



HBN 231E1L



sr Упутства за употребу



BOSCH





Како би Вам кување правило исто задовољство као и јело

прочитајте ова упутства за употребу уређаја. Онда можете да искористите све техничке предности Ваше пећи.

Добићете важне информације о безбедности. Упознаћете поједине делове Ваше нове пећи. И показате Вам, корак по корак, како ћете да подесите потребне вредности. Сасвим је једноставно.

У таблицама ћете да нађете нивое вођице и вредности које можете да подесите за бројна стандардна јела. Све је преиспитано у нашој студио-кухињи.

И ако се једном појави сметња - овде ћете да пронађете информације како сами можете да уклоните мале сметње.

Обимни индекс појмова ће Вам помоћи да се брзо снађете.

А сада Вам желимо лепо кување.

Упутства за употребу



HBN231E1L

sr 9000480608

B-240789-02

На шта морате да обратите пажњу	6
Пре уградње	6
Безбедносне напомене	7
Узроци оштећења	8
Ваша нова пећ	9
Радна површина	9
Рерна	10
Расхладни вентилатор	13
Пре првог коришћења	14
Извадити амбалажни материјал	14
Загрејавање пећнице	15
Претходно чишћење прибора	15
Подешавање пећнице	16
Подешавање вршите на овај начин	16
Желите да се пећница искључи аутоматски.....	18
Желите да се пећница аутоматски укључује и искључује	20
Време на сату.....	22
Подешавање вршите на овај начин	22
Алармни сат.....	23
Подешавање вршите на овај начин	23
Осигурач за заштиту деце	25
Одржавање и чишћење	26
Средства за чишћење	26
За лакше чишћење	28
Очистити сталак	29
Шта да учините у случају сметње?	31
Замена лампе на стропу пећнице	32

Сервисна служба	33
Таблице и савети	34
Колачи и пециво	34
Савети за печење	38
Месо, перад, риба	39
Савети за печење и роштиљање	42
Гужваре, ђувеч, тост	43
Дубоко замрзнути готови производи	44
Одмрзавање	44
Сушење	45
Укувавање	45
Савети за штедњу енергије	47
Акриламид у храни	48
Test јела	49

На шта морате да обратите пажњу

Добро прочитајте ова упутства за употребу уређаја. Само онда можете да безбедно и исправно користите Ваш уређај.

Пажљиво чувајте ово упутство о употреби и о постављању уређаја. Када будете продавали уређај, приложите упутства за употребу.

Пре уградње

Решавање отпада у складу са заштитом околице



Испакујте уређај и баците амбалажу у отпад на примерен начин.

Уређај је означен у складу са европском директивом 2002/96/ЕЗ о отпадним електричним и електроничким уређајима (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директива одређује оквир за повратак и коришћење отпадних уређаја на подручју целе Европске Уније.

Оштећења при транспорту

Прегледајте уређај након што сте га испаковали. У случају штете настале при транспорту, уређај не смете да прикључите.

Електрични прикључак

Ако је оштећен прикључни вод, мора да га измени стручњак који је школован код произвођача, како би се избегле могуће опасности.

Безбедносне напомене

Овај је уређај одређен само за приватно домаћинство.
Користите пећ искључиво за припремање хране.

Одрасли или деца, која

- имају физичке, моторичке или психичке поремећаје или
- нису довољно информисани о употреби, односно нису упућени у рад са уређајем,

без надзора никада не смеју користити уређај.

Врела пећница



Врата пећнице отварајте опрезно. Може да иступи врела пара.
Никад не додирните вреле унутрашње површине пећнице или елементе за грејање. Опасност од опеклина!
Деци принципијелно не дозволите приступ.
У пећници никад не чувајте запаљиве предмете. Опасност од пожара!

Никад не уклештите прикључне каблове електричних уређаја вратима пећнице кад је врела. Изолација каблова може да се растопи. Опасност од кратког споја!

Поправке



Нестручне поправке су опасне. Опасност од електричног удара!
Само код нас школовани техничар сервисне службе сме да врши поправке на уређају.
Ако је уређај у квару, искључите осигурач у орманчићу за осигураче.
Позовите сервисну службу.

Узроци оштећења

Лим за печење, алуминијумска фолија или посуђе на дну пећнице

Не стављајте лим за печење на дно пећнице.
Не изложите дно пећнице алуминијумском
фолијом.
Не стављајте суђе на дно пећнице.
Настаће акумулација топлоте. Времена печења
више не би била исправна и емајл би се оштетио.

Вода у пећници

Никад не уливајте воду у врелу пећницу.
Могу да настану оштећења емајла.

Сок од воћа

Код јако сочног воћног колача не препуните
лим за печење. Сок од воћа који капа са лима
за печење ствара мрље које више не можете
да одстраните.
Боље користите универзални тигањ који је дубљи
од лима.

Хлађење пећнице са отвореним вратима пећнице

Оставите пећницу да се хлади само у
затвореном стању. Немојте уклештити предмете
вратима пећнице. И ако само прислоните врата
пећнице, прочеља суседних елемената се могу
са временом оштетити.

Јако запрљани заптивач пећнице

Ако је заптивач пећнице јако запрљан, врата
пећнице више не могу да се добро затворе за
време рада уређаја. Могу да се оштете прочеља
суседних елемената. Побрините се да заптивач
пећнице буде чист.

Седење на вратима пећнице

Не станите и не седните на врата пећнице.

Транспортовање пећи

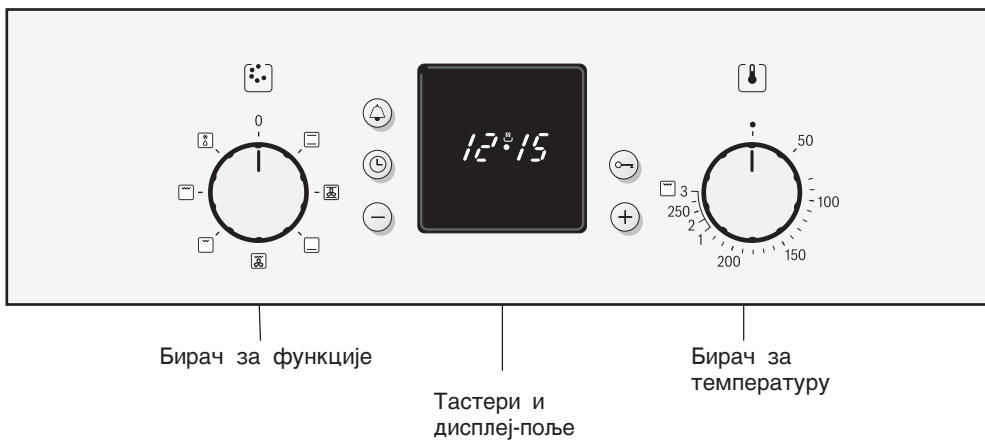
При ношењу или придржавању пећи не служите
се ручком на вратима. Дршка на вратима не
држи тежину пећи и може да пукне.

Ваша нова пећ

Овде ћете упознати Ваш нови уређај. Описаћемо Вам поље за послуживање са прекидачима и дисплејима. Добићете информације о врстама грејања и о приложеном прибору.

Радна површина

У зависности од типа долази до одступања у детаљима.

