Namještanje vremena na satu.....	13		
Memorija	13		
Pohranjivanje postavki u memoriju.....	13		
Korištenje memorije.....	13		
Postavka sabat	14		
Pokretanje postavke sabat.....	14		
Osigurač za zaštitu djece	14		
Polazne postavke	14		
Promjena polaznih postavki.....	16		
Automatsko isključivanje	16		
Sustav za čišćenje	16		
Prije početka čišćenja.....	16		
Namještanje stupnja čišćenja.....	16		
Nakon završetka čišćenja.....	16		
Njega i čišćenje	17		
Sredstva za čišćenje.....	17		
Skidanje i vješanje postolja.....	17		
Otklapanje grijača za roštiljanje.....	18		
Skidanje i vješanje vrata pećnice.....	18		
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima.....	19		
Što napraviti u slučaju smetnje?	19		
Tablica smetnji.....	19		
Zamjena stropne žarulje.....	20		
Zamjena lijeve bočne žarulje.....	20		
Stakleni pokrov.....	20		

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

⚠ Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

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

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno stavljajte u komoru za pečenje. *Vidi opis pribora* u uputama za uporabu.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek

poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

Opasnost od opekline!

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kod otvaranja vrata uređaja može izlaziti vruća para. Oprezno otvorite vrata uređaja. Djecu držite podalje od pećnice.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Opasnost od ozljeda!

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

Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.

- Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Opasnost od opekline!

Uređaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Uzroci šteta

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utork, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Vaša nova pećnica

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














Polje za posluživanje

Ovdje vidite pregled polja za posluživanje. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja.




Tipke

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

Simbol	Funkcija tipke
	Odabir vrste grijanja i temperature
	Odabir programske automatike
	Odabir sustava za čišćenje. Ova tipka nije zauzeta. Tek kada opremite samočišteći strop i bočne dijelove te zatim aktivirate sustav za čišćenje u polaznim postavkama, možete odabrati sustav za čišćenje.
	na zaslonu idete jedan redak dolje
	na zaslonu idete jedan redak gore
	dugo pritisnuti = odabir memorije kratko pritisnuti = pohranjivanje memorije
	Dodatno uključivanje brzog zagrijavanja
	Otvaranje i zatvaranje izbornika za vremenske funkcije
	Uključivanje i isključivanje žarulje u pećnici
	kratko pritisnuti = potraživanje informacija dugo pritisnuti = otvaranje i zatvaranje izbornika za polazne postavke
	Aktiviranje/deaktiviranje osigurača za zaštitu djece
	Uključivanje i isključivanje pećnice
	kratko pritisnuti = početak/zaustavljanje rada dugo pritisnuti = prekid rada

Okretni birač

Okretnim biračem  možete promijeniti sve predložene i namještene vrijednosti.



Okretni birač može se upustiti pod površinu. Pritiskom na okretni birač, on se uvlači odnosno izvlači.

Zaslon



Zaslon je podijeljen na različita područja:

- Poruka se pojavljuje samo prije početka rada
- Područje za namještanje
- Statusni redak

Poruka

U najgornjem retku se prikazuje odabrana funkcija, npr. vrste grijanja, programi, vremenske funkcije itd. S desne strane strelice pokazuju u kojem smjeru možete navigirati pomoću tipki  i . Nakon početka rada poruka se zatamni.

Područje za namještanje

Na području za namještanje pojavljuju se predložene vrijednosti koje možete promijeniti. Navigacijskim tipkama  i  prelazite iz jednog retka u slijedeći. Redak u kojem se upravo nalazite označen je zagradama s lijeve i desne strane. Okretnim biračem možete promijeniti vrijednost u zagradi.

Statusni redak

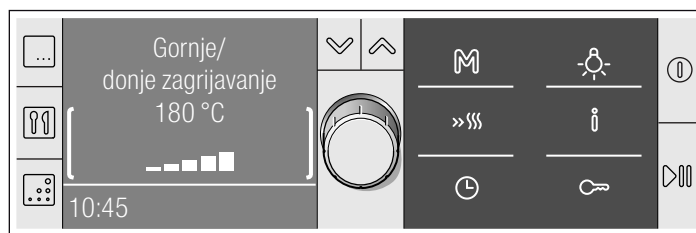
Statusni redak se nalazi u donjem dijelu zaslona. Prikazuje aktualno vrijeme na satu, odbrojavanje vremenskih funkcija ili namješteni osigurač za zaštitu djece. Prije početka rada pećnice dobit ćete kratke poruke ovisno o postavci.

Kontrola temperature


Gredice za kontrolu temperature prikazuju faze zagrijavanja ili preostalu toplinu u pećnici.

Kontrola zagrijavanja

Kontrola zagrijavanja pokazuje porast temperature u pećnici. Kada je popunjena zadnja gredica, postignuta je temperatura i optimalan je trenutak za stavljanje jela u pećnicu.



Kod stupnjeva roštiljanja i čišćenja gredice se ne pojavljuju.

Za vrijeme zagrijavanja možete pomoću tipke  zatražiti prikaz trenutačne vrijednosti temperature zagrijavanja. Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

Preostala toplina

Nakon isključivanja kontrola temperature pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Kada je popunjena zadnja gredica, pećnica ima temperaturu od otprilike 300 °C. Pokazatelj se gasi kada se temperatura spusti na otprilike 60 °C.

Komora za pečenje

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

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici. Kod namještenih temperatura do 60 °C žarulja se isključuje. Tako je moguće najprikladnije i precizno reguliranje.

Kada otvorite vrata pećnice, žarulja se uključuje.

Pritiskom na tipku  možete uključiti i isključiti žarulju.

Rashladni ventilator

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

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

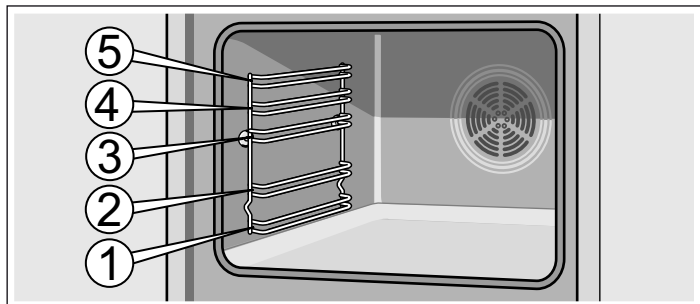
Vaš pribor

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

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

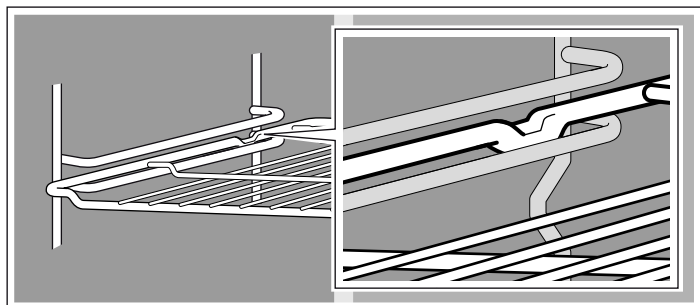
Umetanje pribora

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



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

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




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

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



Rešetka

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

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



Emajlirana plitica

Za kolače i kekse.

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



Univerzalna tava

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

Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

Poseban pribor

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

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

Poseban pribor	HEZ broj	Korištenje
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
Emajlirani lim za pečenje	HEZ331003	Za kolače i kekse. Lim za pečenje ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.
Univerzalna tava	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti i kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki. Univerzalnu tavu ugurajte u pećnicu tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenja. Rešetku uvijek stavite u univerzalnu tavu. Prikuplja se masnoća i sokovi od mesa koji kaplju.
Lim za roštiljanje	HEZ325000	Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se pećnica ne bi jako zaprljala. Lim za roštiljanje koristite samo u univerzalnoj tavi. Roštiljanje na limu za roštiljanje: Koristite samo na razinama vodilice 1, 2 i 3. Lim za roštiljanje kao zaštita od prskanja: Stavite univerzalnu tavu s limom za roštiljanje ispod rešetke.
Lim za pizzu	HEZ317000	Idealan za pizzu, duboko zamrznute proizvode ili velike okrugle kolače. Možete koristiti lim za pizzu umjesto univerzalne tave. Stavite lim na rešetku i ravnajte se prema podacima u tablici.

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

Artikal iz servisne službe

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

Krpe za njegu za površine iz nehrđajućeg čelika	Broj artikla 311134	Smanjuje nakupljanje prljavštine. Impregnacijom sa specijalnim uljem su površine uređaja od nehrđajućeg čelika optimalno održavane.
Gel za čišćenje pećnica i roštilja	Broj artikla 463582	Za čišćenje komore za pečenje. Gel je bez mirisa.

Krpe od mikrovlakana sa strukturom poput saća	Broj artikla 460770	Naročito je primjereno za čišćenje osjetljivih površina, poput stakla, staklokeramike, nehrđajućeg čelika ili aluminija. Krpa s mikrovlaknima odstranjuje u jednom koraku vodenastu i masnu prljavštinu .
Osigurač vrata	Broj artikla 612594	Kako djeca ne bi mogla otvoriti vrata pećnice. Ovisno o vrata uređaja se osigurač privija na drugačiji način. Poštujte obrazac, koji je priložen osiguraču vrata.

Prije prvog korištenja

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

- Namjestite vrijeme na satu
- Ako je potrebno, promijenite jezik za prikaz teksta
- Zagrijte pećnicu
- Očistite pribor
- Pročitajte sigurnosne napomene na početku upute za uporabu uređaja. Vrlo su važne.

Prve postavke

Nakon priključka Vašeg uređaja na struju, pojavljuje se na zaslonu u najgornjem retku "Polazna postavka". Namjestite vrijeme na satu i po potrebi jezik za prikaz teksta. Polazna postavka je njemački jezik.



Namještanje vremena na satu i promjena jezika

1. Okretnim biračem namjestite trenutačno vrijeme na satu.
2. Pritisnite tipku . Pojavljuje se "Sprache wählen: deutsch" (Odaberi jezik: njemački).
3. Okretnim biračem namjestite željeni jezik. Moguće je odabrati 30 različitih jezika.
4. Pritisnite tipku .

Jezik i vrijeme na satu su pohranjeni. Na zaslonu se prikazuje aktualno vrijeme na satu.

Napomena: Postavku jezika možete promijeniti u svako vrijeme. Pogledajte poglavlje *Polazne postavke*.

Zagrijavanje pećnice

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

Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže, npr. kuglice stiropora.

Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

Zagrijte pećnicu vrstom grijanja gornje/donje zagrijavanje i na temperaturu od 240 °C.

1. Pritisnite tipku . Pojavljuje se početni prikaz na zaslonu s opisom tipki.
2. Odmah zatim pritisnite tipku . U najgornjem retku stoji "Vrste grijanja". U području za namještanje je predložena vrsta grijanja 3D-vrući zrak i 160 °C. Zagrade su s lijeve i desne strane uz vrstu grijanja.
3. Okretnim biračem promijenite vrstu grijanja na gornje/donje zagrijavanje.
4. Pritiskom na tipku promijenite na temperaturu. Zagrade su sada s lijeve i desne strane uz temperaturu.
5. Okretnim biračem namjestite temperaturu na 240 °C.
6. Pritisnite tipku . Pećnica počinje s radom. Zatamni se "Vrste grijanja". Dolje na zaslonu se pojavljuje statusni redak s vremenom na satu.
7. Nakon 60 minuta isključite pećnicu pritiskom na tipku .

Gredice za kontrolu temperature prikazuju preostalu toplinu u pećnici.

