



[hr] Upute za uporabu

Ugradbena pećnica 5BD3..50

Važne sigurnosne napomene	2	Njega i čišćenje	11
Uzroci šteta	3	Sredstva za čišćenje	11
Vaša nova pećnica	4	Funkcija osvjetljenja	12
Upravljačka ploča	4	Vađenje i stavljanje okvira vodilica.....	12
Birač funkcija	4	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	12
Tipke i polje za prikaz	5	Demontaža i montaža ploča vrata.....	13
Tipke za promjenu namještenih vrijednosti	5	Što učiniti u slučaju smetnje?	13
Pećnica	5	Tablica smetnji.....	13
Vaš pribor	5	Zamjena žarulje u pećnici	14
Čišćenje pribora.....	5	Stakleni poklopac	14
Poseban pribor.....	6	Servisna služba.....	14
Prije prvog korištenja	6	E-Nummer und FD-Nummer	14
Namještanje vremena na satu.....	6	Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	14
Zagrijavanje pećnice	6	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	14
Čišćenje pribora.....	6	Štednja energije	14
Namještanje pećnice	7	Vrući zrak eco.....	14
Namještanje vrste grijanja i temperature.....	7	Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji.....	16
Brzo zagrijavanje.....	7	Kolači i pecivo	16
Namještanje vremenskih funkcija	7	Savjeti za pečenje	18
Sat za vremensko uključivanje	7	Meso, perad, riba.....	19
Vrijeme pečenja	8	Savjeti za pečenje i roštiljanje	21
Vrijeme kraja	8	Nabujci, soufflé, tost	22
Vrijeme na satu	9	Gotovi proizvodi	22
Unaprijed programirani recepti	9	Posebna jela	23
Posuđe	9	Odmrzavanje	23
Pripremanje jela	9	Sušenje	23
Unaprijed programirani recepti	9	Ukuhavanje voća	24
Odabir i promjena unaprijed programiranih recepata	10	Akrilamid u jelima	24
Napomene za unaprijed programirane recepte	10	Probna jela	25
Promjena polaznih postavki	10	Pečenje	25
Automatika isključivanja	11	Roštiljanje	25

⚠ 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.

Samо 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 predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

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 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

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

Pribor uvijek pravilno stavljamte 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 grijanje 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 opeklina!

- Uredaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijanje. Uredaj 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 opeklina!

- 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.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Uzroci šteta

Oprez!

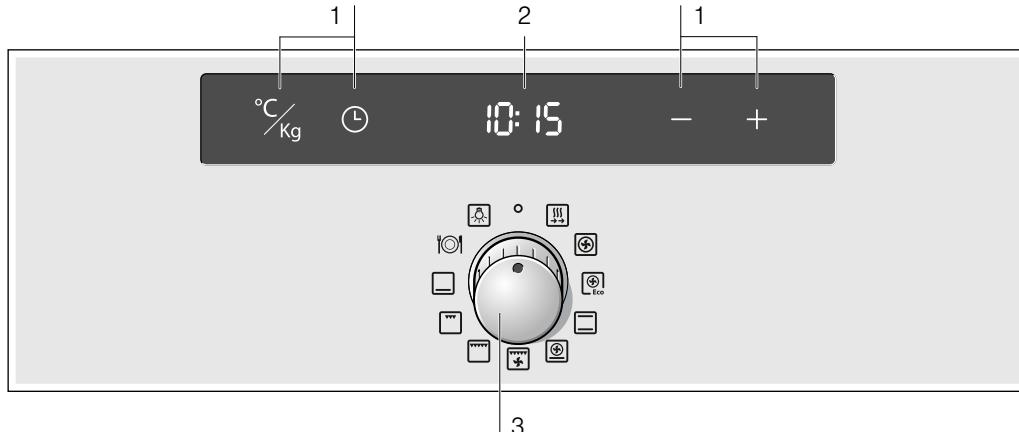
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena 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 utor, 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 uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posude ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrevati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uredaj 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. U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti polje za posluživanje i pojedine upravljačke elemente. Isto tako ovdje ćete naći informacije o priboru i sastavnim dijelovima u unutrašnjosti pećnice.

Upravljačka ploča

Ovdje vidite cijeli pregled upravljačke ploče. U polju za prikaz nikada se istodobno ne prikazuju svi simboli. Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja.



Korištenje	
1	Tipke
2	Kontrolna ploča
3	Birač funkcija

Upustivi okretni birač

Kod nekih pećnica okretni birač se može upustiti pod površinu. Pritisom na okretni birač u nultom položaju, on se uvlači odnosno izvlači.

Tipke

Ne morate ih jako pritisnuti. Pritisnite samo odgovarajući simbol.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Pozicija	Korištenje
○ Nulti položaj	Pećnica je isključena.
■ Brzo zagrijavanje	Pećnica vrlo brzo postiže podešenu temperaturu.
◎ 3D-vrući zrak	Za kolače i pecivo. Moguće je peći na tri razine. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice ravnomjerno raspoređuje toplinu u pećnici.
◎ Vrući zrak eco*	Za kolače, peciva, duboko zamrzнутa jela, pečenja i ribu bez zagrijavanja na jednoj razini. Ventilator raspoređuje ravnomjerno toplinu u pećnici i time osigurava optimalnu potrošnju energije.
□ Gornje i donje zagrijavanje*	Za kolače, nabujke i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljac, na jednoj razini. Vrućina dopire s gornje i s donje strane.

* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN60350.

Pozicija	Korištenje
◎ Stupanj za pizzu	Za brzu pripremu duboko smrznutih jela bez zagrijavanja pećnice, npr. pizza, pommes frites ili pecivo od lisnatog tjesteta. Toplina dolazi odozdo i s ventilatora na stražnjoj stijenci pećnice.
■ Roštilj i ventilator	Za pečenje mesa, peradi i ribe. Grijač roštilja i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator raspoređuje toplinu roštilja jednakomjerno oko jela.
□ Roštilj, velika površina	Za roštiljanje odrezaka, hrenovki, tosta i ribe. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
□ Roštilj, mala površina	Za roštiljanje malih količina odrezaka, hrenovki, tosta i ribe. Središnji dio grijača roštilja postaje vruć.
□ Donje zagrijavanje	Za ukuhavanje, dodatno pečenje i prženje. Vrućina dopire s donje strane.
● Unaprijed programirani recepti	Posebni recepti. Vrsta grijanja i trajanje su određeni prema programu i odabranoj težini. Pogledajte poglavlje <i>Unaprijed programirani recepti</i> .
● Svjetlo	Za uključivanje žarulje u pećnici.

* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN60350.

Kada je namještena vrsta grijanja, u polju za prikaz prikazuje se —.

Tipke i polje za prikaz

Pomoću tipaka namještate različite funkcije. U polju za prikaz se prikazuju namještene vrijednosti.

Tipka	Funkcija tipke
°C/kg	Temperatura Odaberite temperaturu ili stupanj roštiljanja.
Kilogram	Namjestite težinu za unaprijed programirane recepte.
⌚	Vremenske funkcije Odaberite sat za vremensko uključivanje vrijeme pečenja vrijeme isključivanja i vrijeme na satu .
- minus	Smanjite namještene vrijednosti.
+	Povećajte namještene vrijednosti.

U polju za prikaz svijetli simbol aktivne funkcije vremena.

Tipke za promjenu namještenih vrijednosti

Tipkama + ili - možete promijeniti sve unaprijed podešene i preporučene vrijednosti.

+ = Povećajte namještene vrijednosti.

- = Smanjite namještene vrijednosti.

Rasponi

30-270	Raspon temperature	Temperatura u pećnici izražena u °C.
1-3	Stupnjevi roštiljanja	Stupnjevi roštiljanja za roštilj, mala i velika površina 1 = stupanj 1, lagani 2 = stupanj 2, srednji 3 = stupanj 3, jaki

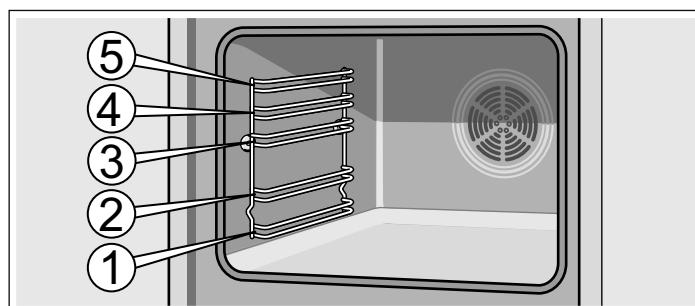
Vaš pribor

Isporučeni pribor primjereno 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.

Čišćenje pribora

Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina. Umetnute ga tako da ne dodiruje staklo vrata pećnice.



Možete izvući pribor iz pećnice do sredine a da se ne prevrne. Na taj način možete jednostavno izvaditi jela.

Rasponi

P I-P IO	Unaprijed programirani recepti.
1 sek - 23:59 h	Trajanje
1 sek - 23:59 h	Vrijeme na satu za vremensko uključivanje.

Simbol za grijanje

Kada je pećnica u fazi grijanja, u polju za prikaz svijetli simbol . Kada pećnica postigne optimalnu temperaturu za umetanje pečenja i kada je temperatura konstantna, simbol se isključuje.

Simbol se nikada ne uključuje kod stupnjeva roštiljanja.

Pećnica

U pećnici se nalazi žarulja. Ventilator sprječava da se pećnica previše zagrije.

Žarulja u pećnici

Za vrijeme rada svijetli žarulja u pećnici. Žarulja se gasi kada je podešena temperatura do 60 °C. Time je omogućeno optimalno i precizno podešavanje.

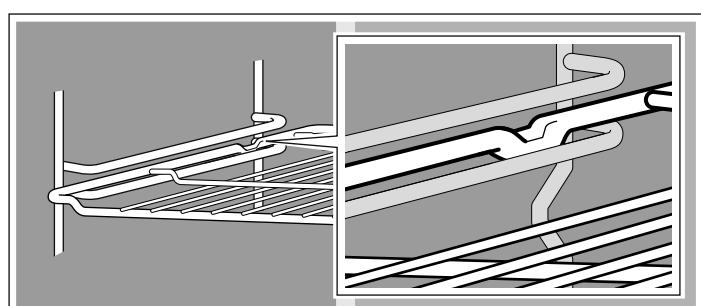
Pomoću položaja na biraču funkcija možete uključiti žarulju i kada je pećnica isključena.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Vrući zrak izlazi na gornjoj strani pećnice. Pozor! Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se pećnica pregrijava.

Kako bi se pećnica brže ohladila, ventilator radi još određeno vrijeme nakon isključenja pećnice.

Prilikom umetanja pribora u pećnicu pripazite da je udubljenje na stražnjem kraju pribora. Samo tako ćete ga pravilno umetnuti.