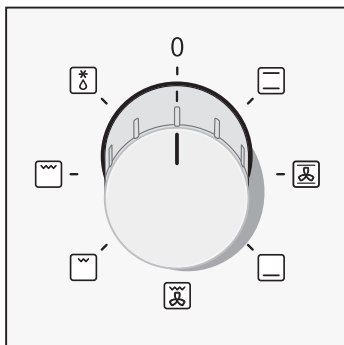


Упустиви прекидачи

У искљученом положају дугмад прекидача може се упустити под површину. Поновним притиском на прекидач, дугмад се увлачи односно извлачи.

Рерна

Бирач за функције



Помоћу бирача за функције можете подесити врсту загревања за рерну.

Бирач за функције се може окретати у лево или у десно.

Када се подеси бирач за функције, светли лампица у рерни.

Подешавања

0	Искљ
 Загревање са горње и доње стране	Печење и пржење је могуће само на једном нивоу. Ово подешавање је намењено за печење колача и пице у калупу или на плеху и за посну говедину, телетину и дивљач.
 Врели ваздух*	На једном нивоу можете да припремате пуслице и лиснато тесто. Пецива, кекс, чајно пециво и лиснато тесто можете истовремено пећи на два нивоа.
 Загревање са доње стране	Ако рерну загревате са доње стране, Ваша јела ће са доње стране више да порумене или се могу допећи само са доње стране.
 Роштиљ уз продор топлот ваздуха	Роштиљ уз продор топлот ваздуха је посебно намењен за печење великих комада меса на роштиљу.
 Раван роштиљ, мала површина	За роштиљање више стекова, кобасица, рибе или тоста.
 Раван роштиљ, велика површина	На роштиљу можете пећи више стекова, виршли, рибе или тоста.
 Отапање	За отапање смрзнутих јела.

*Врста загревања, помоћу које је одређена класа ефикасности енергије по EN50304.

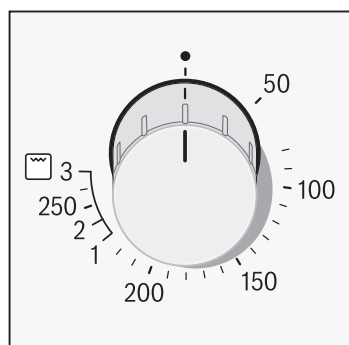
Тастери за послуживање и приказно поље



Тастер за аларм	Овим тастером подешавате алармни сат.
Тастер за сат	Овим тастером подешавате време на сату, трајање пећнице $\rightarrow$ и време краја $\rightarrow$!
Тастер минус -	Овим тастером мењате подешене вредности на мање.
Тастер плус +	Овим тастером мењате подешене вредности на више.
Тастер кључ	Овдје можете да укључите и искључите осигурач за заштиту деце.

На приказном пољу можете да прочитате подешене вредности.

Бирач за температуру

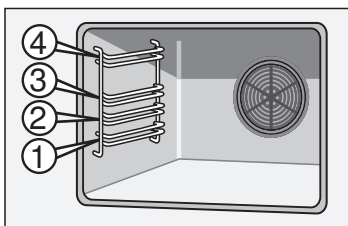


Помоћу бирача за температуру подешавате температуру или степен за роштиљање. Бирач за температуру окрените само на десно.

Положај	
•	Искљ
50-270	Опсег температуре у °C
Роштиљ	
слаб	1
средњи	2
јак	3

На дисплеју светли симбол, када се рерна греје. У паузама се гаси. Код равног роштиља и роштиља са продором врелог ваздуха симбол не светли.

Пећница

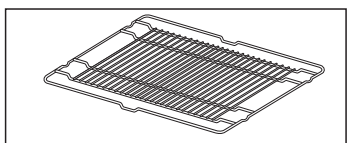


Прибор можете да ставите у пећницу на 4 различитих нивоа.

Можете да извучете прибор из пећнице до две трећине, а да се не преврне. Тако можете лако да извадите јела.

Прибор

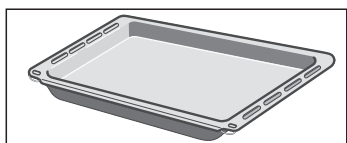
Прибор можете да докупите код сервисне службе или у стручним трговинама. Молимо Вас да наведете бројчану ознаку HEZ.



Решетка HEZ 434000

за суђе, калупе за колаче, печења, комаде меса за роштиљање и дубоко замрзнута јела.

Решетку угурајте у пећницу са удубљењем према доле .



Емајлирани универзални тигањ HEZ 432000

за сочне колаче, пециво, дубоко замрзнута јела и велика печења. Може да се користи и као посуда у коју се цеди масноћа, кад роштиљате директно на решетки.

Универзални тигањ угурајте у пећницу, тако да је страна са косом ивицом окренута према вратима пећнице.



Алуминијумски плех за печење HEZ430000

За колаче и кекс.

Плех за печење укосо кроз врата рерне убацити у рерну.

Специјални прибор*

Алуминијумски плех за печење HEZ430000	За колаче и пецива.
Решетка HEZ434000	За посуђе, модле за колаче, печење, комаде за роштиљ и смрзнута јела.
Универзални тигањ HEZ432000	За сочне колаче, пецива, смрзнута јела и велике комаде печења.
Емајлирани плех HEZ431000	За колаче и пецива.
Заштитна решетка	Заштитна решетка се причвршћује на врата рерне. Спречава да деца дотакну врелу рерну. Заштитна решетка се може наручити под бројем 440651 преко сервисне службе.

* Широку палету шпорета наћићете у нашим проспектима или на интернету.
Специјални прибор можете да купите и у одговарајућој трговини.

Расхладни вентилатор

Пећница је опремљена расхладним вентилатором.
Топли ваздух истиче изнад врата пећнице.

Пре првог коришћења

У овом поглављу објашњено је све што морате да учините пре првог кувања или печења.

Загрејте пећницу и оперите сав прибор. Прочитајте безбедносне напомене у поглављу "На шта морате да обратите пажњу".

Прво погледајте да ли на индикатору жмига симбол ⌚ и три нуле.

Подесите време на сату.

1. Притисните тастер за сат ⌚.

Појављује се ознака 12:00 и жмига симбол за сат ⌚.

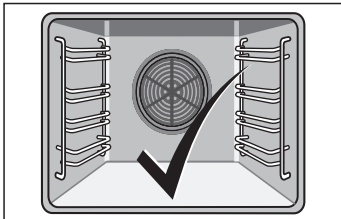
2. Подесите време на сату помоћу тастера + или тастера -.

Након неколико секунди меморише се подешено време. Уређај је сада спреман за употребу.

Ако на индикатору жмига симбол ⌚ и три нуле

Извадити амбалажни материјал

Пре него што по први пут укључите рерну обавезно извадите амбалажни материјал.



Између фиока и кућишта рерне и испред задњег зида налази се амбалажни материјал као што је стиропор и картон. Извадите га.

Сада је рерна спремна за рад.

Загрејавање пећнице

Поступите на следећи
начин

Да би одстранили мирис новог уређаја, загрејте
празну затворену пећницу.

1. Подесите бирач функција на положај .
2. Бирачем температуре подесите 240 °C.
Након 60 минута искључите бирач функција.