Čišćenje pribora

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

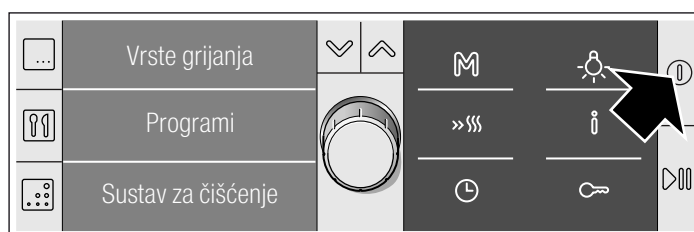
Uključivanje i isključivanje pećnice

Pritiskom na tipku uključite i isključite pećnicu.

Uključivanje

Pritisnite tipku .

Pojavljuje se početni prikaz na zaslonu s opisom tipki.

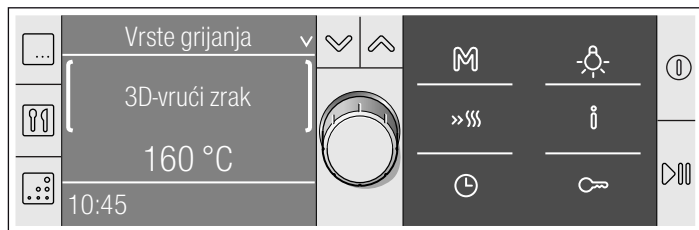


Odaberite željeni način rada:

- Tipka = vrste grijanja
- Tipka = programi
- Tipka = sustav za čišćenje

- Tipka **M** = pohranjena postavka memorije

Ako nakon nekoliko sekundi niste pritisnuli niti jednu tipku, predlaže se postavka. To je uvijek vrsta grijanja 3D-vrući zrak i 160 °C.



Možete odabrati neki drugi način rada u bilo koje vrijeme.

Način na koji ćete namjestiti uređaj možete opširno pročitati u pojedinim poglavljima.

Isključivanje

Pritisnite tipku **⏻**. Pećnica se isključuje, na zaslonu se prikazuje vrijeme na satu.

Namještanje pećnice

U ovom poglavlju možete pročitati

- koje vrste grijanja stoje na raspolaganju za Vašu pećnicu
- kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu
- kako ćete odabrati jelo iz preporučenih postavki
- i kako ćete namjestiti brzo zagrijavanje.

Vrste grijanja

Imate na raspolaganju puno vrsta grijanja Vaše pećnice. Za svako jelo možete odabrati optimalan način pripreme jela.

Vrsta grijanja i područne temperature	Korištenje
3D-vrući zrak 30-275 °C	Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici.
Vrući zrak eco* 30-275 °C	Za kolače i pecivo, nabujke, duboko smrznute i gotove proizvode, meso i ribu na jednoj razini bez zagrijavanja pećnice. Ventilator ravnomjerno raspoređuje optimalnu toplinu prstenastog grijača u pećnici.
Gornje/donje zagrijavanje 30-300 °C	Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
Hydro-pečenje 30-300 °C	Za pecivo od dizanog tijesta, npr. kruh, zemičke ili pletenice, i za pecivo od žeženog tijesta, npr. princes-uštipci ili biskvit. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane. Vlažnost iz namirnica ostaje u pećnici u obliku vodene pare.
Stupanj za pizzu 30-275 °C	Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda bez zagrijavanja pećnice, npr. pizza, pommes frites ili savijača. Zagrijavaju se donji grijač i prstenasti grijač na stražnjoj stijenci pećnice.
Intenzivno zagrijavanje 30-300 °C	Za jela s hrskavim dnom. Vrućina dopire s gornje strane i posebice jako s donje strane.
Donje zagrijavanje 30-300 °C	Za ukuhavanje ili dodatno pečenje ili prženje. Vrućina dopire s donje strane.
Roštilj i ventilator 30-300 °C	Za pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.

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

Vrsta grijanja i područne temperature	Korištenje
Roštilj, velika površina Stupnjevi roštiljanja: 1 (slabi), 2 (srednji), 3 (jaki)	Za roštiljanje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
Roštilj, mala površina Stupnjevi roštiljanja: 1 (slabi), 2 (srednji), 3 (jaki)	Za roštiljanje malih količina odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe. Zagrijava se srednji dio grijača za roštiljanje.
Lagano pečenje 70-90 °C	Za pažljivo pečenje osjetljivih komada mesa. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
Odmrzavanje 30-60 °C	Za odmrzavanje npr. mesa, peradi, kruha i kolača. Ventilator kovitla topli zrak oko jela.
Predgrijavanje 30-70 °C	Za predgrijavanje posuđa, npr. od porculana ili stakla.
Držanje na toplome 60-100 °C	Za držanje kuhanih jela na toplome.
Preporučene postavke	Preporučene postavke za veliki broj jela.

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

Namještanje vrste grijanja i temperature

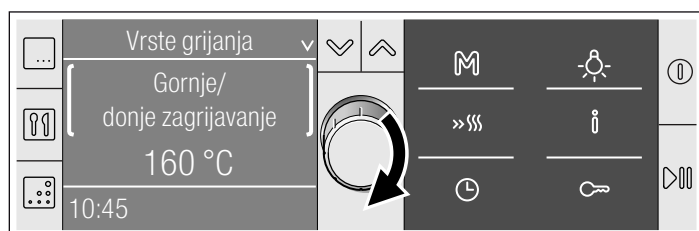
Primjer na slici: postavka gornje/donje zagrijavanje, 185 °C.


Pritisnite tipku **⋮**. Na zaslonu je predložena vrsta grijanja 3D-vrući zrak, 160 °C.

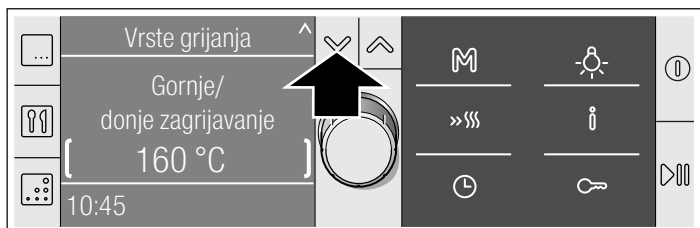
Tu postavku možete pokrenuti odmah tipkom **▶**.

Ako želite namjestiti neku drugu vrstu grijanja i temperaturu, postupite na slijedeći način:

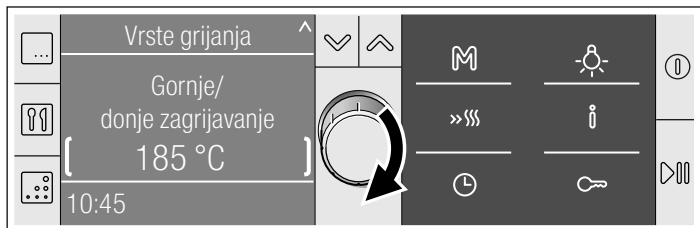
1. Okretnim biračem namjestite željenu vrstu grijanja.




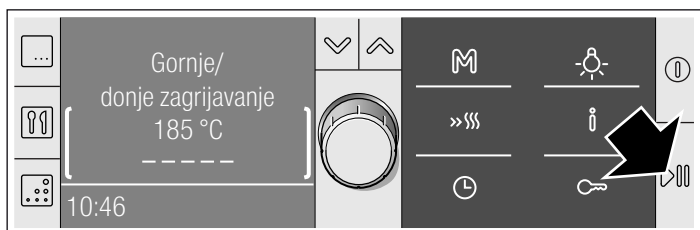
2. Pritiskom na tipku  promijenite na temperaturu.




3. Okretnim biračem namjestite željenu temperaturu.



4. Pritisnite tipku . Pećnica počinje s radom.






Kada je jelo gotovo, isključite pećnicu pritiskom na tipku  ili ponovno odaberite i namjestite način rada.

Povremeno otvaranje vrata pećnice

Rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata nastavlja se rad uređaja.


Zaustavljanje rada

Kratko pritisnite tipku . Pećnica je u stanju stanke. Simbol  treperi. Ponovno pritisnite tipku , nastavlja se rad uređaja.



Promjena temperature ili stupnja roštiljanja

Promjena je moguća u svako vrijeme. Okretnim biračem promijenite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Prekid rada

Pritisnite i držite tipku  sve dok se ne pojavi 3D-vrući zrak i 160 °C. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Potraživanje informacija

Kratko pritisnite tipku . Pojavljuje se prva informacija. Za svaku daljnju informaciju okretnim biračem  zatražite prikaz. Dobit ćete informacije o temperaturi zagrijavanja, vrstama grijanja, razinama vodilice i priboru.

Namještanje trajanja

Pogledajte poglavlje *Vremenske funkcije*, Namještanje trajanja.

Premještanje vremena kraja

Pogledajte poglavlje *Vremenske funkcije*, Premještanje vremena kraja.

Preporučene postavke

Ako ste odabrali jelo iz preporučenih postavki, najprikladnije vrijednosti postavki već su predodređene. Možete birati između različitih kategorija. Naći ćete od kolača, kruha, peradi, ribe, mesa i divljači sve do nabujaka, i gotovih proizvoda veliki broj

jela s našim preporučenim postavkama. Trajanje i temperaturu možete promijeniti. Vrsta grijanja je čvrsto podešena.

Putem više razina izbornika dolazite do svakog pojedinačnog jela. Pokušajte sami. Pregledajte mnoštvo jela.


Odabir jela

1. Pritisnite tipku .

Na zaslonu se pojavljuje predloženi simbol 3D-vrući zrak, 160 °C.

2. Okrenite okretni birač ulijevo na preporučene postavke. Pojavljuje se prva kategorija jela.

3. Pritiskom na tipku  promijenite na kategoriju jela, a okretnim biračem odaberite željenu kategoriju.


Pritiskom na tipku  prelazite na slijedeću razinu. Okretnim biračem prelazite na slijedeći odabir.

Na kraju se pojavljuje postavka za odabrano jelo. Temperaturu možete promijeniti, ali ne i vrstu grijanja.

4. Pritisnite tipku .

Pećnica počinje s radom. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.



Trajanje je isteklo

Oglasi se signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji 00:00:00. Signal možete prijevremeno poništiti pritiskom na tipku .

Promjena temperature ili stupnja roštiljanja

Okretnim biračem promijenite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Promjena trajanja

Pritisnite tipku  i okretnim biračem promijenite trajanje. Pritisnite tipku .

Potraživanje informacija

Pritisnite tipku  i okretnim biračem zatražite prikaz informacija.

Premještanje vremena kraja

Pogledajte poglavlje *Vremenske funkcije*, Premještanje vremena kraja.

Namještanje brzog zagrijavanja

Brzo zagrijavanje nije pogodno za sve vrste grijanja.



Pogodne vrste grijanja


- 3D-vrući zrak
- Gornje/donje zagrijavanje
- Hidro-pečenje
- Stupanj za pizzu
- Intenzivno zagrijavanje

Pogodne temperature

Brzo zagrijavanje ne funkcioniše ako je namještena temperatura ispod 100 °C. Ako je temperatura u pećnici samo neznatno niža od namještene temperature, brzo zagrijavanje nije potrebno. Ne uključuje se.


Namještanje brzog zagrijavanja

Pritisnite tipku  za brzo zagrijavanje. Uz namještenu temperaturu se pojavljuje simbol . Pune se gređice za kontrolu temperature.



Brzo zagrijavanje je završeno kada su popunjene gređice. Oglasi se kratki signal. Simbol  se gasi. Stavite jelo u pećnicu.

Napomene


- Ako promijenite vrstu grijanja, prekida se brzo zagrijavanje.
- Namješteno trajanje počinje odmah nakon starta neovisno o brzom zagrijavanju.

- Za vrijeme brzog zagrijavanja možete pomoću tipke  zatražiti prikaz trenutne vrijednosti temperature u pećnici.
- Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

Prekid brzog zagrijavanja

Pritisnite tipku . Simbol  se gasi.