Ovisno o opremljenosti uređaj ima izvlačne vodilice koje se jednostavno uglavljuju kada ih sasvim izvučete. Na taj se način pribor može lako umetnuti. Za debllokiranje stavite izvlačne vodilice ponovno u pećnicu tako da ih malo pritisnete.

Napomena. Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje. Nema utjecaja na funkciju pribora.

Vaša pećnica nema cijeli pribor koji je naveden u nastavku.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Molimo Vas navedite broj 5Z.



Rešetka

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

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje .



Plitak emajlirani lim za pečenje

za kolače, tjesteninu i kekse.

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



Duboka emajlirana univerzalna tava

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.

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

Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Opsežnu ponudu za Vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost 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	HZ broj	Korištenje
Plitki emajlirani lim za pečenje	5Z1342X0	Za kolače i kekse.
Duboka emajlirana univerzalna tava	5Z1242X1	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.
Rešetka	5Z4132X1	Za posude, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
3-struka teleskopska vodilica na izvlačenje	5Z11TA13	Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.

Prije prvog korištenja

Ovdje ćete saznati što trebate činiti, prije nego što ćete po prvi puta pripremati jela u vašoj pećnici. Najprije pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

Namještanje vremena na satu

Nakon priključivanja se na polju za prikaz pojavljuju simboli  i . Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku .

U polju za prikaz se pojavljuje vrijeme  **12:00**.

2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.

3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

Zagrijavanje pećnice

Kako bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu. Stoga je idealno staviti gornji i donji grijač  na temperaturu od 240 °C. Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže.

1. Biračem funkcije namjestite gornje i donje zagrijavanje .

2. Pritisnite tipku **+**, dok se na polju za prikaz ne pojavi 240 °C.

Nakon sat vremena isključite pećnicu. Birač funkcija okrećite u nulti položaj.

Čišćenje pribora

Prije njegovog prvog korištenja pribor temeljito očistite vrućom sapunicom i mekanom krpom.

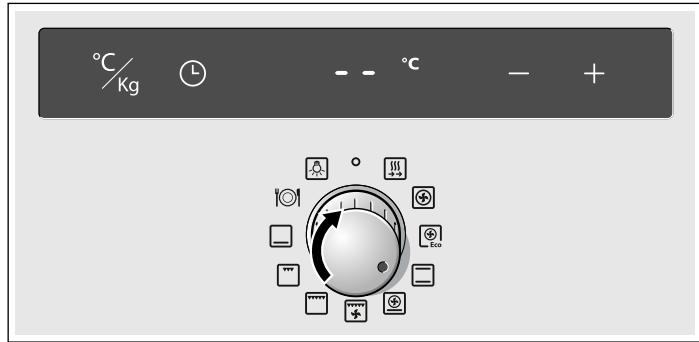
Namještanje pećnice

Imate više mogućnosti namještanja rada pećnice . U nastavku je opisano namještanje vrste grijanja i temperature odnosno stupnja roštiljanja. Na pećnici možete namjestiti vrijeme pečenja (trajanje) i vrijeme kraja za svako jelo. Ostale informacije čete dobiti u poglavlju *Namještanje vremenskih funkcija*.

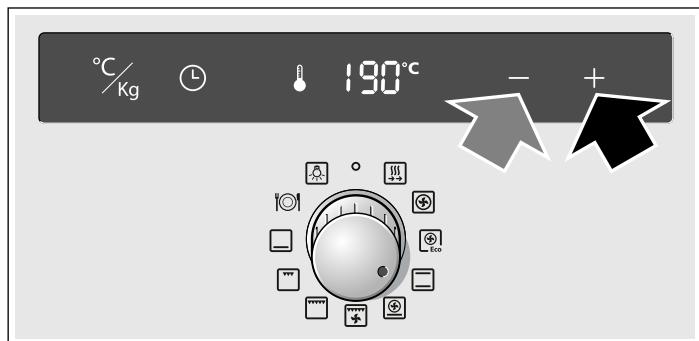
Namještanje vrste grijanja i temperature

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

1. Biračem funkcija odaberite vrstu grijanja.



2. Pritiskom na + ili - namjestite temperaturu ili željeni stupanj roštilja.



Pećnica počinje s grijanjem.

Namještanje vremenskih funkcija

Vaša pećnica ima različite vremenske funkcije. Pritiskom na tipku pozivate prikaz izbornika i možete mijenjati funkcije. Za vrijeme namještanja svijetle simboli za vrijeme. Funkciju vremena koja je već programirana možete promijeniti tipkama + ili -.

Sat za vremensko uključivanje

Sat za vremensko uključivanje radi neovisno o radu pećnice. Ima svoj signal. Na taj način možete razlikovati je li istekao sat ili automatsko isključivanje (vrijeme pečenja).

1. Pritisnite tipku .

U polju za prikaz svijetli simbol .

2. Programirajte vrijeme podešeno na satu za vremensko uključivanje pritiskom na tipke + ili -.

Predložena vrijednost tipke + = 10 minuta

Predložena vrijednost tipke - = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme. Namješteno vrijeme na satu počinje odbrojavanje vremena. Na polju za prikaz pojavljuje se simbol , a istjecanje podešenog vremena.

Isključivanje pećnice

Birač funkcija okrenite u nulti položaj.

Promjena postavki

Vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja možete uvijek promijeniti.

Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem Vaša pećnica naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Brzo zagrijavanje koristite kod temperatura iznad 100 °C.

Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

1. Biračem funkcija odaberite funkciju brzog zagrijavanja .

2. Odaberite željenu temperaturu pritiskom na tipke + i -.

U polju za prikaz svijetli simbol . Pećnica počinje s grijanjem.

Brzo zagrijavanje je završeno

Zatim se javlja akustični signal a simbol se gasi. Postavite jela u pećnicu i odaberite željenu funkciju i temperaturu.

Prekid brzog zagrijavanja

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Pećnica se isključuje.

Napomena. Vrijeme kuhanja nije moguće podešiti kod funkcije brzog zagrijavanja.

Vrijeme pečenja

Za svoje jelo možete namjestiti vrijeme pečenja na pećnici. Nakon isteka podešenog vremena pećnica se isključuje automatski. Tako ne morate prekidati druge poslove kako biste isključili pećnicu.

Primjer na slici: vrijeme pečenja 45 minuta.

1.Biračem funkcija odaberite vrstu grijanja.

2.Dvaput dotaknite senzor .

U polju za prikaz prikazuje se **00:00** i simbol vremena pečenja .



3.Podesite vrijeme pečenja pritiskom na **+** ili **-**.

Vrijednost koju je predložio senzor **+** = 30 minuta

Vrijednost koju je predložio senzor **-** = 10 minuta



4. Dotaknite senzor .

Pritiskom na **+** ili **-** namjestite temperaturu ili željeni stupanj roštilja.

Pećnica se uključuje nakon nekoliko sekundi. U polju za prikaz prikazuje se podešena temperatura, a simbol 

Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Dvaput pritisnite tipku .

Tipkama **+** ili **-** podesite novo vrijeme kuhanja ili pritisnite tipku  i podesite birač funkcija na položaj 0. Pećnica je isključena.

Dva puta pritisnite tipku .

Namjestite vrijeme pečenja pritiskom na tipku **+** ili **-**.

Brisanje vremena pečenja

Dva puta pritisnite tipku .

Vrijeme pečenja na **00:00** resetirajte pomoću tipke **-**. Vrijeme je izbrisano.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svijetle odgovarajući simboli.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili sata  pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.

Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

Vrijeme kraja

Možete pomaknuti vrijeme na kasnije kada Vaše jelo treba biti gotovo. Uredaj se uključuje automatski i isključuje se u željenom vremenskom trenutku. Možete, na primjer, ujutro staviti Vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

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

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

1.Namjestite birač funkcija.

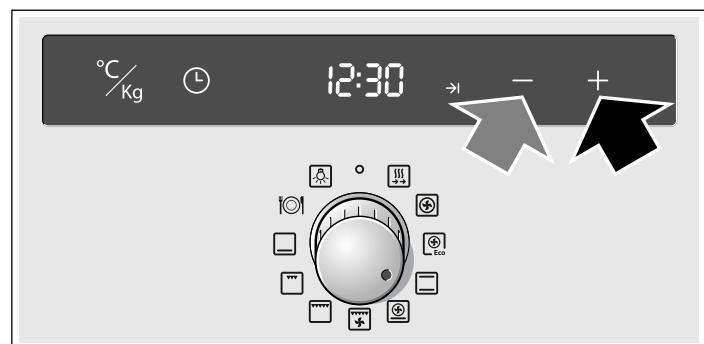
2.Dvaput dotaknite senzor .

3.Podesite vrijeme pečenja pritiskom na **+** ili **-**.

4. Dotaknite senzor .

Vrijeme kada jelo treba biti gotovo i simbol kraja 

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



6. Dotaknite senzor .

Pritiskom na **+** ili **-** namjestite temperaturu ili željeni stupanj roštilja.

U polju za prikaz prikazuju se podešena temperatura i simbol 

Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se **00:00**. Dvaput pritisnite tipku .

Tipkama **+** ili **-** podesite novo vrijeme kuhanja ili pritisnite tipku  i podesite birač funkcija na položaj 0. Pećnica je isključena.

Promjena vremena isključivanja

Tri puta pritisnite tipku .

Pritiskom na tipke **+** ili **-** namjestite vrijeme isključivanja. Nakon nekoliko sekundi se prikazuje promijenjeno vrijeme. Ne mijenjajte vrijeme isključivanja za vrijeme pečenja. To može utjecati na rezultat pečenja.

Brisanje vremena isključivanja

Tri puta pritisnite na tipku  te resetirajte vrijeme isključivanja tipkom **-** na aktualno vrijeme. Pećnica se uključuje.

Upit o postavkama vremena

Ako je namješteno više vremenskih funkcija, u polju za prikaz svjetle odgovarajući simboli.

Za prikaz sata za vremensko uključivanje  vremena pečenja  vremena isključivanja  ili sata  pritisnite tipku  nekoliko puta sve dok se ne pojavi željeni simbol.
Odgovarajuća se vrijednost prikazuje nekoliko sekundi u polju za prikaz.

Vrijeme na satu

Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje se na polju za prikaz pojavljuju simboli  i **0:00**. Namjestite vrijeme na satu.

1. Pritisnite tipku .

Pojava se vrijeme **12:00**.

2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.

3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

Promjena vremena na satu

Nije moguće podesiti nikakvu dodatnu funkciju vremena, pećnicu treba isključiti.

1. Dva puta pritisnite tipku .

U polju za prikaz svjetli simbol .