Претходно чишћење прибора

Пре првог коришћења прибора, добро га очистите
раствором средства за прање суђа и крпом.

Подешавање пећнице

Имате различите могућности да подесите рад Ваше пећнице.

Мануелно искључивање пећнице

Када је јело готово, сами искључите пећницу.

Аутоматско искључивање пећнице

Можете да напустите кухињу и током дужег времена.

Пећница се укључује и искључује аутоматски

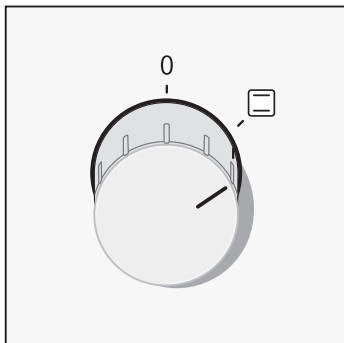
Можете нпр. јело ставити у пећницу ујутро и подесити пећницу тако да буде готово у подне.

Таблице и савети

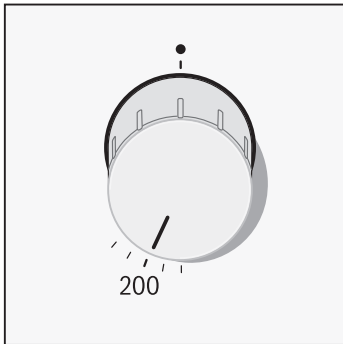
У поглављу "Таблице и савети" наћи ћете вредности за подешавање рада пећнице за много различитих јела.

Подешавање вршите на овај начин

Пример:
горње и доње
загревање , 200 °C



1. Бирачем функција подесите жељену врсту грејања.



Промена подешене вредности

Искључивање уређаја

Штедња енергије

2. Бирачем температуре подесите температуру или степен роштиљања.

Температуру или степен роштиљања можете да промените у свако време.

1. Окрените бирач начина рада назад на позицију о.
2. Окрените бирач температуре назад на позицију ●.
3. Опрезно отворите врата уређаја и извадите намирницу.

Напомена:

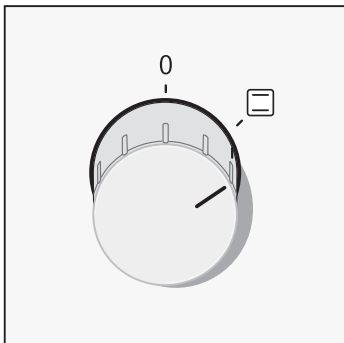
Да би избегли влагу на заслону за послуживање, немојте оставити испечене намирнице у искљученом уређају.

Ако желите да искључите уређај пре истека времена печења, у сврху уштеде енергије:

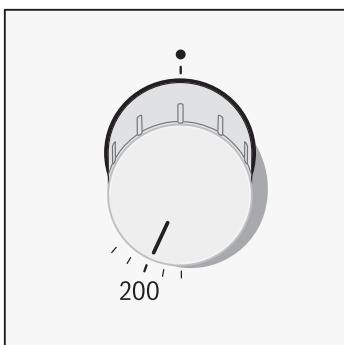
1. Пре истека времена печења окрените бирач температуре назад на позицију ●.
2. Окрените бирач начина рада назад на позицију о тек када извадите испечене намирнице из уређаја.

Желите да се пећница искључи аутоматски

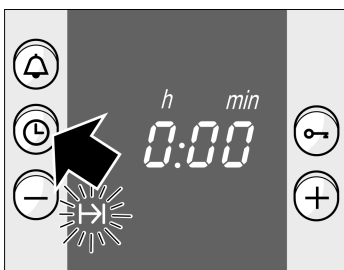
Пример:
горње/доње
загревање  200 °C,
трајање (време печења)
45 минута



1. Бирачем функција подесите жељену врсту грејања.



2. Бирачем температуре подесите температуру или степен роштиљања.



3. Притисните тастер за сат .
Симбол за трајање  жмига.



4. Подесите жељено трајање помоћу тастера + или тастера -.

Тастер + предложена вредност = 30 минута

Тастер - предложена вредност = 10 минута

Пећница се укључује након неколико секунди.

Симбол I→I светли на индикатору.

Подешено је трајање истекло

Чује се сигнал. Пећница се искључује.

Притисните двапут тастер ☹ и искључите бирач функција.

Промена подешене вредности

Притисните тастер за сат ☹. Тастером + или тастером - промените трајање.

Прекид подешавања

Притисните тастер за сат ☹. Притисните тастер -, све док се на индикатору не показује нула. Искључите бирач функција.

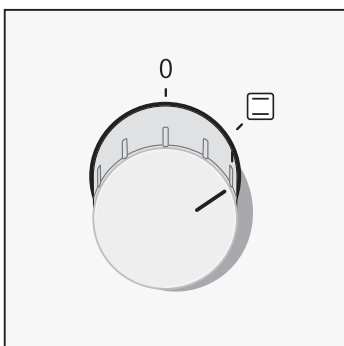
Подешавање трајања, када је искључен приказ сата

Притисните двапут тастер за сат ☹ и подешавајте на начин описан под тачком 4.

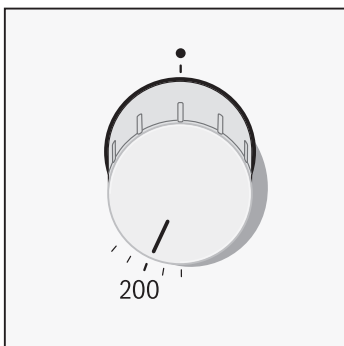
Желите да се пећница аутоматски укључује и искључује

Пример:
горње/доње
загријавање , 200 °C.
10:45 је часова. За јело
је потребно 45 минута, а
треба да буде готово у
12:45 часова

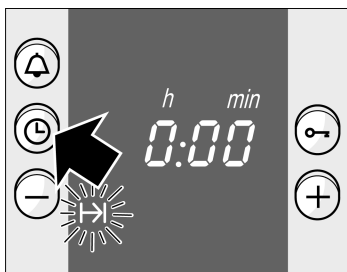
Молим имајте на уму да лако покварљиве
прехранбене намирнице не смеју да стоје
предуго у пећници.



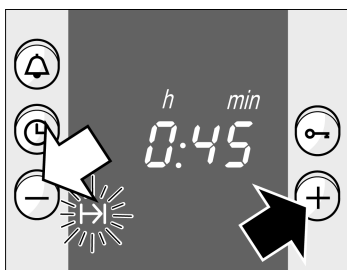
1. Бирачем функција подесите жељену врсту
грејања.



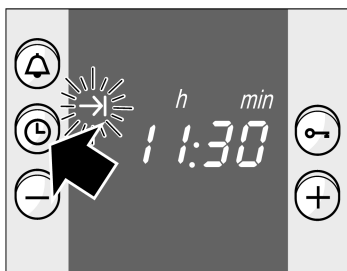
2. Бирачем температуре подесите температуру
или степен роштиљања.



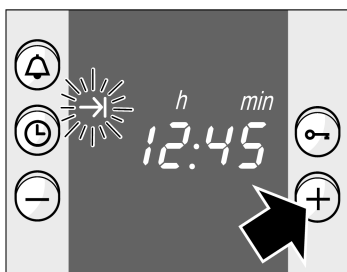
- 3.** Притисните тастер за сат ⌚.
Симбол за трајање I→I жмига.