Vremenske funkcije

Pritiskom na tipku  pozivate prikaz izbornika za vremenske funkcije. Moguće su slijedeće funkcije:





Kada je isključena pećnica:

- Namještanje alarma
- Namještanje vremena na satu

Kada je uključena pećnica:

- Namještanje trajanja
- Premještanje vremena kraja
- Namještanje alarma

Namještanje vremenskih funkcija - kratko objašnjenje

1. Otvorite izbornik pritiskom na tipku .
2. Pritiskom na tipku  ili  promijenite redak i okretnim biračem namjestite vrijeme ili trajanje.
3. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Način na koji možete namjestiti svaku pojedinačnu funkciju, detaljno se opisuje u nastavku.


Namještanje trajanja

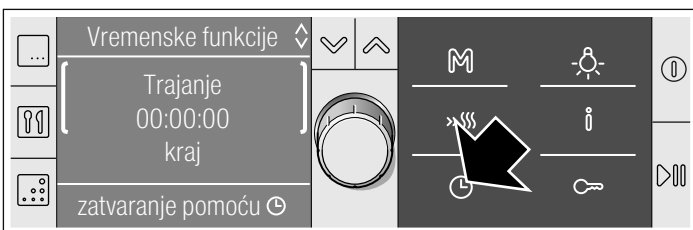
Ako namjestite trajanje (vrijeme pečenja) za Vaše jelo, automatski se isključuje rad pećnice nakon isteka tog vremena. Pećnica više ne grije.

Preduvjet: Namještena je vrsta grijanja i temperatura.

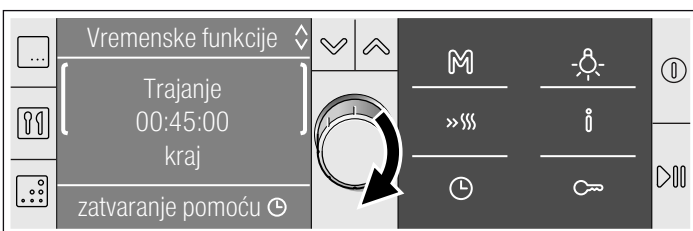
Napomena: Možete namjestiti samo sate i minute.



Primjer na slici: postavka gornje/donje zagrijavanje, 180 °C, trajanje 45 minuta.

1. Pritisnite tipku .
Otvora se izbornik za vremenske funkcije.




2. Okretnim biračem namjestite vrijeme pečenja.





3. Pritisnite tipku .
Zatvara se izbornik za vremenske funkcije.
4. Ako pećnica još nije počela s radom, pritisnite tipku . U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.



Trajanje je isteklo

Oglasi se signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji trajanje na 00:00:00. Signal možete prijevremeno poništiti pritiskom na tipku .

Prekid trajanja

Otvorite izbornik pritiskom na tipku . Okretnim biračem namjestite trajanje na 00:00:00. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Promjena trajanja

Otvorite izbornik pritiskom na tipku . Okretnim biračem promijenite trajanje. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Premještanje vremena kraja

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


Pomicanje vremena kraja moguće je kod


- svih vrsta grijanja i svih jela iz preporučenih postavki
- velikog broja programa
- i sustava za čišćenje

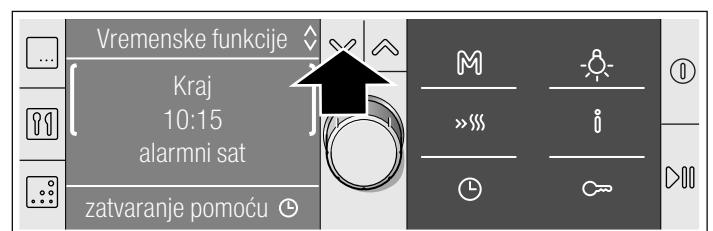
Primjer: Stavite jelo u pećnicu u 9.30 sati. Potrebno mu je 45 minuta i bilo bi gotovo u 10.15 sati. Ali Vi želite da jelo bude gotovo u 12.45 sati.

Premjestite vrijeme kraja s 10.15 sati na 12.45 sati. Pećnica prelazi u poziciju čekanja. Rad pećnice počinje u 12.00 sati i gotov je u 12.45 sati.

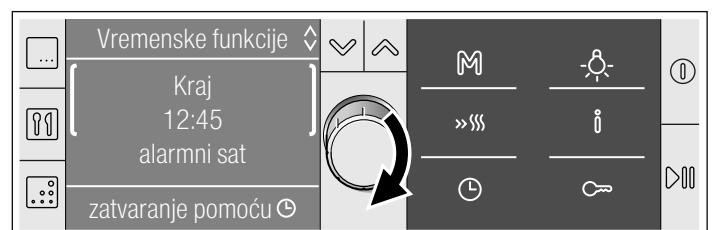
Premještanje kraja



Preduvjet: Nije pokrenut namješteni rad pećnice. Trajanje mora biti namješteno. Otvoren je izbornik za vremenske funkcije .


1. Pritiskom na tipku  promijenite na vrijeme kraja. U drugom retku se prikazuje trenutak kada će završiti rad pećnice.




2. Okretnim biračem pomaknite vrijeme kraja na kasnije.






3. Pritiskom na tipku  zatvorite izbornik za vremenske funkcije.
4. Potvrdite pritiskom na tipku .

Postavka je preuzeta. Pećnica je u poziciji čekanja ... . U statusnom retku se prikazuje vrijeme kraja. Pećnica počinje s radom u pravom trenutku. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.




Trajanje je isteklo

Oglasi se signal. Pećnica više ne grije. U statusnom retku stoji trajanje na 00:00:00. Signal možete prijevremeno poništiti pritiskom na tipku .

Promjena vremena kraja



To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Otvorite izbornik pritiskom na tipku . Pritisnite tipku  i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .


Prekid vremena kraja

To je moguće dok je pećnica u poziciji čekanja. Otvorite izbornik pritiskom na tipku . Pritisnite tipku  i okretnim biračem promijenite vrijeme kraja. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .



Namještanje alarma

Alarmni sat radi neovisno o pećnici. Možete ga koristiti kao kuhinjski alarmni sat i namjestiti u bilo koje vrijeme.



1. Pritisnite tipku .
Otvora se izbornik za vremenske funkcije.
2. Okretnim biračem namjesite vrijeme rada alarmnog sata.
3. Pritiskom na tipku  zatvorite izbornik za vremenske funkcije.

Zaslon se prebacuje u prethodno stanje. Prikazuje se simbol  za alarmni sat i vrijeme koje je isteklo.



Nakon isteka vremena

Oglasi se signal. Vrijeme je isteklo. Prikaz stoji na  00:00. Signal možete prijevremeno poništiti pritiskom na tipku .

Prekid vremena rada sata

Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije. Okretnim biračem vratite vrijeme na 00:00. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Promjena vremena rada sata


Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije. Unutar slijedećih nekoliko sekundi okretnim biračem promijenite vrijeme rada alarma. Zatvorite izbornik pritiskom na tipku .

Namještanje vremena na satu

Kako bi mogli namjestiti ili promijeniti vrijeme na satu, pećnica mora biti isključena.

Nakon nestanka struje




Nakon nestanka struje pojavljuje se na zaslonu poruka "Polazna postavka".

1. Okretnim biračem namjestite trenutno vrijeme na satu.
2. Pritisnite tipku .

Vrijeme na satu je pohranjeno.

Promjena vremena na satu

Primjer: Promjena vremena na satu s ljetnog na zimsko vrijeme.

1. Pritisnite tipku .
Otvora se izbornik za vremenske funkcije.
2. Pritiskom na tipku  promijenite na vrijeme na satu.
3. Okretnim biračem promijenite vrijeme na satu.
4. Pritisnite tipku .

Zatvara se izbornik za vremenske funkcije. Vrijeme na satu je promijenjeno.

Zatamnjenje vremena na satu

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se pojavljuje aktualno vrijeme na satu. Možete zatamniti vrijeme na satu. Pogledajte u poglavlju *Polazne postavke*.


Memorija

Memorijom možete pohraniti namještene vrijednosti i pozvati ih u svako vrijeme.

Memorija je korisna kada osobito često pripremate neko jelo.

Pohranjivanje postavki u memoriju

Sustav za čišćenje ne možete pohraniti.

1. Namjestite vrstu grijanja, temperaturu i eventualno trajanje za željeno jelo. Nemojte pokrenuti rad pećnice. Ako želite pohraniti program: Odaberite program i namjestite težinu. Nemojte pokrenuti rad pećnice.
2. Pritisnite i držite tipku  sve dok se ne pojavi "memorija pohranjena".



Na zaslonu se prikazuje pohranjena postavka i možete odmah pokrenuti rad pećnice.

Pohranjivanje druge postavke

Ponovno namjestite vrijednosti i pohranite ih. Stare postavke se brišu.

Korištenje memorije

Namještene postavke koje ste pohranili za Vaše jelo možete aktivirati u svako vrijeme.

1. Kratko pritisnite tipku .
Prikazuju se pohranjene postavke. Ako se pojavi poruka "mjesto memorije prazno", nije pohranjena niti jedna postavka. Ne možete pokrenuti memoriju. Prvo pohranite željenu postavku na način koji je opisan u poglavlju Pohranjivanje memorije.
2. Pritisnite tipku .

Pokreće se memorirana postavka.

Promjena postavki

Promjena je moguća u svako vrijeme. Kada slijedeći put pokrenete rad memorije, pojavljuje se izvorno pohranjena postavka.



Postavka sabat


Ovom postavkom pećnica kod gornjeg/donjeg zagrijavanja održava temperaturu između 85 °C i 140 °C. Možete namjestiti trajanje od 24 do 73 sata.

Tijekom tog vremena jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.


Pokretanje postavke sabat

Preduvjet: U polaznim postavkama ste aktivirali "postavku sabat da". Pogledajte poglavlje *Polazne postavke*.

1. Pritisnite tipku .
Na zaslonu je predložena vrsta grijanja 3D-vrući zrak, 160 °C.
2. Okrenite okretni birač ulijevo na postavku sabat.
3. Pritiskom na tipku  promijenite na temperaturu, a okretnim biračem namjestite željenu temperaturu.

4. Pritiskom na tipku  otvorite izbornik za vremenske funkcije.
Predloženo je 27:00 sati.

5. Okretnim biračem namjestite željeno trajanje.

6. Pritisnite tipku .

Postavka sabat počinje s radom. U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.


Trajanje je isteklo

Pećnica više ne grije.

Premještanje vremena kraja

Pomicanje vremena kraja za kasnije nije moguće.



Prekid postavke sabat

Pritisnite i držite tipku  sve dok se ne pojavi 3D-vrući zrak, 160 °C. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Osigurač za zaštitu djece

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



Aktiviranje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku ključ  sve dok se ne pojavi simbol . To potraje otprilike 4 sekunde.

Blokirano je polje za posluživanje.

Poništenje osigurača za zaštitu djece

Pritisnite i držite tipku ključ  sve dok se ne zagasi simbol . Možete ponovno namjestiti vrijednosti.


Napomena: I kada je uključen osigurač za zaštitu djece možete isključiti pećnicu pritiskom na tipku  ili dugim pritiskom na tipku , namjestiti alarmni sat, promijeniti vrijeme na satu te isključiti signalni zvuk.

Polazne postavke

Vaš uređaj ima različite polazne postavke koje možete prilagoditi Vašim potrebama u svako vrijeme.

Napomena: U tablici ćete naći sve polazne postavke i odgovarajuće mogućnosti mijenjanja. Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja, na zaslonu se pokazuju samo one polazne postavke koje odgovaraju Vašem uređaju.