2. Tipkama **+** ili **-** promijenite vrijeme.

3. Vrijeme potvrdite pritiskom na tipku .

Nakon nekoliko sekundi prikazuje se namješteno vrijeme.

Zatamnjivanje vremena na satu

Vrijeme na satu moguće je zatamniti. Za pojedinosti o tome molimo pogledajte u poglavljju *Promjena osnovnih postavki*.

Unaprijed programirani recepti

Unaprijed programirani recepti olakšavaju kuhanje posebnih recepata i sočnih pečenja. Ne morate okretati i podlijevati meso i pećnica ostaje čista.

Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnice i veličini posuđa.

Kada gotovo jelo vadite iz pećnice, koristite kuhinjske rukavice. Posude je jako vruće.

Posuđe

Pridržavajte se indikatora za dotično posuđe u receptima koji su opisani u priloženoj kuharici. Pridržavajte se i indikatora za posuđe od strane proizvođača. Potom su navedeni indikatori za ostale programe.

Prikladno posuđe

Preporučamo korištenje posuđa postojanog na vrućinu (do 300 °C) od stakla ili staklokeramike.

Kalupi za nabujke od plemenitog čelika manje su prikladni. Sjajne površine tako reflektiraju toplinsko zračenje, jelo će manje potamnjeti i meso će biti slabije pečeno. Ako ipak koristite kalup za nabujak od plemenitog čelika, skinite poklopac netom prije završetka programa. Ostavite meso na razini 3 roštilja 8-10 minuta da dobije zlatno-smeđu boju. Jelo će dobiti lijepu smeđu boju ako koristite emajlirani kalup za nabujak ili od lijevanog željeza ili kalup za nabujak od lijevanog aluminija. Dodajte nešto više tekućine.

Neprikladno posuđe

Posude od gline, sjajnog aluminija, plastike ili posude s plastičnim ručkama.

Pripremanje jela

Pripremati recepte kako je prikazano u kuharici.

Koristite prikladno posuđe.

Izmjerite težinu riže, mesa, peradi ili ribe. Posebni indikatori su navedeni pojedinačno u odgovarajućim tablicama. Težinu trebate za odabir programa.

Uvijek stavite posuđe u hladnu pećnicu.

Za vrijeme pečenja ne otvarajte vrata pećnice.

Unaprijed programirani recepti

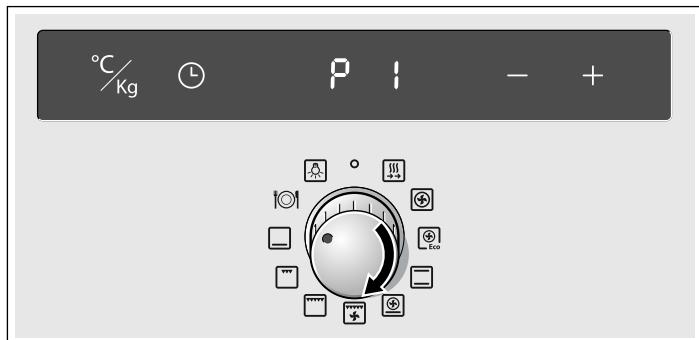
U kuharici ćete naći posebne indikatore za svaki recept.

Recept	Broj programa	Raspon težine u kg	Težina za namještanje
Paella	P 1	0,3-0,6	Težina riže
Zapečeni patlidžani	P 2	0,2-0,8	Težina povrća
Escalibada (hladno povrće na žaru)	P 3	0,8-1,6	Težina povrća
Orada u soli	P 4	0,3-1,1	Težina ribe
Oslić	P 5	0,5-2,0	Težina ribe
Piletina s miješanim povrćem	P 6	1,0-2,0	Težina mesa
File u lisnatom tjestetu	P 7	0,3-1,5	Težina mesa
Punjena tjestenina	P 8	0,3-1,0	Težina tjesteta
Pizza	P 9	0,1-0,4	Težina tjesteta
Kolač sa sirom	P 10	0,8-1,4	Težina tekućeg tjesteta

Odabir i promjena unaprijed programiranih recepata

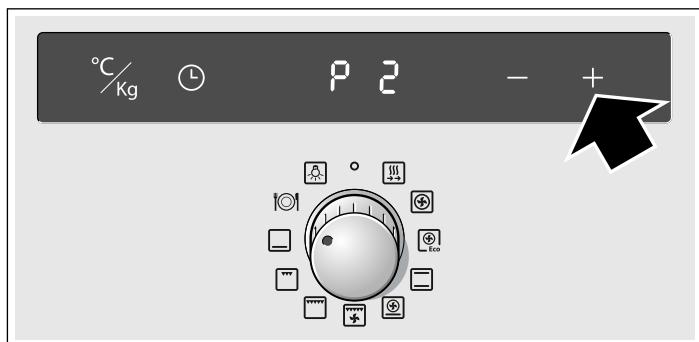
Primjer na slici: postavka za zapečene patlidžane, 0,7 kg = program 2.

1. Biračem funkcija odaberite funkciju Unaprijed programirani recepti .

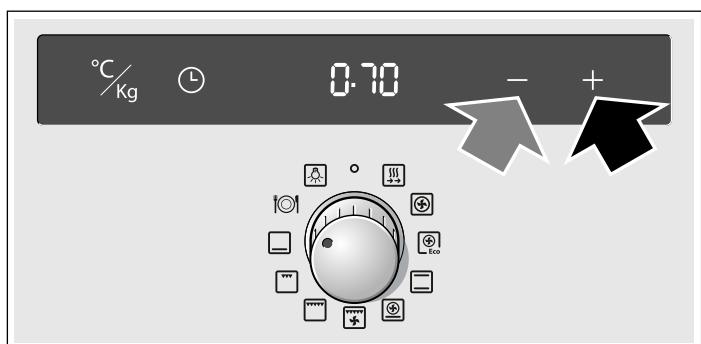


U polju za prikaz prikazuje se prvi program.