- 4.** Подесите жељено трајање помоћу тастера + или тастера -.
Тастер + предложена вредност = 30 минута
Тастер - предложена вредност = 10 минута



- 5.** Притисните тастер за сат ⌚ неколико пута, све док не почне да жмига симбол за крај →I.
На индикатору видите време када ће јело бити готово.



- 6.** Тастером + преместите време краја на касније.

Подешено време меморише се након неколико секунди. На индикатору је приказано време краја, све док се пећница не укључи.

Подешено је трајање истекло

Чује се сигнал. Пећница се искључује.
Притисните двапут тастер ⌚ и искључите бирач функција.

Напомена

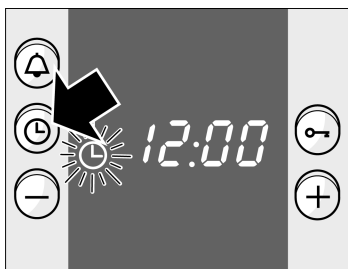
Док жмига симбол, можете вршити промене. Кад симбол трајно светли, подешена је вредност преузета. Дужину времена чекања до преузимања подешене вредности можете да промените. У вези тога погледајте поглавље за полазне подешене вредности.

Време на сату

Након првог прикључења или након нестанка струје, на индикатору жмига симбол ј и три нуле. Подесите време на сату. Брач функција мора да буде искључен.

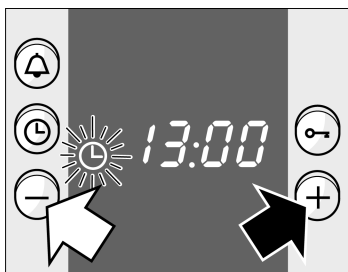
Подешавање вршите на овај начин

Пример: 13:00 часова



1. Притисните тастер за сат ⌚.

На индикатору се појављује 12.00 часова и жмига симбол ⌚.



2. Подесите време на сату помоћу тастера + или тастера -.

Након неколико секунди меморише се подешено време.

Мењање нпр. са летног на зимско време

Уклањање сата

Притисните двапут тастер за сат  и промените време помоћу тастера + или тастера -.

По жељи можете да уклоните приказивање сата. Онда је сат само видљив када подешавате вредности.

У ту сврху морате да промените полазну подешену вредност. Погледајте поглавље за полазне подешене вредности.

Алармни сат

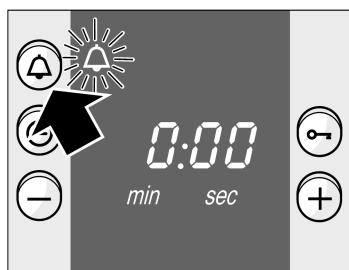
Алармни сат можете да користите као контролни сат за потребе у кухињи. Ради независно од пећнице.

Алармни сат има посебан сигнал. Тако можете да разликујете када је истекло време на алармном сату или трајање рада пећнице.

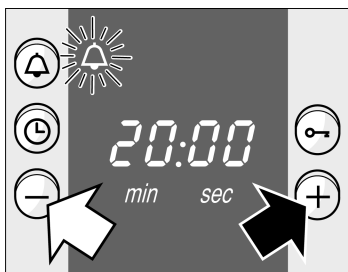
Алармни сат можете и подесити док је активираан осигурач за заштиту деце.

Подешавање вршите на овај начин

Пример: 20 минута



1. Притисните тастер за алармни сат . Символ  жмига.



2. Подесите време аларма помоћу тастера + или тастера –.

Тастер + предложена вредност = 10 минута

Тастер – предложена вредност = 5 минута

Алармни сат укључује се након неколико секунди. На индикатору светли симбол ☀. Види се одбројавање времена.

Време је истекло

Чује се сигнал. Притисните тастер за алармни сат ☀. Гаси се приказ алармног сата.

Промена времена аларма

Притисните тастер за алармни сат ☀. Тастером + или тастером – промените време.

Брисање подешене вредности

Притисните тастер за алармни сат ☀. Притисните тастер –, све док се на индикатору не показује нула.

Алармни сат и трајање раде у исто време

Симболи светле. На индикатору се види одбројавање времена аларма.

Да ли желите приказ преосталог трајања I→I, времена краја →I или времена на сату ☀:

Притисните тастер за сат ☀ неколико пута, све док се не појави одговарајући симбол.

Затражена вредност појављује се неколико секунди на индикатору.

Осигурач за заштиту деце

Да деца не би ненамерно укључила пећницу, она поседује осигурач за заштиту деце.

Блокирање пећнице

Притисните и држите тастер кључ , све док се на индикатору не појави симбол . То потраје отприлике 4 секунде.

Деблокирање

Притисните и држите тастер кључ , све док се не угаси симбол .

Напомене

Алармни сат и време сата можете да подесите и у блокираном стању.

Након нестанка струје подешени осигурач за заштиту деце је поништен.

Одржавање и чишћење



Никада немојте користити чистаче под високим притиском или парне чистаче. Опасност од кратког споја!

Никада немојте користити оштра или абразивна средства за чишћење. Горњи слој може да се оштети. Ако неко такво средство ипак доспе на фронтални део уређаја, одмах га обришите водом.

Средства за чишћење

Спољашњост уређаја:

Површине од прохрома

Чистити топлим базним средством и меком крпом. Површине од прохрома увек чистити у једном правцу, како се површина не би огулила. Додатно осушити меком крпом. Мрље од креча, масти, скроба и беланаца одмах уклонити.

Агресивна средства за чишћење, храпави сунђери и грубе крпе нису погодни за чишћење. Молимо да обратите пажњу на податке које је дао произвођач. У сервисној служби или у специјализованој радњи могу се добити средства за чишћење површина од прохрома.

Емајлиране површине и лакиране горње површине

Чистити топлим базним средством и крпом за прање. Додатно осушити меком крпом.

Дугмад

Чистити топлим базним средством и крпом за прање. Додатно осушити меком крпом.

Стаклена врата

Користити средство за чишћење стакла. Не користити оштра и абразивна средства за чишћење или стругаљке за стакло. Стакло може да се оштети.

Дихтунг

Чистити топлим водом и крпом. Додатно осушити меком крпом.

Рерна	Чистити топлим базним средством и крпом за прање. Додатно осушити меком крпом. Ако је јако запрљана: Средства за чишћење рерне смете користити само када је рерна хладна.
Стаклени поклопац на лампици у рерни	Чистити топлим базним средством и крпом за прање. Додатно осушити меком крпом.
Прибор	Потопити у врело базно средство за чишћење. Истрљати четкицом или сунђером.
Алуминијумски плех за печење (опционо)	Не прати у машини запрање посуђа. Ни у ком случају не користити средство за чишћење рерне. Горње површине ни у ком случају не стругати ножем или сличним оштрим предметима. Површина се може огулити. Базним средством за чишћење и меком крпом за прозоре или крпом од микрофибера која не оставља длачице обрисати плех хоризонталним покретима и без притиска. Агресивна средства за чишћење, храпави сунђери и грубе крпе нису погодни за чишћење. Они могу да изгуле плех за печење.
Осигурач на вратима (опционо)	Пре чишћења демонтирати осигурач на вратима. Све пластичне делове потопити у врело базно средство за чишћење и истрљати сунђером. Додатно осушити меком крпом. Ако се јако запрља, осигурач на вратима се заглави и више не функционише.
Рингла	Упутства за одржавање и чишћење пронаћићете у упутству за употребу за ринглу.