Polazna postavka	Mogućnosti	Objašnjenje
Odabir jezika: hrvatski	Moguća su 29 druga jezika	Jezik za tekstove na zaslonu
Trajanje signala: srednje	srednje = 2 minute kratko = 10 sekundi dugo = 5 minuta	Vrijeme tijekom kojeg se čuje signal nakon isteka trajanja.
Zvuk tipki: isključen	uključen isključen*	Zvuk potvrde kod pritiska tipke *Iznimka: Kod uključivanja i isključivanja uvijek se oglasi zvuk.
Svjetlost zaslona: srednja	dan srednja noć	Osvjetljenje zaslona
Kontrast: - ○○○●○○○ +	npr. jači - ○○○○●○○ +	Kontrast zaslona
Pokazatelj vremena: uključen	uključen isključen*	Prikaz sata na zaslonu kada je pećnica isključena * Pojavljuje se vrijeme na satu dok se prikazuje preostala toplina.
Žarulja u pećnici za vrijeme rada: uključena	uključena isključena	Osvjetljenje u pećnici

Polazna postavka	Mogućnosti	Objašnjenje
Nakon zatvaranja vrata: automatsko	automatsko isključeno*	Način na koji se rad nastavlja nakon otvaranja i ponovnog zatvaranja vrata pećnice. *nastavak s radom pomoću 
Blokiranje vrata + osigurač za zaštitu djece ne	ne da	Blokiranje vrata pećnice kada je aktiviran osigurač za zaštitu djece
Individualno prilagođavanje: - ○○○●○○○ +	npr. rezultat pečenja sve intenzivniji - ○○○○●○○ +	Promjena rezultata pečenja svih programa kod programske automatike. na desno = intenzivniji na lijevo = slabiji
Prikaz opisa tipki: uključen	uključen isključen	Početni prikaz na zaslonu se pojavljuje nakon uključivanja pećnice
3D-vrući zrak prijedlog: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Vrući zrak eco prijedlog: 160 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Gornje/donje zagrijavanje prijedlog: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Hidro-pečenje prijedlog: 160 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Stupanj za pizzu prijedlog: 200 °C	od 30 do maks. 275 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Intenzivno zagrijavanje prijedlog: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Donje zagrijavanje prijedlog: 150 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Roštilj i ventilator prijedlog: 190 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Roštilj, velika površina prijedlog: jaki	jaki srednji slabi	Trajna promjena predloženog stupnja za vrstu grijanja
Pečenje na ražnju prijedlog: 250 °C	od 30 do maks. 300 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Roštilj, mala površina prijedlog: jaki	jaki srednji slabi	Trajna promjena predloženog stupnja za vrstu grijanja
Lagano pečenje prijedlog: 80 °C	od 70 do maks. 90 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Odmrzavanje prijedlog: 30 °C	od 30 do maks. 60 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Predgrijavanje prijedlog: 50 °C	od 30 do maks. 70 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Držanje na toplome prijedlog: 70 °C	od 60 do maks. 100 °C	Trajna promjena predložene temperature za vrstu grijanja
Zaustavno vrijeme rashladnog ventilatora: srednje	kratko srednje dugo jako dugo	Trajanje koliko će dugo raditi rashladni ventilator nakon isključivanja
Sustav za čišćenje: ne	ne da	Postavka je li uređaj opremljen stropom ili bočnim stijenkama koje se samostalno čiste = sustavom za čišćenje
Teleskopska vodilica na izvlačenje: ne	ne da	Postavka je li uređaj opremljen teleskopskim vodilicom na izvlačenje
Program sabat: ne	ne da	Pogledajte poglavlje Postavka sabat

Polazna postavka	Mogućnosti	Objašnjenje
Vratiti na tvorničke postavke:	ne	Vratiti sve promjene na tvorničke postavke
ne	da	

Promjena polaznih postavki

Preduvjet: pećnica mora biti isključena.

Primjer: promijeniti polaznu postavku za trajanje signalnog zvuka od srednje na kratko.

1. Pritisnite i držite tipku **i** oko 4 sekunde sve dok se ne pojavi poruka "Polazna postavka" i prva polazna postavka "izabrati jezik:hrvatski".
2. Pritiskom na tipku **✓** odaberite željenu polaznu postavku.

3. Okretnim biračem promijenite polaznu postavku.
4. Sada možete promijeniti druge polazne postavke. Pritiskom na tipku **↶** ili **↷** pređite na željenu polaznu postavku. Okretnim biračem promijenite polaznu postavku.
5. Pritisnite i držite tipku **i** sve dok se ne pojavi vrijeme na satu. To potraje otprilike četiri sekunde. Sve promjene su pohranjene.

Prekid

Pritisnite tipku **⏏**. Promjene se ne pohranjuju.

Automatsko isključivanje

Vaša pećnica ima funkciju automatskog isključivanja. Aktivira se kada nije namješteno trajanje i kada postavke već dulje vrijeme nisu mijenjane. Kada se to dogodi, pećnica se ravna prema namještenoj temperaturi ili stupnju roštiljanja.

Isključivanje je aktivirano

Na zaslonu se pojavljuje tekst "automatsko isključivanje". Rad

pećnice je prekinut. Da bi se zagasio tekst, pritisnite bilo koju tipku. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Napomena: Ako je namješteno neko trajanje, pećnica više ne grije nakon isteka tog trajanja. Nije potrebna funkcija automatskog isključivanja.

Sustav za čišćenje

Sustav za čišćenje obnavlja površine u pećnici koje se samostalno čiste.

Površine koje se samostalno čiste obložene su visokoporoznim keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Ako površine više dovoljno ne čistite te nastanu tamne mrlje, one se obnavljaju pomoću sustava za čišćenje.

Dodatno opremanje samočišćećeg stropa i bočnih stijenki

Stražnja je stijenka u pećnici obložena keramičkim slojem. Kako biste mogli koristiti sustav za čišćenje, strop i bočne stijenske moraju također biti obložene. Samočišćeći strop i bočne stijenske ćete naći kao poseban pribor kod servisne službe.

Promjena polaznih postavki

Kada ste opremili samočišćeći strop i bočne stijenske, aktivirajte sustav za čišćenje u polaznim postavkama. O tome kako ćete to namjestiti, pročitajte u poglavlju *Polazne postavke*.

Stupnjevi čišćenja

Možete odabrati jedan od tri stupnja čišćenja.

Stupanj	Učinak čišćenja	Trajanje
1	lagani	oko 45 minuta
2	srednji	oko 1 sat
3	intenzivni	oko 1 sat i 15 minuta

Prije početka čišćenja

Izvadite pribor i posude iz pećnice.

Čišćenje dna pećnice

Prije nego namjestite sustav za čišćenje, očistite površine u pećnici koje se samostalno ne čiste. U suprotnom nastaju mrlje koje ne možete odstraniti.

Koristite spužvicu i vruću sapunicu ili vodu s octom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Na površinama koje imaju sposobnost samostalnog čišćenja

nikada ne koristite metalnu spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Namještanje stupnja čišćenja

1. Pritisnite tipku **⏏**.
Predlaže se stupanj čišćenja 3. Možete odmah pokrenuti čišćenje.
Ako želite promijeniti stupanj čišćenja:
2. Okretnim biračem odaberite željeni stupanj čišćenja.
3. Pokrenite čišćenje pritiskom na tipku **▶⏏**.
U statusnom retku se vidi odbrojavanje trajanja.

Nakon završetka čišćenja

U statusnom retku stoji 00:00:00. Pećnica više ne grije.

Prekid čišćenja

Pritisnite i držite tipku **▶⏏** sve dok se ne pojavi 3D-vrući zrak, 160 °C. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Promjena stupnja čišćenja

Nakon starta više ne možete promijeniti stupanj čišćenja.

Želite da se čišćenje odvija noću

Kako bi mogli koristiti pećnicu tijekom dana, premjestite kraj čišćenja na noćne sate. Pogledajte poglavlje *Vremenske funkcije*, Premještanje kraja.

Nakon završetka čišćenja

Kada se pećnica sasvim ohladila, vlažnom krpom obrišite ostatke soli s površina koje se samostalno čiste.

Njega i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

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

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


Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

Područje	Sredstva za čišćenje
Polje za posluživanje	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanchevina. Ispod takvih ostataka može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakleni poklopac na žarulji pećnice	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Brtva Ne skidajte!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Okviri vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Teleskopske naprave za izvlačenje	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, najbolje ih čistite umetnute. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.

Čišćenje površina u pećnici koje se samostalno čiste

Stražnja je stijenka u pećnici obložena visokoporoznim keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Što je veća temperatura i što je dulji rad pećnice, to je bolji rezultat.

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

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

Keramički sloj se obnavlja. Smeđe i bijele ostatke odstranite vodom i mekom spužvicom nakon što se pećnica ohladila.

Male razlike u boji sloja ne utječu na samočišćenje.

Kada se dokupili poseban pribor "Samočisteći strop i bočne stijenke", sustavom za čišćenje možete obnoviti površine koje se samostalno čiste. Molimo pogledajte u poglavlju *Sustav za čišćenje*.

Oprez!

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

Čišćenje dna, stropa i bočnih stijenki pećnice

Koristite spužvicu i vruću sapunicu ili vodu s octom.

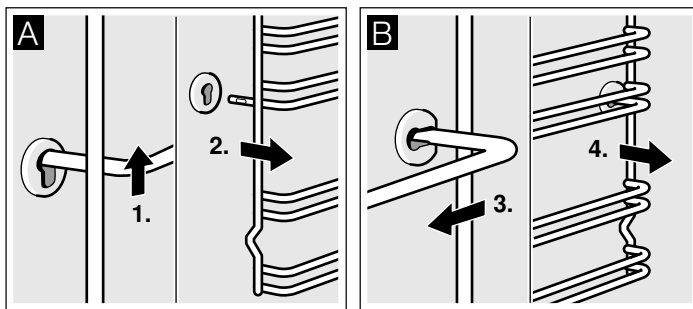
Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice. Koristite samo u hladnoj pećnici. Na površinama koje imaju sposobnost samostalnog čišćenja nikada ne koristite metalnu spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

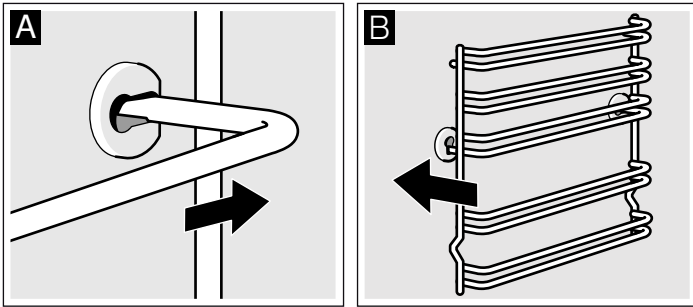
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

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



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

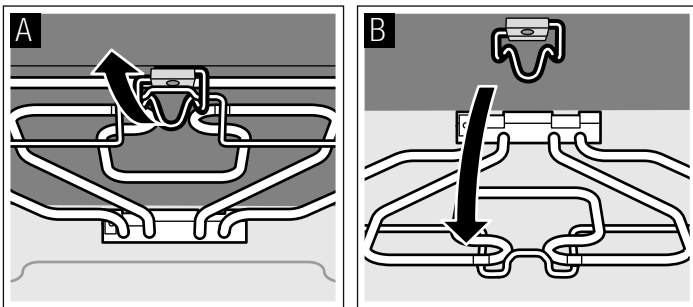
Otklapanje grijača za roštiljanje

Za čišćenje stropa možete otklopiti grijač za roštiljanje prema dolje.

⚠ Opasnost od opeklina!

Pećnica mora biti hladna.

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

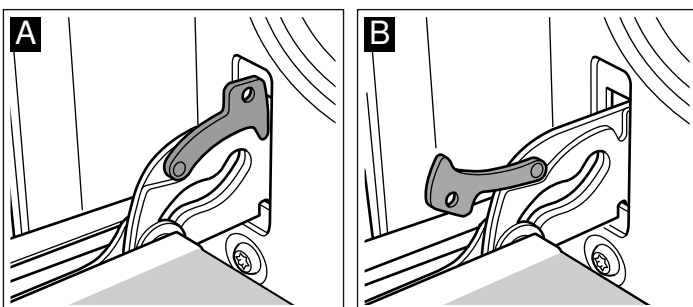


3. Nakon čišćenja preklopite grijač za roštiljanje prema gore i pridržite.
4. Pritisnite kopču prema dolje i pustite da škljocne.

Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

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

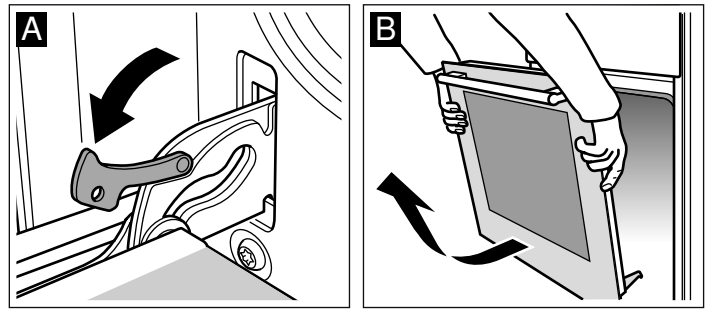


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Skidanje vrata

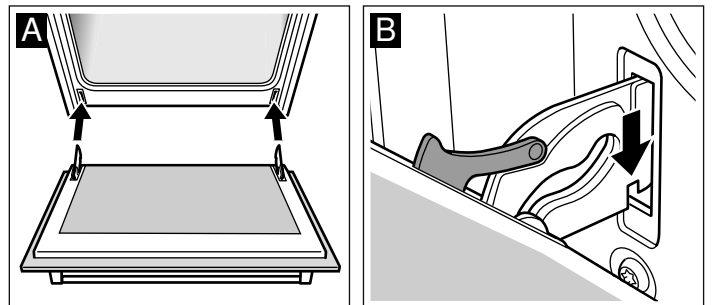
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



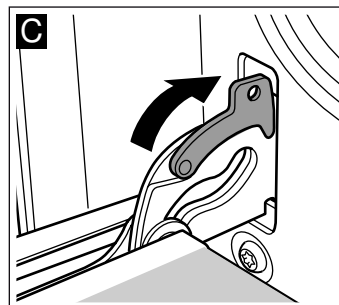
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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



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



⚠ Opasnost od ozljeda!

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

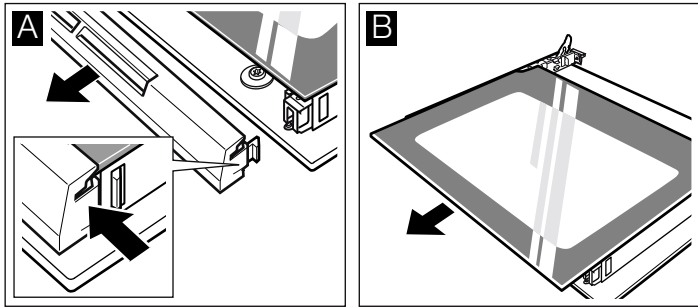
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

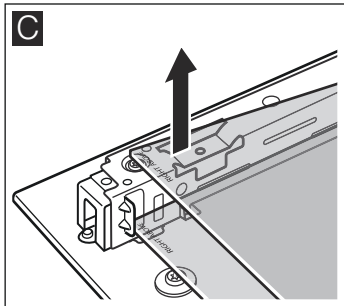
Pri izgradnji unutarnjih stakala pazite kojim redoslijedom izvlačite stakla. Kako biste ponovno ugradili stakla pravilnim redoslijedom, ravnajte se po broju koji se nalazi na staklu.

Izgradnja

1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na krpu.
2. Skinite poklopac na vratima pećnice. Pritisnite prstima s lijeve i desne strane (slika A).
3. Gornje staklo podignite i izvucite (slika B).



4. Srednje staklo podignite i izvucite (slika C).



5. Donje staklo podignite i izvucite koso prema gore.

Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

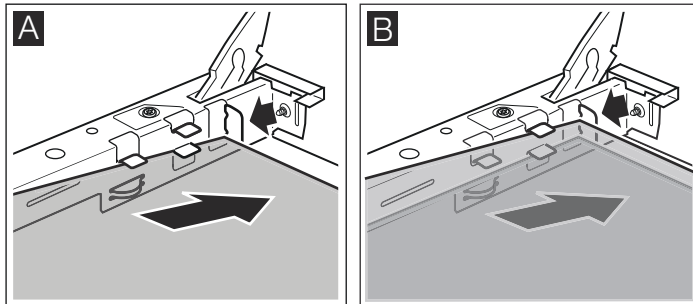
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

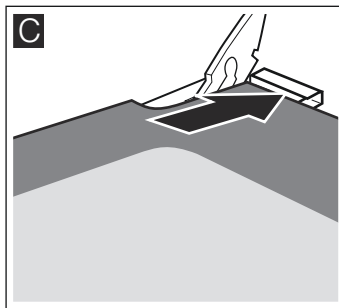
Ugradnja

Kod ugradnje stakala pripazite na to da je natpis "right above" u gornjem desnom kutu

1. Umetnite donje staklo koso prema dolje (slika A).
2. Umetnite srednje staklo koso prema dolje (slika B).



3. Umetnite gornje staklo koso prema dolje u oba držača. Glatka površina mora biti s vanjske strane (slika C).



4. Postavite poklopac i pritisnite.
5. Zatvorite vrata pećnice.

Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.

Što napraviti u slučaju smetnje?

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


Tablica smetnji

Ako jednom jelo ne uspije na optimalan 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
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu.
Na zaslonu se pojavljuje poruka "Vrijeme na satu 00:00". Sat ne pokazuje točno vrijeme.	Prekid struje	Namjestite trenutno vrijeme na satu i pritisnite tipku ⌚.
Pećnica ne grije ili se ne može namjestiti odabrana vrsta grijanja.	Nije prepoznata vrsta grijanja.	Ponovno namjestite.
Pećnica ne grije. Na zaslonu stoji poruka "Demo".	Pećnica je u demonstracijskom načinu rada.	Iskopčajte osigurač u ormariću s osiguračima te ga nakon što je isteklo oko 20 sekundi ponovno ukopčajte. U roku od slijedeće 2 minute pritisnite i držite tipku ⏏ četiri sekunde sve dok se ne zagasi poruka "Demo".

⚠ Opasnost od strujnog udara!

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

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Nakon pritiska na tipku  pojavljuje se obavijest o sustavu za čišćenje.	Uređaj nije opremljen sustavom za čišćenje.	Tek kada opremite samočišćeći strop i bočne dijelove te zatim aktivirate sustav za čišćenje u polaznim postavkama, funkcionira tipka. Pogledajte poglavlje <i>Sustav za čišćenje</i> i poglavlje <i>Polazne postavke</i> .
Na zaslonu se pojavljuje poruka "automatsko isključivanje".	Aktiviralo se automatsko isključivanje. Pećnica se isključuje.	Pritisnite bilo koju tipku. Tekst se gasi. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.
Poruke pogrešaka sa slovom E		dogoditi da zatim morate ponovno namjestiti vrijeme na satu. Ako se pogreška ponovno prikazuje, pozovite servisnu službu. Kod slijedeće poruke pogreške možete sami pomoći.
Poruka pogreške		Pomoć/upute
E011	Preduro ste pritisnuli neku tipku.	Pritisnite sve tipke redom. Provjerite jesu li tipke čiste. Ako ostaje poruka pogreške, pozovite servisnu službu.

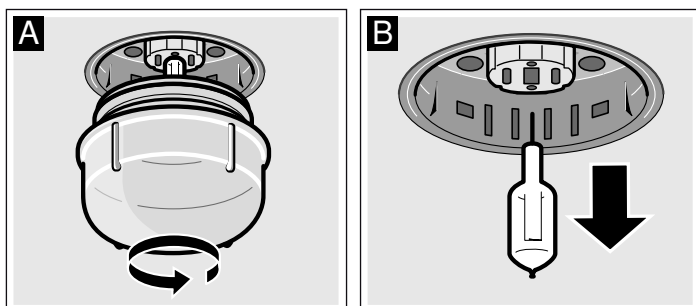
Zamjena stropne žarulje

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje 230 V od 25 W postoje na temperaturu naći ćete kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Držite halogene žarulje služeći se suhom krpom. To im produkuje životni vijek. Koristite samo takve žarulje.

Opasnost od strujnog udara!

Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače.

1. Položite kuhinjsku krpu u hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Odvijte stakleni poklopac ulijevo (slika A).
3. Izvucite žarulju u pećnici, nemojte je vrtiti (slika B). Zamijenite je novom žaruljom. Pritom pripazite na položaj nožica. Žarulju čvrsto utisnite.



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac.
5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

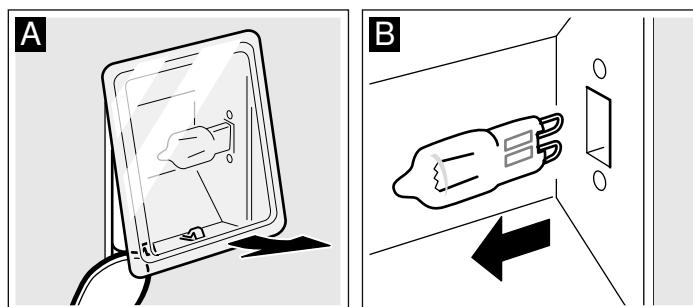
Zamjena lijeve bočne žarulje

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 25 W koje su termički postoje na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Držite halogene žarulje služeći se suhom krpom. To im produkuje životni vijek. Koristite samo takve žarulje.

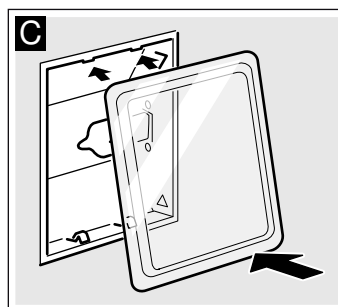
Opasnost od strujnog udara!

Iskopčajte osigurač u ormariću za osigurače.

1. Položite kuhinjsku krpu u hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Skinite stakleni poklopac. U tu svrhu rukom otklopite stakleni poklopac s njegove donje strane (slika A). Ako se stakleni poklopac teško skida, upotrijebite žlicu kao pomagalo.
3. Izvucite žarulju u pećnici, nemojte je vrtiti (slika B). Zamijenite je novom žaruljom. Pripazite na ispravan položaj nožica. Žarulju čvrsto utisnite.



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac. Pripazite da zaobljenost stakla bude na desnoj strani. Umetnite stakleni poklopac u gornji žlijeb i čvrsto ga utisnite na donjoj strani (slika C) dok ne zasjedne.



5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

Stakleni pokrov

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

Servisna služba

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

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

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

E-br.

FD-br.

Servisna služba

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

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

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

Energija i okoliš

Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete dobiti upute o energetski optimalnoj vrsti grijanja vrući zrak eco. Osim toga ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije pomoću Vašeg uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Vrsta grijanja vrući zrak eco

Pomoću energetski učinkovite vrste grijanja vrući zrak eco možete pripremati veliki broj jela na jednoj razini. Ventilator ravnomjerno raspoređuje optimalnu toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici. Pečenje, prženje i kuhanje uspijeva bez zagrijavanja.

Napomene


- Stavite jela u hladnu praznu pećnicu. Samo tada optimalno štedite energiju.
- Otvarajte vrata pećnice za vrijeme pečenja samo ako je potrebno.


Tablica

U tablici ćete naći brojna jela prikladna za pečenje vrućim zrakom eco. Dobit ćete podatke o primjerenosti temperaturi i trajanju pečenja. Možete vidjeti koji pribor i koja razina stavljanja Vam odgovara.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, konzistenciji i kvaliteti jela. 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.