2. Senzorom + ili - odaberite željeni broj programa.



3. Dotaknite senzor °C/kg i namjestite težinu jela pritiskom na + ili -.



Program počinje s radom nakon nekoliko sekundi. U polju za prikaz se vidi odbrojavanje vremena pečenja i simbol  svijetli.

Program je završen

Javlja se signal. Pećnica prestaje grijati. U polju za prikaz prikazuje se . Signal možete prijevremeno isključiti tipkom .

Promjena programa

Nakon početka programa ne možete promijeniti broj programa niti namještenu težinu.

Prekid programa

Birač funkcija okrenite u nulti položaj. Pećnica se isključuje.

Promjena trajanja programa i vremene isključivanja

Kod unaprijed programiranih recepata ne možete promijeniti trajanje niti vrijeme isključivanja.

Napomene za unaprijed programirane recepte

Težina pečenja ili peradi je veća od navedene težine.

Raspon težine je ograničen. Za jako veliko pečenje ne možete često kupiti dovoljno veliku posudu za pečenje. Pripremajte velike komade mesa s vrstom grijanja gornje i donje zagrijavanje  ili roštilj i ventilator .

Promjena polaznih postavki

Pećnica ima određene polazne postavke. Ove postavke možete prilagoditi Vašim potrebama.

Osnovna postavka	Izbor 0	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
 1 Trajanje signala nakon završetka vremena pečenja ili namještenog vremena na satu	-	oko 10 sek.	oko 2 min.*	oko 5 min.
 2 Prikaz sata	Ne	Da*	-	-
 3 Vrijeme čekanja do pohranjivanja postavke	-	oko 2 sek.	oko 4 sek.*	oko 10 sek.
 5 Dodatno opremljeno vodilicama na izvlačenje	Ne*	Da	-	-
 6 Odabir tvorničkih postavki za sve stupnjeve	Ne*	Da	-	-

*Tvorovičke postavke

Pećnica mora biti isključena.

1. Pritisnite i držite tipku  otprilike 4 sekunde.

U polju za prikaz se pojavljuje trenutačna osnovna postavka koja se odnosi na trajanja signala, npr.  1 za izbor  2.

2. Promijenite polaznu postavku pritiskom na tipku + ili -.

3. Potvrdite pritiskom na tipku .

U polju za prikaz se pojavljuje sljedeća polazna postavka. Tipka  omogućuje pregled svih postavki a tipke + ili - njihove promjene.

4. Na kraju pritisnite i držite tipku  otprilike 4 sekunde.

Pohranjene su sve polazne postavke.

Osnovne postavke možete ponovno promijeniti u svakom trenutku.

Automatika isključivanja

Ukoliko postavke uređaja već nekoliko sati nisu promijenjene, aktivira se automatsko isključivanje. Pećnica prestaje grijati. To ovisi o odabranoj temperaturi ili stupnju roštilja.

Automatika isključivanja je aktivirana

Javlja se signal. Na indikatoru se pojavljuje **F8**. Pećnica prestaje grijati.

Okrenite birač funkcija u nulti položaj. Pećnica se isključuje.

Prekid automatike isključivanja

Kako automatika isključivanja ne bi nenamjerno bila aktivirana, treba odabrati vrijeme kuhanja. Pećnica grije dok ne istekne ovo vrijeme.

Njega i čišćenje

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

Napomene

- Male razlike u boji na pročelju pećnice nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na vratima, koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.
- Prevlaka emajla termički se obrađuje na vrlo visokim temperaturama. Zbog toga mogu nastati minimalne razlike u boji. To je normalna pojava i nema utjecaja na funkciju pećnice. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. Time se ne umanjuje zaštita od korozije.

Sredstva za čišćenje

Poštujte upute u tablici kako biste spriječili da se različite površine oštete krvim sredstvima za čišćenje. Nemojte koristiti:

- oštra ili nagrizajuća sredstva za čišćenje,
- agresivna sredstva koja sadrže alkohol,
- tvrde spužvice za ribanje ili čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač.

Dobro isperite nove spužvaste krpe prije uporabe.

Područje	Sredstva za čišćenje
Stakla na vratima	Sredstvo za pranje stakla: Obrisite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa.
Brtva Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa. Ne ribajte.
Okviri vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.
Izvlačne vodilice	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa ili četkom. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuda.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.

Čišćenje površina u pećnici koje se same čiste

Kod nekih pećnica su stražnja stijenka, bočne stijenke ili strop pećnice obloženi su finim slojem keramike. 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.

Lagana promjena boje na oblozi ne utječe na samostalno čišćenje pećnice.

Oprez!

- Ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje. Mogu izgrevstti odnosno uništiti fini porozni sloj.
- Nikada ne tretirajte keramički sloj sredstvom za čišćenje pećnice. Ako sredstvo za čišćenje pećnice slučajno dospije na sloj, odmah ga odstranite spužvicom i dovoljnom količinom vode.

Čišćenje dna pećnice i emajliranih stijenki

Koristite krpnu za pranje posuđa 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.