За лакше чишћење

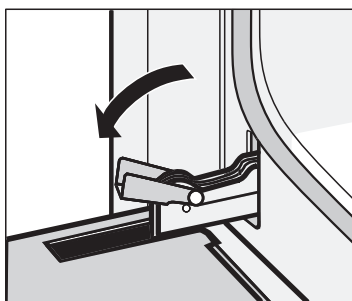
Укључити лампицу у рерни

можете да укључите лампицу у рерни и
да откачите врата рерне.

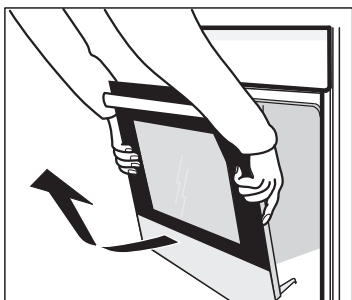
Бирач функција окренути на .

Откачити врата рерне

Врата рерне се врло једноставно могу откачити.



1. Врата рерне сасвим отворити.
2. Обе полуге за блокаду лево и десно померити.



3. Врата рерне с лева и с десна ухватити обема рукама са доње стране (склонити прсте од шарнира на вратима). Врата нешто даље затворити (у косом положају) и извући.

Врата рерне после чишћења поново монтирати обрнутим редоследом.

Очистити сталак

Како бисте очистили сталак, можете га извући.

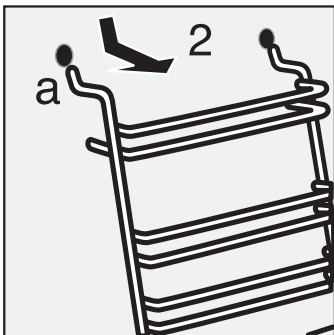
Откачивање сталка:

1. Сталак извући са доње стране и мало повући напред. Продужетке са доње стране сталка извући из отвора за фиксирање.



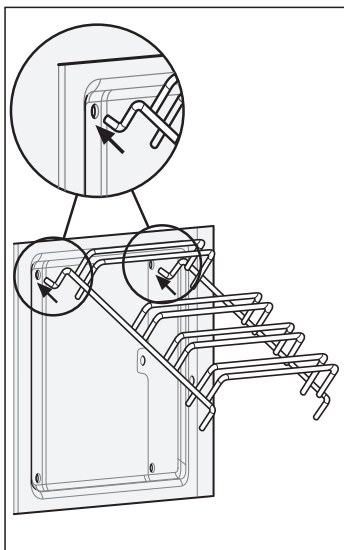
2. Затим подићи сталак на горе и пажљиво га извући.

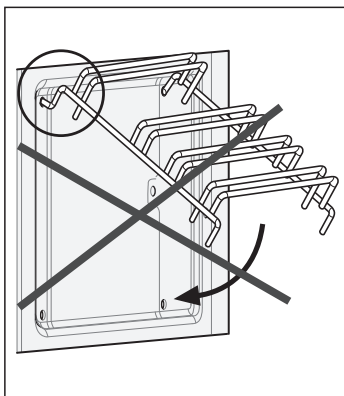
Очистите сталак са средством за прање посуђа и сунђером или четкицом.



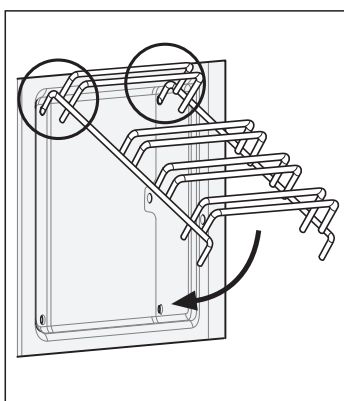
Закачивање сталка:

1. Две куке пажљиво поставити у горње отворе.

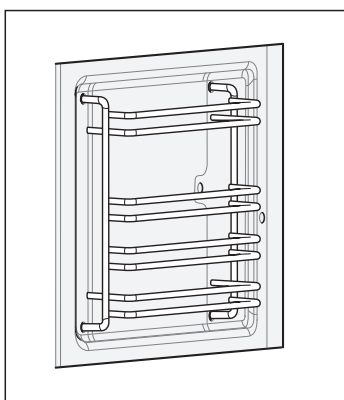




2. Пажња! Погрешна монтажа: Никада не померати сталак, пре него што су обе куке комплетно ушле у горње отворе. Емајл се може оштетити и сломити.



Правилна монтажа: Обе куке морају потпуно да се закаче у горње отворе. Сада сталак лагано и пажљиво померити на доле и закачити у доње отворе.



3. Закачити оба сталка.

Када су сталци правилно монтирани растојање између два горња нивоа је веће.

Шта да учините у случају сметње?

Понекад се код настале сметње ради само о некој ситници. Пре него што позовете сервисну службу обратите пажњу на следећа упутства.

Сметња	Могући узрок	Упутства/помоћ
Уређај не функционише	Осигурач је неисправан	Проверите у орманчићу за осигураче, да ли је осигурач у реду.
Жмига индикатор сата	Нестанак електричне енергије	Поново подесите време на сату.

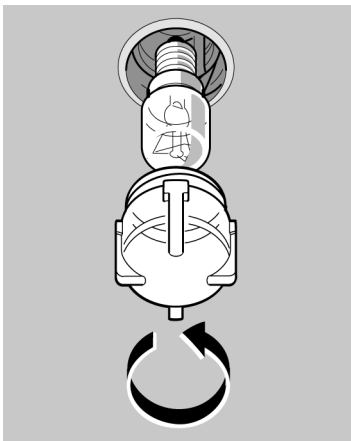
Вршење поправака смете да дозволите само школованим техничарима сервисне службе.

За вас могу настати веће опасности, ако се на вашем уређају изврши нестручан поправка.

Замена лампе на стропу пећнице

Ако лампа у пећници више не ради, морате да је измените. Халогенске сијалице од 25 W које су термички постојане можете да добијете код сервисне службе или у специјализованим трговинама. Молим, при томе наведите Е-број и ФД-број Вашег уређаја. Користите само такве сијалице.

Поступите на следећи начин



1. Ископчајте осигурач пећи у ормарићу за осигураче.
2. Кад је пећница хладна, положите кухињску крпу на дно, да би избегли могућа оштећења.
3. Одвртите поклопац лампе у унутрашњости пећнице обртањем улево.
4. Замијените сијалицу истим типом сијалице.
5. Поново причврстите поклопац лампе.
6. Извадите кухињску крпу из пећнице и укључите осигурач пећи.

Замена стакленог поклопца

Ако је оштећен стаклени поклопац сијалице у пећници, морате да га замените. Стаклени поклопац можете да добијете код сервисне службе. Молимо да при томе наведете Е-број и FD-број Вашег уређаја.

Сервисна служба

Ако се Ваш уређај мора да поправи, стоји Вам на располагању наша сервисна служба. Адресу и телефонски број најближе филијале сервисне службе можете да нађете у телефонском именику. И наведени сервисни центри радо ће Вам навести филијалу сервисне службе у Вашој близини.