Stavite kalupe i posude na sredinu rešetke. Ako želite staviti namirnice direktno na rešetku, dodatno stavite univerzalnu tavu na razinu 1. Prikuplja se masnoća i sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Jela s vrućim jelom eco 	Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kolači i pecivo				
Miješano tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	170-190	25-35
Miješano tijesto u kalupima	Pravokutni kalup	2	160-180	50-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za voćne torte	2	160-180	20-30
Voćni kolač, fini, miješano tijesto	Kalup s bočnim otvaranjem/ kalup u obliku zdjele	2	160-180	50-60
Dizano tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	170-190	25-35
Prhko tijesto na limu sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	180-200	20-30
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3	170-190	15-25
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za voćne torte	2	150-170	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem	2	150-170	40-50
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3	180-200	20-30
Sitni kolačići	Lim za pečenje	3	130-150	15-25
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	140-150	30-45
Pecivo od žeženog tijesta	Lim za pečenje	3	210-230	35-45
Zemička, raženo brašno	Lim za pečenje	3	200-220	20-30
Nabujci				
Gratinirani krumpir	Kalup za nabujke	2	160-180	60-80
Lazanje	Kalup za nabujke	2	180-200	40-50

Jela s vrućim jelom eco 	Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Duboko smrznuti proizvodi				
Pizza s tankim dnom	Univerzalna tava	3	190-210	15-25
Pizza s debelim dnom	Univerzalna tava	2	180-200	20-30
Pommes frites	Univerzalna tava	3	200-220	20-30
Pileća krilca	Univerzalna tava	3	220-240	20-30
Ribljji štapići	Univerzalna tava	3	220-240	10-20
Zemičke za zapeći	Univerzalna tava	3	180-200	10-15
Meso				
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	posuđe zatvoreno	2	190-210	130-150
Svinjsko pečenje, vratina, 1 kg	posuđe otvoreno	2	190-210	110-130
Teleće pečenje, but, 1,5 kg	posuđe otvoreno	2	190-210	110-130
Riba				
Orada, 2 komada po 750 g	Univerzalna tava	2	170-190	50-60
Orada u soli, 900 g	Univerzalna tava	2	170-190	60-70
Štuka, 1000 g	Univerzalna tava	2	170-190	60-70
Pastrva, 2 komada po 500 g	Univerzalna tava	2	170-190	45-55
Ribljji file, po komadu 100 g	posuđe zatvoreno	2+1	190-210	30-40

Ušteda energije

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

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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

Programska automatika

S programskom automatikom sasvim Vam jednostavno uspijevaju profinjena pirjana jela, sočna pečenja i ukusna variva. Nije potrebno mukotrpno okretanje i polijevanje jela i pećnica ostaje čista.

Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti mesa i veličini i vrsti posuđa. Kod vađenja gotovog jela iz pećnice koristite kuhinjsku krpu. Posuđe je vrlo vruće. Budite oprezni kod otvaranja posuđa, izlazi vruća para.

Posuđe

Programska automatika prikladna je samo za pečenje u zatvorenom posuđu, iznimka je pečena šunka s koricom. Koristite samo posuđe s poklopcem koji dobro pokriva. Pridržavajte se i uputa proizvođača posuđa.

Prikladno posuđe

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

Neprikladno posuđe

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

Veličina posuđa

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

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

Pripremanje jela

Koristite svježe ili smrznuto meso. Preporučamo svježe meso na temperaturi hladnjaka.

Odaberite prikladno posuđe.

Izmjerite težinu svježeg ili smrznutog mesa, peradi ili ribe. Točne upute dobiti ćete u odgovarajućim tablicama. Težinu trebate za namještanje uređaja.

Začinite meso. Začinite smrznuto meso isto kao i svježe meso.

Kod mnogo jela treba dodati tekućinu. Ulijte toliko tekućine u posudu da se pokrije dno posuđe do visine od oko ½ cm. Ako u tablici piše "malo" tekućine, najčešće je dovoljno dodati 2-3

jušne žlice. Ako kod tekućine piše "da", smijete uliti slobodno više. Pridržavajte se napomena ispred tablica i u tablicama.

Poklopite posuđe poklopcem. Stavite posuđe na razinu 2 na rešetku.

Kod nekih jela pomicanje vremena kraja nije moguće. Ta jela su označena zvjezdicom*.

Stavite posuđe uvijek u hladnu pećnicu.

Programi

Perad

Stavite perad u posudu za pečenje tako da su prsa okrenuta prema gore. Perad s nadjevom je neprikladna.

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Perad			
Pile, svježe*	0,7-2,0	ne	Težina mesa
Kokoš, svježa*	1,4-2,3	ne	Težina mesa
Patka, svježa*	1,6-2,7	ne	Težina mesa
Guska, svježa*	2,5-3,5	ne	Težina mesa
Mlada purica, svježa*	2,5-3,5	ne	Težina mesa
Pureća prsa, svježa*	0,5-2,5	puno	Težina mesa
Bataci, svježi*	0,3-1,5	ne	Težina najtežeg bataka
npr. pileći, pačji, guščji, pureći bataci			
Bataci, smrznuti*	0,3-1,5	ne	Težina najtežeg bataka
npr. pileći, pačji, guščji, pureći bataci			

Meso

Ulijte toliko tekućine u posudu kako je navedeno.

Govedina

U pirjano pečenje dodajte dosta tekućine. Možete koristiti i tekućinu od marinade.

Ako pečete više bataka od peradi, unesite podatak težine najtežeg bataka. Bataci moraju biti otprilike iste težine.

Primjer: 3 pileća bataka od 300 g, 320 g i 400 g. Namjestite 400 g.

Ako želite u jednoj posudi ispeći dva pileta koja imaju otprilike istu težinu, morate namjestiti težinu težeg pileta, isto kao što je opisano kod bataka.

Kod purećih prsa dodajte dosta tekućine tako da ostanu sočna.

Kod šola trebate dodati toliko tekućine (vode ili juhe) tako da meso bude skoro pokriveno.

Rostbif pecite s masnom stranom okrenutom prema gore.

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Govedina			
Pirjano pečenje, svježe	0,5-3,0	da	Težina mesa
npr. pržolica, lopatica, plećka, kisela pečenka			
Pirjano pečenje, smrznuto*	0,5-2,0	da	Težina mesa
npr. pržolica, lopatica, plećka			
Rostbif, svježi, srednje pečen	0,5-2,5	ne	Težina mesa
npr. bubrežnjak			
Rostbif, svježi, krvavo pečen	0,5-2,5	ne	Težina mesa
npr. bubrežnjak			
Rostbif, smrznuti, dobro pečen*	0,5-2,0	ne	Težina mesa
npr. bubrežnjak			
Pečenje od mljevenog mesa*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
Šol, svježi	0,5-2,5	puno	Težina mesa

Teletina

Kod osso buca dodajte puno povrća (celer, rajčice, mrkve) u

posudu i povrh njega dodajte meso. Ako je potrebno, dodajte tekućinu (juhu).

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Teletina			
Pečenje, svježe, nemasno	0,5-3,0	da	Težina mesa
npr. pečenica, orah			
Pečenje, svježe, prošarano masnoćom	0,5-3,0	malo	Težina mesa
npr. vratina			

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Pečenje, smrznuto, nemasno* npr. pečenica, orah	0,5-2,0	da	Težina mesa
Pečenje, smrznuto, prošarano masno- ćom* npr. vratina	0,5-2,0	malo	Težina mesa
Koljenica s košću, svježa	0,5-2,5	da	Težina mesa
Osso buco npr. komadi teleće koljenice s povrćem	0,5-3,5	da	Težina mesa

Svinjetina

Položite meso s košću u posudu za pečenje tako da je strana s košću okrenuta prema dolje.

Stavite meso za pečenje s koricom u posude tako da je korica okrenuta prema gore. Prije pečenja zarezite kožuricu u obliku mreže, a da ne povrijedite meso.

Položite šunku obloženu slaninom u posude tako da je slanina okrenuta prema gore.

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

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Svinjetina			
Pečenje od vratine, svježe, bez kostiju	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od vratine, svježe, s košću	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od vratine, smrznuto, bez kostiju*	0,5-2,0	da	Težina mesa
Pečenje od vratine, smrznuto, s košću*	0,5-2,0	da	Težina mesa
Pečenje od kotleta, svježe, s košću	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od filea, svježe	0,5-2,5	da	Težina mesa
Rolano pečenje, svježe	0,5-3,0	da	Ukupna težina
Pečenje s koricom, svježe npr. potrbušina	0,5-3,0	ne	Težina mesa
Pečenje s koricom, svježe npr. plečka	0,5-3,0	ne	Težina mesa
Pečenje od mljevenog mesa*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
Dimljena rebra s kostima, svježa	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečena šunka, svježa, u salamuri, kuhana	1,0-4,0	malo	Težina mesa
Pečena šunka, svježa, u salamuri, s kori- ćom*	1,0-4,0	ne	Težina mesa

Janjetina i ovčetina

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

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Janjetina			
But, svježi, bez kostiju, dobro pečen	0,5-2,5	malo	Težina mesa
But, svježi, bez kostiju, srednje pečen	0,5-2,5	ne	Težina mesa
But, svježi, s košću, dobro pečen	0,5-2,5	malo	Težina mesa
But, smrznuti, bez kostiju, dobro pečen*	0,5-2,0	malo	Težina mesa
But, smrznuti, bez kostiju, srednje pečen*	0,5-2,0	ne	Težina mesa
But, smrznuti, s košću, dobro pečen*	0,5-2,0	malo	Težina mesa
Pečenje od mljevenog mesa*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Ovčetina			
Pečenje od ovčetine, svježe npr. plečka	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od ovčetine, smrznuto* npr. plečka	0,5-2,0	da	Težina mesa

Meso od divljači

Meso od divljači možete obložiti slaninom, meso će ostati sočnije, ali neće tako jako porumeniti. Za finiji okus meso od divljači možete prije pečenja marinirati u mlaćenici, vinu ili octu preko noći u hladnjaku.

Ako pečete više bataka od kunića, unesite podatak težine najtežeg bataka.

Kunića možete peći i u manjim porcijama. Namjestite ukupnu težinu.

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Meso od divljači			
Pečenje od jelenovine, svježe npr. plečka, prsa	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od jelenovine, smrznuto* npr. plečka, prsa	0,5-2,0	da	Težina mesa
Srneći but, svježi, bez kostiju	0,5-3,0	da	Težina mesa
Srneći but, smrznuti*, bez kostiju	0,5-2,0	da	Težina mesa
Batak od kunića, svježi, s košću	0,3-0,6	da	Težina najtežeg bataka
Batak od kunića, smrznuti*, s košću	0,3-0,6	da	Težina najtežeg bataka
Pečenje od veprovine, svježe npr. plečka, prsa	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje od veprovine, smrznuto* npr. plečka, prsa	0,5-2,0	da	Težina mesa
Kunić, svježi	0,5-3,0	da	Težina mesa

Riba

Ribu očistite, zakiselite i posolite na uobičajeni način.

Za pirjanu ribu: ulijte tekućinu u posudu do ½ cm visine, npr. vina ili limunovog soka.

Za pečenu ribu: uvaljajte ribu u brašno i premažite je rastopljenim maslacem.

Cijela riba će najbolje uspjeti kada leži u posudi u plivajućem položaju. To znači da je ledna peraja okrenuta prema gore. Da bi riba dobro stajala, stavite odrezani krumpir ili malu vatrostatnu posudu u otvor trbuha ribe.

Kod više riba namjestite ukupnu težinu. Ribe u tom slučaju moraju biti otprilike iste veličine ili iste težine. Primjer: dvije pastrve od 0,6 kg i 0,5 kg. Namjestite na 1,1 kg.