Područje	Sredstva za čišćenje
Pročelje pećnice	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa te osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite krpom za pranje posuđa te osušite mekanom krpom. Odmah uklonite mrlje nastale od masti, kukuruznog brašna i bjelančevina jer pod takvim mrljama može nastati korozija. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanesite mekom krpom u tankom sloju.
Staklo	Sredstvo za pranje stakla: Obrišite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Pokazatelj	Sredstvo za pranje stakla: Obrišite mekanom krpom. Nemojte koristiti alkohol za čišćenje ili ocat te druga nagrizajuća sredstva za čišćenje ili ona sredstva koja sadrže kiselinu.

Funkcija osvjetljenja

Za lakše čišćenje pećnice moguće je uključiti žarulju u unutrašnjosti pećnice.

Uključivanje žarulje u pećnici

Stavite birač funkcije u položaj . Žarulja se uključuje.

Isključivanje žarulje u pećnici

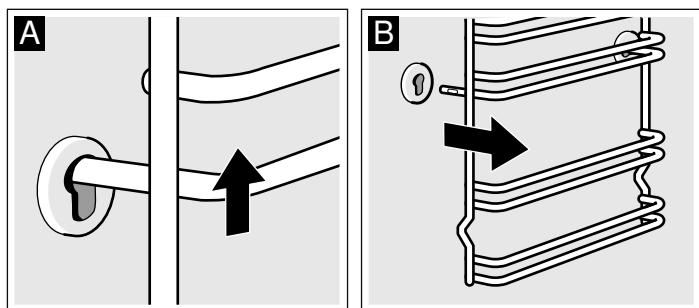
Stavite birač funkcije u položaj .

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica s lijeve i desne strane. Pećnica mora biti ohlađena.

Vađenje okvira vodilice

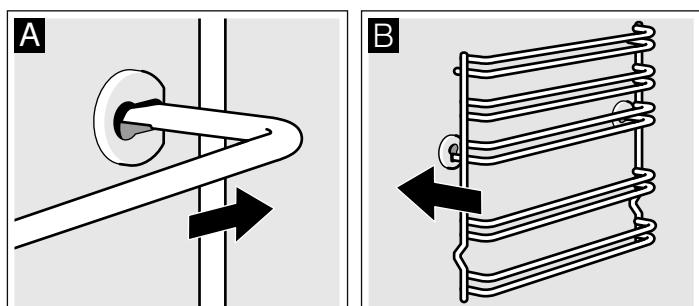
1. Podignite okvir vodilice s prednje strane prema gore i izvadite ga (slika A).
2. Potom povucite okvir vodilice prema naprijed i izvadite ga iz pećnice (slika B).



Očistite okvir vodilice sredstvom za pranje posuđa i sružnicom. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilica

1. Okvir vodilica prvo utaknite u stražnji otvor, pritisnite ga malo prema natrag (slika A)
2. te ga potom objesite u prednji otvor (slika B).

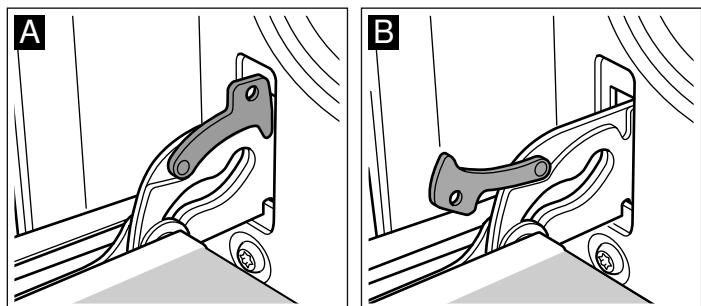


Okviri odgovaraju za montažu na lijevoj i desnoj strani. Izbočina mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za izgradnju i čišćenje stakala na vratima pećnice možete skinuti vrata pećnice.

Zglobovi na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Ako je zaporna poluga u zatvorenom položaju (slika A), ne možete skinuti vrata. Ako je zaporna poluga za skidanje vrata pećnice rasklopljena (slika B), zglobovi su osigurani. Ne možete ih odjednom zatvoriti.

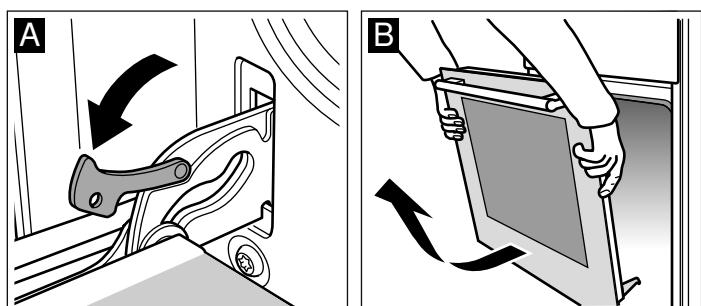


⚠️ Opasnost od ozljede!

Ako zglobovi nisu osigurani, možete ih odjednom zatvoriti. Pripazite da su zaporne poluge skroz sklopljene odn. skroz rasklopljene kod skidanja vrata pećnice.