**Производни број (Е-бр.)
и фабрички број
(ФД-бр.)**

Када позовете нашу сервисну службу, молим наведите производни број (Е-бр.) и фабрички број (ФД-бр.) уређаја. Означну плакету са бројевима можете да нађете на десној страни, бочно на вратима пећнице. Да у случају кvara не би морали да дуго тражите, можете одмах да упишете податке Вашег уређаја на овом месту.

Е-бр.

ФД-бр.

Сервисна служба ☎

Таблице и савети

У овом поглављу ћете да нађете попис изабраних јела и оптималне подешене вредности за јела. Можете да погледате која је снага микровалног уређаја, врста грејања и температура најприкладнија за Ваше јело, који прибор би требали да користите и на коју разину у пећници да га ставите. Добићете бројне савете у вези посуђа и припреме јела, и кратка упутства за случај незгоде, ако ипак нешто не успе како би требало.

Колачи и пециво

Калупи за печење

Најприкладнији су тамни, метални калупи за печење. Код светлих калупа од материјала са танким зидовима или стаклених калупа времена печења се продужују и колач се не зарумени тако равномерно.

Ставите калуп за колач на решетку.

Таблице

Вредности у таблицама важе за стављање хране у незагрејану пећницу. Тако штедите енергију. Ако претходно загрејете пећницу, наведена времена печења краћа су за 5 до 10 минута.

У таблицама ћете да нађете оптималну врсту грејања за различите колаче и пециво. Температура и време печења зависе од количине и конзистенције теста. Због тога су у таблицама наведени распони. Покушајте прво са нижом вредности. Пециво на нижој температури равномерноје порумени. По потреби подесите вишу температуру код следећег печења.

Додатне информације ћете да нађете у поглављу "Савети за печење" у наставку иза таблица.

Колачи у калупима	Калуп на решетки	Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C	Трајање печења, минути
Једноставни колачи од киселог теста	Крофне, штрудле, четвртасти колач	2		160-180	50-60
Фини колачи од киселог теста (нпр. суви колачи)	Крофне, штрудле, четвртасти колач	2		155-175	65-75
Коре од теста за кекс са рубом	Калуп за нарастање теста	1		160-180	30-40
Коре за торте од киселог теста	Калуп за коре за воћне торте	2		160-180	25-35
Бисквит торта	Калуп за нарастање теста	2		160-180	30-40
Воћна торта или торта са тврдим сиром, тесто за кекс*	таман калуп за нарастање теста	1		170-190	70-90
Фини воћни колачи, од киселог теста	Калуп за нарастање теста	2		150-170	55-65
Пикантни колачи* (нпр. гибаница/ зељаница)	Калуп за нарастање теста	1		180-200	50-60

* Колаче после печења оставити око 20 минута у шпорету да се охладе.

Колачи на плеху		Висина	Врста загревања	Температура °C	Трајање печења, мин.
Кисела и теста са квасцем са сувим прилогом	Универзални тигањ	3		160-180	25-35
Кисела и теста са квасцем са сочним прилогом (воће)	Универзални тигањ	3		140-160	40-50
Бисквит ролна (предходно загрејати)	Универзални тигањ	2		170-190	15-20
Плетеница са квасцем, са 500 г брашна	Универзални тигањ	3		150-170	25-35
Колач са сувим воћем, са 500 г брашна	Универзални тигањ	3		160-180	50-60
Колач са сувим воћем, са 1 кг брашна	Универзални тигањ	3		150-170	90-100
Штрудла, слатка	Универзални тигањ	2		180-200	55-65
Пица	Универзални тигањ	3		180-200	20-30

Хлеб и земичке		Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C	Трајање, мин.
Хлеб са квасцем са 1,2 кг брашна* (предходно загрејати)	Универзални тигањ	2		270 190	8 35-45
Хлеб од киселог теста са 1,2 кг брашна* (предходно загрејати)	Универзални тигањ	2		270 190	8 35-45
Земичке (нпр. овсене земичке) (предходно загрејати)	Универзални тигањ	3		200-220	20-30
* Воду никада не сипати директно у врелу рерну.					

Пециво		Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C	Трајање печења, мин.
Кекс	Универзални тигањ	3		150-170	10-20
	Алуминијумски плех за печење + универзални тигањ*	1+3		130-150	25-35
Пуслице	Универзални тигањ	3		70-90	125-135
Принцес крофне	Универзални тигањ	2		200-220	30-40
Макроне	Универзални тигањ	3		110-130	30-40
	Алуминијумски плех за печење + универзални тигањ*	1+3		100-120	35-45
Лиснато тесто	Универзални тигањ	3		180-200	20-30
	Алуминијумски плех за печење + универзални тигањ*	1+3		180-200	30-40
* Када печете на два нивоа универзални тигањ увек ставите изнад плеха за печење.					

Савети за печење

Желите да печете по сопственом рецепту.	Равнајте се према сличним колачима у таблицама за печење.
Овако ћете да испитате да ли је колач од мешаног теста потпуно испечен.	Око 10 минута пре завршетка времена печења наведеног у рецепту, убодите дрвени штапић дубоко у колач на месту где је највиши. Ако се на штапић није залепило тесто, колач је готов.
Колач је спласнуо.	Кад други пут печете користите мање течности или смањите температуру у пећници за 10 степени. Придржавајте се времена мешања наведена у рецепту.
Колач се у средини дигао високо а са стане ниже.	Не намастите обод калупа са бочним отварањем. Након печења опрезно одвојите колач од калупа помоћу ножа.
Колач постаје претаман са горње стране.	Ставите га на нижу разину, одаберите нижу температуру и пеците колач мало дуже времена.
Колач је пресув.	Чачкалицом прободите рупице у готови колач. Затим навлажите колач воћним соком или алкохолним пићем. Кад други пут печете повисите температуру у пећници за 10 степени и скратите време печења.
Хлеб или колач (нпр. колач са сиром) изгледа добро али је унутра влажан (мокар, са воденастим пругама).	Кад други пут печете користите мање течности и пеците мало дуже на нижој температури. Код колача са сочним надевом: Прво испеците дно. Поспите га бадемима или презлама, и затим расподелите надев по њему. Молим придржавајте се рецепта и времена печења.
Пециво није равномерно потамнело.	Изаберите мало нижу температуру, онда ће пециво равномерно потамнети. Пеците осетљиво пециво горњим и доњим загревањем  на једној разини. И папир за печење који стрши изван лима може да ослаби циркулацију ваздуха. Увек изрежите папир за печење прикладно димензијама лима за печење.
Пекли сте истовремено на више разина. Пециво на горњем лиму тамније је од пецива на доњим лимовима.	За печење на више разина увек користите врели ваздух  . Лимови које сте заједно ставили у пећницу не морају да буду готови у исто време.

**Код печења сочних колача
долази до кондензације
паре.**

Код печења може да настане водена пара. Зависно од уређаја, пара истиче изнад врата пећнице или кроз излазак паре на пољу за кување. Водена пара може да овлажи уређај или прочеља суседног намештаја и да пада са тих површина у облику капљица кондензоване воде. То је узроковано разлозима физике.