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Riba			
Pastrva, svježa, pirjati*	0,3-1,5	da	Ukupna težina
Pastrva, svježa, ispeći*	0,3-1,5	ne	Ukupna težina
Smuđ, svježi, pirjati*	0,5-2,0	da	Ukupna težina
Smuđ, svježi, ispeći*	0,5-2,0	ne	Ukupna težina
Bakalar, svježi, pirjati*	0,5-2,0	da	Ukupna težina
Bakalar, svježi, ispeći*	0,5-2,0	ne	Ukupna težina
Šaran, svježi, pirjati*	0,8-2,0	da	Ukupna težina
Šaran, svježi, ispeći*	0,8-2,0	ne	Ukupna težina

Pečenje od mljevenog mesa

Koristite svježe mljeveno meso.

Namjestite ukupnu težinu pečenja od mljevenog mesa.

Možete oplemeniti smjesu kockama povrća ili sirom.

Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Pečenje od mljevenog mesa			
od svježe govedine*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od svježe svinjetine*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od svježe janjetine*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od svježeg miješanog mesa*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina

Varivo

Možete kombinirati različite vrste mesa i svježe povrće.

Izrežite meso u komadiće prikladne veličine. Pileće komade koristite neizrezane.

Mesu dodajte jednaku do dvostruku količinu povrća. Primjer: Kod 0,5 kg mesa dodajte 0,5 kg do 1 kg svježeg povrća.

Ako želite da meso porumeni, dodajte ga kao zadnji dodatak u posudu za pečenje povrća. Ako treba manje porumeniti, pomiješajte meso u povrće.

Kod variva s mesom namjestite težinu mesa. Ako povrće treba biti mekše, namjestite ukupnu težinu.

Za varivo od povrća prikladne su tvrde vrste povrća, npr. mrkve, zelene mahune, glavati kupus, celer i krumpiri. Povrće će biti mekše ako ga sitnije izrežete. Kako povrće ne bi previše potamnilo, prekrijte ga tekućinom.

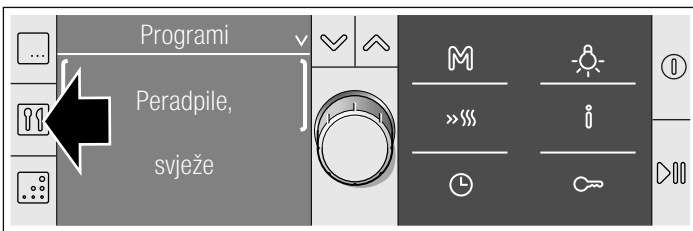
Programi	Raspon težine u kg	Dodati tekućinu	Težina za namještanje
Varivo			
s mesom npr. paprikaš	0,3-3,0	da	Težina mesa
s povrćem npr. vegetarijansko varivo	0,3-3,0	da	Ukupna težina
Gulaš	0,3-3,0	da	Težina mesa
Rulade	0,3-3,0	da	Težina mesa

Biranje programa i namještanje

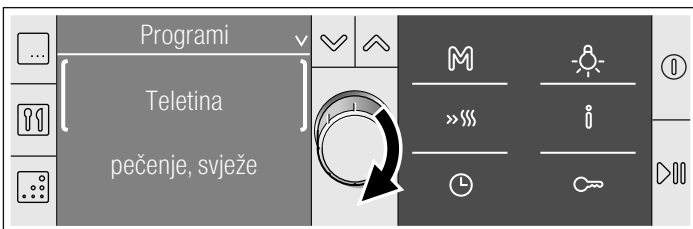
Primjer na slici: Program za smrznuto teleće pečenje, nemasno, 1,3 kg.

1. Pritisnite tipku .

Pojavljuje se prva skupina programa i prvi program.

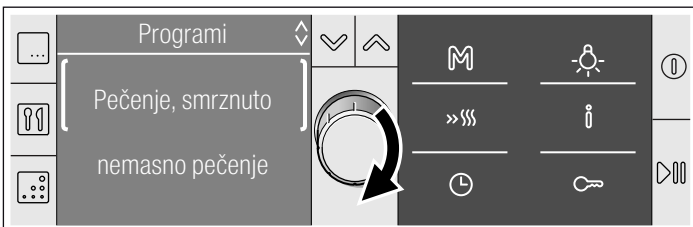



2. Okretnim biračem odaberite skupinu programa.




3. Pritiskom na tipku  promijenite redak.

4. Okretnim biračem odaberite program.



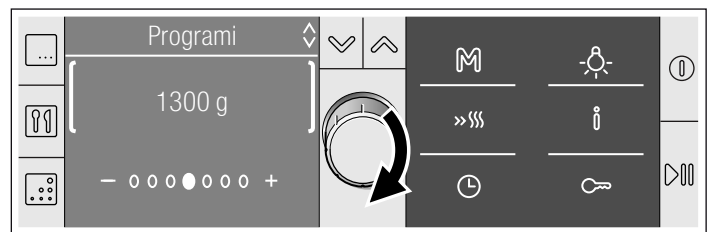
Kod jednog dijela programa možete još dalje diferencirati, npr. kod telećeg pečenja na nemasno pečenje ili pečenje prošarano masnoćom. Pritisnite tipku  i odaberite okretnim biračem.

Pojavljuje se predložena vrijednost za odabrani program.

5. Pritisnite tipku .

6. Okretnim biračem namjestite težinu jela.


Ako prebacite na donji redak, možete promijeniti rezultat pečenja (pogledajte Individualno prilagođavanje).



7. Pritisnite tipku .

Program počinje. U statusnom retku se vidi odbrojanje trajanja.


Program je završen

Oglasi se signal. Pećnica više ne grije. Signal možete prijevremeno poništiti pritiskom na tipku . U statusnom retku stoji trajanje 00:00:00 za isteklo trajanje.

Prekid programa

Pritisnite i držite tipku  sve dok se ne pojavi 3D-vrući zrak, 160 °C. Možete ponovno namjestiti vrijednosti.

Potraživanje informacija


Kratko pritisnite tipku . Za svaku informaciju okretnim biračem zatražite prikaz.

Premještanje vremena kraja

Pogledajte poglavlje *Vremenske funkcije*, Premještanje vremena kraja.

Individualno prilagođavanje

Ako Vam ne odgovara rezultat pečenja nekog programa, možete ga slijedeći put prilagoditi Vašim željama.

Namjestite kako je opisano pod točkama 1 do 6. Pritisnite tipku  i okretnim biračem pomaknite polje koje svijetli.



- ○○○●○○○ +

na lijevo = slabiji rezultat pečenja.

na desno = jači rezultat pečenja.

Trajanje programa se mijenja.

Savjeti za programsku automatiku

Težina pečenja ili peradi je veća od određenih granica težine.	Ograničenje težine namjerno je određeno. Za jako velika pečenja često se ne može naći dovoljno velika posuda za pečenje. Pripremajte velike komade s gornjim/donjim zagrijavanjem  ili s roštiljem i ventilatorom  .
Pečenje je dobro, ali je umak pretaman.	Odaberite manju posudu ili koristite više tekućine.
Pečenje je dobro, ali je umak dosta blijed i vodenast.	Odaberite veću posudu ili koristite manje tekućine.
Pečenje je presuho s gornje strane.	Koristite posude s poklopcem koji dobro pokriva. Meso koje ima jako malo masnoće će ostati sočnije ako ga obložite kriškama slanine.
Dok se peče miriše zagoreno, ali pečenje izgleda dobro.	Poklopac posude za pečenje ne pokriva dobro, ili je meso nabreklo i podignulo poklopac. Koristite uvijek odgovarajući poklopac. Pripazite da razmak između mesa i poklopca treba iznositi najmanje 3 cm.
Želite pripremiti meso koje je bilo u zamrzivaču.	Začinite smrznuto meso isto kao i svježe meso. Oprez: kod smrznutog mesa pomicanje vremena kraja za kasnije nije moguće. Meso bi se odmrznuo za vrijeme čekanja i ne bi više bilo jestivo.
Meso se nije dovoljno ispeklo ili se previše ispeklo.	Slijedeći put promijenite postavke. Upute ćete naći u poglavlju <i>Programska automatika, Individualno namještanje</i> .

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje


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


Napomene

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

Kolači i peciva

Pečenje na jednoj razini

S gornjim/donjim grijačem  pečenje kolača najbolje uspijeva.

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

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

Pečenje na više razina

Koristite vrući zrak 3D .

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

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

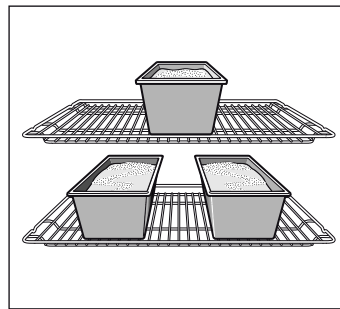
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

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

Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

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

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



Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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


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

Tabele

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

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

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

Napomena: Zbog velike vlage u pećnici kod pečenja s vrstom grijanja hidro-pečenje  može nastati kondenzat na unutarnjem staklu pećnice. Oprezno otvorite vrata pećnice, izlazi vruća para.

Vrste grijanja:

- ☉ = 3D-vrući zrak
- ☐ = gornje/donje zagrijavanje

- ☐ = hidro-pečenje
- ☐ = intenzivno zagrijavanje

Kolači u kalupima	Kalup	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, fini	Kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2	☐	150-170	60-70
Podloga za tortu 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
Biskvitna podloga, 2 jaja (zagrijavanje)	Kalup za voćne torte	2	☐	160-180	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja (zagrijavanje)	Kalup s bočnim otvaranjem	2	☐	160-180	40-50
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Kalup s bočnim otvaranjem	1	☐	180-200	25-35
Voćna torta ili torta od svježeg sira, podloga od prhkog tijesta s rubom*	Kalup s bočnim otvaranjem	1	☐	170-190	70-90
Švicarska pita	Lim za pizzu	2	☐	220-240	30-40
Kuglof	Kalup za kuglof	2	☐	150-170	60-70
Pizza, tanko dno s malo nadjeva (zagrijavanje)	Lim za pizzu	2	☐	280-300	10-15
Pikantni kolači*	Kalup s bočnim otvaranjem	2	☐	180-200	40-50

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

Vrste grijanja:

- ☉ = 3D-vrući zrak
- ☐ = gornje/donje zagrijavanje

- ☐ = hidro-pečenje
- ☐ = intenzivno zagrijavanje

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	Univerzalna tava	2	☐	170-190	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	140-160	40-50
Dizano tijesto sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3	☐	170-190	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☉	150-160	50-60
Prhko tijesto sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	2	☐	180-200	20-30
Prhko tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3	☐	170-190	50-60
Švicarska pita	Univerzalna tava	2	☐	210-230	40-50
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Lim za pečenje	2	☐	170-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta s 500 g brašna	Lim za pečenje	2	☐	180-200	25-35
Biskupski kruh s 500 g brašna	Lim za pečenje	3	☐	160-180	60-70
Biskupski kruh s 1 g brašna	Lim za pečenje	3	☐	140-160	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2	☐	190-210	55-65

Kolači na limu	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza	Lim za pečenje	2		200-220	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	40-50
Alzaški kolač (zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		280-300	10-12
Burek	Univerzalna tava	2		180-200	40-50

Vrste grijanja:

■ = 3D-vrući zrak

■ = gornje/donje zagrijavanje

■ = hidro-pečenje

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
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40
Štrcano pecivo (zagrijavanje)	Lim za pečenje	3		140-150	30-40
	Lim za pečenje	3		140-150	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Lim za pečenje	2		100-120	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		100-120	35-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50
Puslice od snijega	Lim za pečenje	3		80-100	100-150
Muffini	Rešetka s limom za muffine	3		180-200	20-25
	2 rešetke s limovima za muffine	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
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-180	25-35

Kruh i pecivo

Kada pečete kruh zagrijte pećnicu, ukoliko nije drugačije navedeno.