Месо, перад, риба

Посуђе

Можете да користите било које посуђе које је постојано на врућини. За велика печења прикладан је и универзални тигањ.

Посуђе увек ставите у средину решетке.

Вруће стаклено посуђе по могућности увек одложите на сувој кухињској крпи. Ако је подлога влажна или хладна, стакло може да пукне.

Напомене за печење

Резултат печења зависи од врсте и квалитета меса.

Немасном месу додајте 2 до 3 јушне кашике течности, а прженом печењу 8 до 10 јушних кашика, зависно од величине.

Обрните комаде меса након половине времена.

Напомене за роштиљање

Роштиљајте увек у затвореној пећници.

По могућности роштиљајте комаде меса исте дебљине. Требају да буду дебели најмање 2 до 3 цм. Тако потамне равномерно и не губе своју сочност. Посолите месне одреске тек након роштиљања.

Комаде које желите да роштиљате ставите директно на решетку. Кад роштиљате само један комад, најбоље ће се испећи ако га положите на средину решетке.

Ставите и универзални тигањ у пећницу на разину 1. Тако се прикупља сос од меса, а пећница остане чиста.

Обрните храну коју роштиљате након две трећине наведеног времена.

Грејач за роштиљање се редовито укључује и искључује. То је нормална појава. Колико често ће се укључивати, зависи од подешеног степена роштиљања.

Месо

Таблице важе за стављање хране у незагрејану пећницу. Временски подаци наведени у таблицама су оријентационе вредности. Зависе од квалитета и конзистенције меса.

Месо	Тежина	Посуђе	Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C, роштиљ	Трајање, мин.
Динстана	1 кг	затворено	2		200-220	120
говедина (нпр.	1,5 кг		2		190-210	140
ребарца)	2 кг		2		180-200	160
Говеђи бут	1 кг	отворено	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
	2 кг		1		190-210	90
Крменадле, роза*	1 кг	отворено	1		230-250	50
Стекови, динстани		Решетка***	4		3	20
Стекови, роза		Решетка***	4		3	15
Свињско месо без коже (нпр. врат)	1 кг	отворено	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2 кг		1		170-190	170
Свињско месо са кожом** (нпр. плећке, ногице)	1 кг	отворено	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2 кг		1		170-190	190
Свињско димљено месо са костима	1 кг	затворено	1		210-230	80
Печено млевено месо	750 г	отворено	1		180-200	70
Виршле	око 750 г	Решетка***	4		3	15
Телеће печење	1 кг	отворено	1		200-220	100
	2 кг		1		180-200	140

Месо	Тежина	Посуђе	Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C, роштиљ	Трајање, мин.
Јагњећи бут без костију	1,5 kg	отворено	1		170-190	120
* Крменадле окрените после пола предвиђеног времена за печење.						
** Код свињског меса усеците кожу, ако печење терба да се окреће, најпре га окрените тако да кожа буде доле у посуду.						
*** Универзални тигањ убацили у рерну на ниво 1.						

Живина

Вредности у табели важе за убацивање у хладну рерну.

Подаци о тежини у табели се односе на непуњену, печену живину.

Ако се пече директно на решеткама, онда универзални тигањ убацили на ниво 1.

Код патке или гуске морате да избодете кожу испод крила, како би маст могла да истече.

Цело живинче окрећите на сваку трећину времена које је предвиђено за печење.

Живинче ће бити посебно хрскаво и румено, ако га пред крај печења премажете путером, сланом водом или соком од поморанце.

Живина	Тежина	Посуђе	Висина	Врста загревања	Темпе- ратура °C	Трајање, мин.
Половине печеног пилета 1 до 4 комада	à 400 г	Решетка	2		210-230	40-50
Делови печеног пилета	à 250 г	Решетка	3		210-230	30-40
Печено пиле, цело 1 до 4 комада	à 1 kg	Решетка	2		200-220	55-85
Патка	1,7 kg	Решетка	2		170-190	80-100
Гуска	3 kg	Решетка	2		160-180	110-130
Млада ћуретина	3 kg	Решетка	2		180-200	80-100
2 ћуреће груди	à 800 г	Решетка	2		180-200	80-100

Риба

Вредности у табели важе за убацивање у хладну рерну.

Риба	Тежина	Посуђе	Висина	Врста загревања	Температура °C, роштиљ	Трајање, мин.
Риба, на роштиљу	à 300 г	Решетка*	3		Степен 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Рибљи филети, нпр. котлети	à 300 г	Решетка*	4		Степен 2	20-25

* Универзални тигањ додатно убацили у рерну на ниво 1.

Савети за печење и роштиљање

За тежину печења нема података у табели.	Одаберите податке које одговарају најближој мањој тежини и продужите време.
Како можете да установите да ли је печење готово.	Користите термометар за месо (којег можете да купите у специјализованим трговинама) или направите "пробу кашиком". Притисните кашиком на печење. Ако осетите да је чврсто, значи да је готово. Ако попушта под притиском, значи да треба још мало времена.
Печење је претамно а корица местимично изгорела.	Проверите разину на коју сте ставили печење у пећницу и температуру.
Печење изгледа добро, само је сос загорео.	Кад други пут печете, одаберите мању посуду за печење или додајте више течности.
Печење изгледа добро, али је сос доста блед и воденат.	Кад други пут печете одаберите већу посуду за печење или користите мање течности.
Код преливања печења настаје водена пара.	То је узроковано физикалним разлозима и нормална појава. Велики део водене паре истиче кроз отвор изласка паре. Може да овлажи хладни заслон са прекидачима или прочеља суседног намештаја и да пада са тих површина у облику капљица кондензоване воде.

Гужваре, ђувеч, тост

Вредности у табели важе за убацивање
у хладну рерну.

Јело	Посуђе	Висина	Врста загревања	Темпера- тура °С, Степен на роштиљу	Трајање, мин.
Гужвара, слатка (нпр. гужвара од сира кварка са воћем)	Ђувечара	2		170-190	50-60
Пикантне гужваре од куваних састојака (нпр. гужвара од тестенине)	Ђувечара	2		210-230	25-35
Пикантне гужваре од сирових састојака* (нпр. од кромпира)	Ђувечара	2		150-170	50-60
Испећи тост					
4 комада	Роштиљ	4		3	6-7
12 комада		4		3	4-5
Тост препећи					
4 комада	Роштиљ**	3		3	7-10
12 комада		3		3	5-8

* Ђувечара сме да буде висока макс. 2 цм.

** Универзални тигањ додатно убацити у рерну на ниво 1.

Дубоко замрзнути готови производи

Молимо Вас, придржавајте се упутства произвођача на амбалажи.

Вредности у таблицама важе за стављање хране у незагрејану пећницу.

Јело		Разина	Врста грејања	Температура °C	Трајање у минутима
Гибаница са воћним надевом*	универзални тигањ	3		180-200	40-50
Помфри*	универзални тигањ	3		210-230	25-30
Пица*	решетка	2		200-220	15-20
Пица-багет*	решетка	2		190-210	15-20

* Обложите прибор папиром за печење. Молимо Вас да проверите да ли је папир за печење прикладан за такве температуре.

Напомена

За време печења дубоко замрзнутих јела, универзални тигањ може да се искриви. Узрок томе су велике разлике у температури тигња. Већ за време печења, тигањ се постепено изравнава.

Одмрзавање

Извадите намирнице из амбалаже и ставите их у прикладној посуди на решетку.

Молимо Вас, придржавајте се упутства произвођача на амбалажи.

Време потребно за одмрзавање зависи од врсте и количине намирница.

Јело	Прибор	Разина	Врста грејања	Температура °C
Замрзнута храна* нпр. торта са кајмаком, торта са кремом од маслаца, торта са глазуром од чоколаде или шећера, воће, пилетина, кобасице и месо, хлеб, кајзерице, колачи и друго пециво	решетка	2		Бирач температуре остаје искључен

* Перад положите на тањир са прсима окренутим према доле.

Сушење

Користите само воће и поврће које је непрекорно и добро га оперите.

Оставите га да се добро оцеди и осушите га.

Обложите универзални тигањ и решетку папиром за печење или пергаментним папиром.

Јело	Разина	Врста грејања	Температура °C	Трајање, сати
600 г прстена јабуке	1+3		80	отпр. 5
800 г кришака крушке	1+3		80	отпр. 8
1,5 кг шљива	1+3		80	отпр. 8-10
200 г зачинског биља очишћеног	1+3		80	отпр. 1½

Напомена

Врло сочно воће или поврће обрните чешће. Осушене намирнице након сушења одмах одвојите од папира.

Укувавање

Припрема

Стакленке и гумени прстени морају да буду чисти и уредни. По могућности користите стакленке исте величине. Подаци у таблици односе се на обле стакленке запремине једне литре.

Опрез! Не користите веће или више стакленке. Поклопци би могли пукнути.

Користите само воће и поврће које је непрекорно. Добро га оперите.

Напуните стакленке воћем или поврћем. По потреби још једном обришите ивице стакленки. Морају да буду чисте. На сваку стакленку положите мокри гумени прстен и поклопац. Затворите стакленке хватаљкама.

Не ставите више од шест стакленки у пећницу.

Подешавање вршите на овај начин

Времена наведена у таблицама су оријентационе вредности. Условљена су собном температуром, бројем стакленки, те количином и топлотом садржаја стакленки. Пре него што искључите пећницу или промените програм, уверите се да тачност у стакленкама добро кључа.

1. Универзални тигањ ставите на разину 2. Распоредите стакленке по тигњу тако да се не додирују.
2. Улијте 2 литра вреле воде (отпр. 80 °C) у универзални тигањ.
3. Затворите врата пећнице.
4. Подесите бирач функција на положај .
5. Подесите бирач температуре на 170 до 180 °C.

Укување воћа

Одмах чим почиње кључати у стакленкама, тј. када се у кратким размацама уздижу мехурићи – након отприлике 40 до 50 минута – искључите бирач температуре. Бирач функција остаје укључен.

Препоручујемо да стакленке извадите из пећнице након 25 до 35 минута накнадне топлоте. Ако допустите да се дуже расхладе у пећници, може доћи до стварања клица, те се убрзава процес кисељења укуваног воћа. Искључите бирач функција.

Воће у стакленкама од једног литра	од тренутка прокључања	накнадна топлота
Јабуке, рибизле, јагоде	искључити	отпр. 25 минута
Трешње, кајсије, брескве, огрозд	искључити	отпр. 30 минута
Јабучна каша, крушке, шљиве	искључити	отпр. 35 минута

Укување поврћа

Одмах чим се у стакленкама почињу уздизати мехурићи, смањите температуру на бирачу на отприлике 120 до 140 °C. Рок након којег можете да искључите бирач температуре наведен је у табlici. Оставите поврће још 30-35 минута у пећници. Бирач функција остаје укључен током тог времена.

Поврће са хладном чорбом у стакленкама од једног литра	од тренутка прокључања 120-140 °C	накнадна топлота
Краставци	–	отпр. 35 минута
Цвекла	отпр. 35 минута	отпр. 30 минута
Прокељ	отпр. 45 минута	отпр. 30 минута
Пасуљ, келераба, црвени купус	отпр. 60 минута	отпр. 30 минута
Грашак	отпр. 70 минута	отпр. 30 минута

Извадите стакленке

Стакленке не одлажите на хладну или влажну подлогу. Могу да пукну.

Савети за штедњу енергије

Загрејте пећницу пре печења само онда, кад је тако наведено у рецепту или табlici у упутству за употребу.

Користите тамне, црно лакиране или емајлиране калупе за печење. Такви калупи нарочито добро апсорбују топлоту.

Кад печете неколико колача, пеците их најбоље редом. Пећница остане топла. Ради тога се скраћује време печења другог колача. У пећницу можете да ставите и два правоугаона калупа, један поред другог.

Акриламид у храни

О којим се јелима ради?

Веће количине акриламида настају код припремања производа од житарица и кромпира на високим температурама нпр. чипс од кромпира, помфрит, тост, кајзерице, хлеб, фина пецива (кекси, медењаци, папрењаци).

Савети за припремање хране уз најмањи удео акриламида

Општи савети	Време печења нека буде што краће. Пеците јела тако да потамне само до златно-жуте боје, а не претамно. Велики, дебели комади печене хране садрже мање акриламида.
Печење	Са горњим и доњим загревањем на највише 200 °C, са 3D-врелим ваздухом или обичним врелим ваздухом на највише 180 °C.
Ситни колачићи	Са горњим и доњим загревањем на највише 190 °C, са 3D-врелим ваздухом или обичним врелим ваздухом на највише 170 °C. Јаја или жуманци умањују стварање акриламида.
Помфрит печен у пећници	Расподелите равномерно на лиму у једном слоју. Пеците најмање 400 г на сваком лиму, како се помфрит не би исушио.

Test јела

у складу са DIN 44547 и EN 60350 стандардом

Колачи и пецива

Вредности у табели важе за убацивање у хладну рерну.

Јело	Прибор у упутства	Висина	Врста загревања	Температура °C	Трајање печења, мин.
Пециво које се прави помоћу шприца	Универзални тигањ Алуминијумски плех за печење + универзални тигањ**	3 1+3	 	150-170 140-160	20-30 30-40
Мали колачићи 20 комада	Универзални тигањ	3		150-170	25-35
Мали колачићи 20 комада по плеху (предходно загрејати)	Алуминијумски плех за печење + универзални тигањ**	1+3		140-160	25-35
Водени бисквит	Калуп за нарастање теста	2		160-180	30-40
Колачи са квасцем	Универзални тигањ	3		140-160	40-50
Лења пита	Универзални тигањ + 2 калупа за нарастање теста Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Лења пита	2 решетке* + 2 калупа за нарастање теста Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Додатне плехове и решетке добијате као специјалан прибор у трговини.

** Када печете на два нивоа универзални тигањ увек ставите изнад плеха за печење.

*** Калупе за колаче постављати дијагонално у односу на прибор.

Роштиљ

Вредности у табели важе за убацивање у хладну рерну.

Јело	Прибор	Висина	Врста загревања	Степен на роштиљу	Трајање, мин.
Испећи тост (10 мин. предходно загрејати)	Решетка	4		3	1-2
Beefburger, 12 комада*	Решетка	4		3	25-30
* У одговарајуће $\frac{2}{3}$ време окренути. Плех убацити на ниво 1.					



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000480608
BO • sr • 240789-02