Vodu nikada ne lijevajte direktno u vruću pećnicu.

Vrste grijanja:

■ = 3D-vrući zrak

■ = hidro-pečenje

Kruh i pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2		300	5
				200	30-40
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2		300	8
				200	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	2		300	10-15
Žemljice (ne zagrijavati)	Lim za pečenje	3		200-220	20-30
Žemljice od dizanog tijesta, slatke	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	15-20
				150-170	20-30



Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.

Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.

OVAKO ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen.

Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.

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

Meso, perad, riba

Posude

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

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

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

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

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. ½ cm tekućine.

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

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

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

Pečenje na žaru

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

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

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

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

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

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

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

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

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

Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

Vrste grijanja:

■ □ = gornje/donje zagrijavanje

■ □ = roštilj i ventilator

■ □ = roštilj, velika površina

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	100
	1,5 kg		2	□	190-210	120
	2,0 kg		2	□	180-200	140
Goveđi file, srednje pečen	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	□	230-240	30
Svinjsko pečenje, nemasno	1,0 kg	otvoreno	2	□	200-220	120
	1,5 kg		2	□	190-210	140
	2,0 kg		2	□	180-200	160
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2	□	210-230	70
Odresci, debljine 2 cm		Rešetka + univerzalna tava	5+1	□	3	15
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 kostiju, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1	□	160-180	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
Pečenje od veprovine	1,5 kg	zatvoreno	2	□	180-200	140
Pečenje od jelenovine	1,5 kg	zatvoreno	2	□	180-200	130
Kunić	2,0 kg	zatvoreno	2	□	220-240	60
Mljeveno meso						
Pečenje od mljevenog mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1	□	180-200	80
Hrenovke						
Hrenovke		Rešetka + univerzalna tava	4+1	□	3	15

Perad

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




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

Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

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

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

Vrste grijanja:

-  = gornje/donje zagrijavanje
-  = roštilj i ventilator
-  = roštilj, velika površina

Perad	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	Rešetka	2		220-240	60-70
Kokoš, cijela	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	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		210-230	35-45
Pileća prsa	po 200 g	Rešetka	3		3	30-40
Patka, cijela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Pačja prsa	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, cijela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Gušćji bataci	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlada purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Rolano pureće pečenje	1,5 kg	otvoreno	1		200-220	110-130
Pureća prsa	1,0 kg	zatvoreno	2		180-200	80-90
Pureći zabatci	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100




Riba







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

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

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za pirjanje.

Vrste grijanja:

-  = gornje/donje zagrijavanje
-  = roštilj i ventilator
-  = roštilj, velika površina

Riba	Težina	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Riba, cijela	po oko 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rešetka	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zatvoreno	2		190-210	70-80
Ribljí kotlet, debljine 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Ribljí file		zatvoreno	2		210-230	25-30

Savjeti za pečenje i žar

Za željenu težinu / masu pečenja u tabeli nije navedeno ništa. Odaberite onu vrijednost koja je najbliža težini te produžite vrijeme pečenja.

Želite provjeriti, je li pečenje gotovo. Koristite termometar za meso (možete ga nabaviti u specijaliziranoj trgovini) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite na pečenje. Ako je pri dodiru čvrsto, znači da je gotovo. Ukoliko je mekano, to znači da mu je potrebno još nekoliko vremena.

Pečenje je suviše tamno a korica je na mjestima izgorena. Provjerite visinu na kojoj pečete i temperaturu.

Pečenje dobro izgleda ali je umak zagario. Slijedeći puta odaberite manju posudu za pečenje ili dodavajte više tekućine.

Pečenje dobro izgleda ali je umak suviše svijetao i vodenast. Slijedeći puta odaberite veću posudu za pečenje ili dodavajte manje tekućine.

Kod zalijevanja pečenja nastaje vodena para. To je fizikalna pojava koja je normalna. Veliki dio vodene pare izlazi otvor za izlaz para. Para se može nataložiti na hladnijoj fronti s sklopkama ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat.

Lagano pečenje

Lagano pečenje, koje se naziva i niskotemperaturno pečenje, je idealna metoda za komade mesa koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini ili da budu slabije pečeni. Meso ostaje vrlo sočno i ispeče se izrazito mekano.

Vaša prednost: Imate veliku slobodu kod planiranja različitih jela jer se meso koje je pečeno laganim pečenjem može lako držati na toplome.

Napomene


- Koristite samo svježe besprijekorno meso. Pažljivo odstranite tetive i masne rubove. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus.
- Veće komade mesa ne morate okretati.
- Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje.
- Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso uvijek bude ružičasto. To ne znači da je sirovo ili neispečeno.
- Ako želite umak od mesa, pecite meso u zatvorenom posudu. Imajte na umu da se u tom slučaju skraćuje vrijeme pečenja.
- Da bi utvrdili je li meso ispečeno, koristite termometar za pečenje mesa. Temperatura u sredini komada mesa treba biti konstantna 60 °C najmanje tijekom 30 minuta.

Prikladno posuđe

Koristite plitko posuđe, npr. porculanski pladanj za posluživanje ili staklenu posudu za pečenje bez poklopca.












Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku.

Namještanje

1. Odaberite vrstu grijanja lagano pečenje  i namjestite temperaturu između 70 i 90 °C. Zagrijte pećnicu i pritom zagrijte i posuđe.
2. U tavi jako zagrijte malu količinu masnoće. Popržite meso mesa svih strana, čak i na krajevima, u vrlo vrućoj tavi i odmah ga stavite u zagrijano posuđe.
3. Posuđe zajedno s mesom vratite u pećnicu i lagano pecite. Za najviše vrsta mesa idealna je temperatura za lagano pečenje od 80 °C.

Tablica

Za lagano pečenje primjereni su svi mekani dijelovi peradi, govedine, teletine, svinjetine i janjetine. Vremena laganog pečenja ovise o debljini i temperaturi u sredini mesa.

Jelo	Težina	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje zapečenja u minutama	Trajanje laganog pečenja u satima
Perad						
Pureća prsa	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pačja prsa*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Govedina						
Goveđe pečenje (npr. lopatica), debljine 6-7 cm	oko 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Goveđi file, cijeli	oko 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbif, debljine 5-6 cm	oko 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Goveđi odresci, debljine 3 cm		2		80	5-7	80-110 Min.
Teletina						
Teleće pečenje, (npr. but), debljine 6-7 cm	oko 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Teleći file	oko 800 g	2		80	6-7	3-3½
Svinjetina						
Svinjsko pečenje, nemasno (npr. bubrežnjak), debljine 5-6 cm	oko 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinjski file, cijeli	oko 500 g	2		80	6-7	2½-3
Janjetina						
File od janječeg hrpta, cijeli	oko 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Kako biste dobili hrskavu koru popržite pačja prsa kratko u tavi kada je završeno lagano pečenje.

Savjeti za lagano pečenje

Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao što je meso pečeno na uobičajeni način.

Da se ispečeno meso ne bi prebrzo ohladilo, zagrijte tanjure i poslužite vrlo vruće umake.

Želite držati na toplome meso koje je pečeno laganim pečenjem.

Nakon laganog pečenja smanjite temperaturu na 70 °C. Male komade mesa možete držati na toplome sve do 45 minuta, a velike komade mesa sve do 2 sata.

Nabujci, gratinirana jela, tost

Posude uvijek stavite na rešetku.

Ako želite peći direktno na roštilju bez uporabe posuda, dodatno stavite univerzalnu tavu na visinu 1. Pećnica će tako ostati čišća.

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

Vrste grijanja:

- = 3D-vrući zrak
- = gornje/donje zagrijavanje
- = roštilj i ventilator

Jelo	Pribor i posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Nabujci					
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		180-200	50-60
Soufflé	Kalup za nabujke	2		180-200	35-45
	Kalupići za porcije	2		200-220	25-30
Nabujak od tjestenine	Kalup za nabujke	2		200-220	40-50
Lazanje	Kalup za nabujke	2		180-200	40-50
Gratinirana jela					
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, najviša visina 4 cm	1 kalup za nabujke	2		160-180	60-80
	2 kalupa za nabujke	3+1		150-170	60-80
Tost					
4 komada, zapečeni	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	10-15
12 komada, zapečeni	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	15-20

Gotovi proizvodi

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

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

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

Vrste grijanja:

- = 3D-vrući zrak
- = hidro-pečenje
- = stupanj za pizzu

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pecivo, prethodno ispečeno					
Žemlje za zapeći, baget za zapeći	Univerzalna tava	2		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					
Savijača	Univerzalna tava	3		190-210	30-35

Posebna jela

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

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

Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturi od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (temperatura hladnjaka).

3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnrom kuhinjskom folijom.
4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

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

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

Odmrzavanje

Vrsta grijanja odmrzavanje je prikladna za zamrznutu hranu.

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u primjerenoj posudi na rešetku.
Perad položite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Napomena: Žarulja u pećnici ne svijetli do 60 °C. Tako je moguće najprikladnije i precizno reguliranje.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
Osjetljiva zamrznuta hrana npr. torte sa slatkim vrhnjem, torte s kremom od maslaca, torte s glazurom od čokolade ili šećera, voće itd.	Rešetka	1		30 °C
Ostali duboko smrznuti proizvodi piletina, kobasice i meso, kruh i zemičke, kolači i drugo pecivo	Rešetka	1		50 °C

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom možete izvrsno sušiti voće.

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

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.
Univerzalnu tavu i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.
Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.
Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

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

Ukuhavanje

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

Oprez!

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

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.
3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.

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

Povrće

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

4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

Namještanje

1. Stavite univerzalnu tavu 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. Namjestite donje zagrijavanje .
5. Namjestite temperaturu na 170 do 180 °C.
6. Uključite rad pećnice.

Ukuhavanje

Voće

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

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

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

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Akrilamid u namirnicama

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

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

Savjeti za pripremu jela s malim udjelom akrilamida

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

Probna jela

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

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

Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad posude za pečenje.

Pečenje na 3 razine:

Univerzalnu tavu umetnite u sredinu.

Štrcano pecivo:

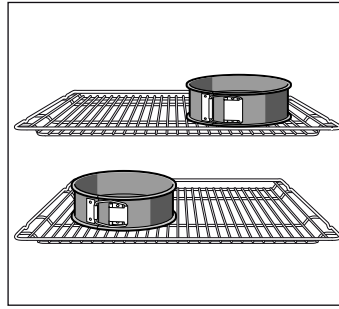
Istovremeno umetnite plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 1:

Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 2:

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



Kolači u modelima iz bijelog lima:

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

Napomena: Za pečenje prvo koristite nižu od navedenih temperatura.

Vrste grijanja:

- □ = 3D-vrući zrak
- □/□ = vrući zrak eco
- □ = gornje/donje zagrijavanje
- □ = hidro-pečenje
- □ = intenzivno zagrijavanje

Jelo	Pribor i kalupi	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Štrcano pecivo (zagrijavanje*)	Lim za pečenje	3	□	140-150	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	□	140-150	30-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	□	130-140	35-50
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3	□/□	140-150	30-45
Sitni keksi (zagrijavanje*)	Lim za pečenje	3	□	150-170	20-30
	Lim za pečenje	3	□	150-160	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	□	140-160	25-40
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	□	130-150	35-55
Vodeni biskvit (zagrijavanje*)	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	□	160-170	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	□/□	160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	2	□	170-190	80-90
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm	3+1	□	170-190	70-90

* Za zagrijavanje nemojte koristiti brzo zagrijavanje.

Pečenje na žaru


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

Vrsta grijanja:

- □ = roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Tost prepeći zagrijavanje 10 minuta	Rešetka	5	□	3	1/2-2

* Okrenite nakon 2/3 vremena

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja	Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

* Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000901207