Skidanje vrata pećnice

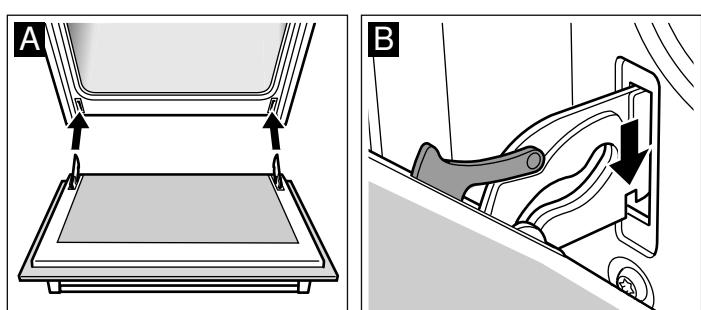
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (slika A).
3. Zatvorite vrata pećnice do graničnika (slika B). S obje ruke uhvatite s lijeve i desne strane. Vrata još malo pritvorite i izvucite ih.



Stavljanje vrata pećnice

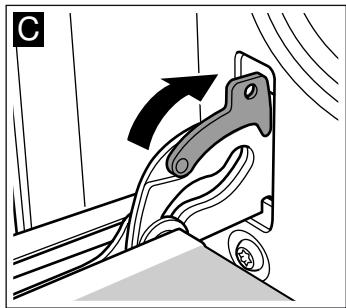
Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

1. Kod stavljanja vrata pećnice pripazite na to da zglobovi usjednu u otvor (slika A).
2. Zglob se mora uglaviti u otvor na obje strane (slika B).



Ako se zglobovi neispravno uglave, vrata će biti odmaknuta.

3. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (slika C). Zatvorite vrata pećnice.



⚠️ Opasnost od ozljede!

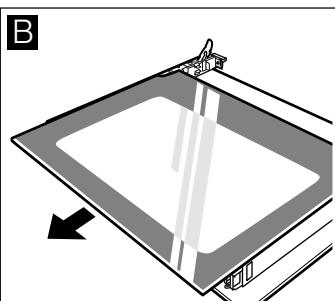
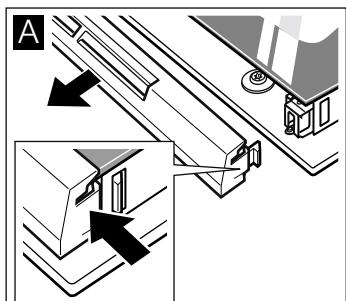
Ako vrata pećnice nenamjerno ispadnu ili ako zglob škljocene, ne posežite za zglobom. Obavijestite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

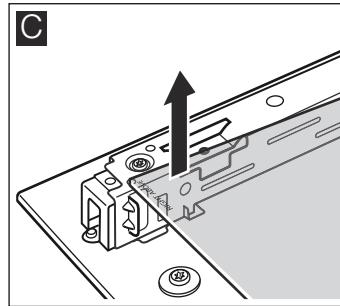
Izgradnja

1. Izvadite vrata pećnice i s ručkom prema dolje položite ih na krušku.
2. Skinite poklopac na vratima pećnice. U tu svrhu prstima pritisnite vezice s lijeve i desne strane (slika A).
3. Prednje staklo podignite i izvucite (slika B).



Kod vrata s tri stakla postupite na slijedeći način:

4. Staklo podignite i izvucite (slika C).



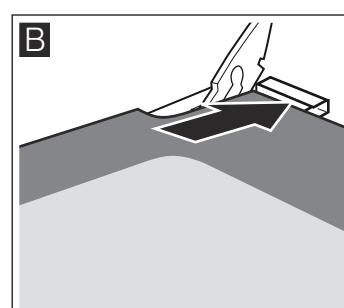
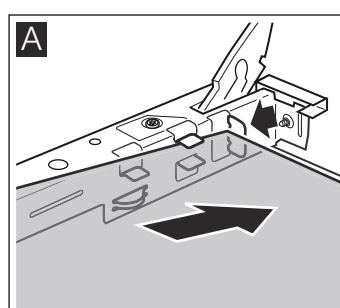
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

⚠️ Opasnost od ozljeda!

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

Ugradnja

- Kod vrata pećnice s dva stakla izvedite korake 2 do 4.
- Kod ugradnje stakala pripazite na to da je natpis "Right above" u gornjem desnom kutu.
1. Umetnute staklo koso prema dolje (slika A).
 2. Umetnute prednje staklo koso prema dolje u držače. Glatka površina mora biti s vanjske strane. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.

4. Zatvorite vrata pećnice.

Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.

Što učiniti u slučaju smetnje?

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

Tablica smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne radi.	Osigurač je neispravan.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu.
	Nestanak struje.	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na indikatoru svjetli	Nestanak struje.	Ponovno namjestite vrijeme na satu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Pećnica ne radi.	Prašina je na kontaktima.	Okrenite birač više puta okreneite u oba smjera.
Na indikatoru se pojavljuje	Automatika isključivanja se aktivirala.	Okrenite birač funkcija u nulti položaj.

Dojave o pogreškama

Ako se na prikazu pojavi poruka pogreške sa , pritisnite tipku . Poruka nestaje. Namještена vremenska funkcija se briše. Ako se poruka pogreške ponovno prikazuje, pozovite servisnu službu.

Slijedeće pogreške možete sami ukloniti.

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

⚠️ Opasnost od strujnog udara!!

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

Zamjena žarulje u pećnici

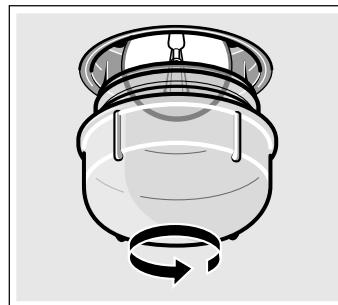
Ako žarulja u pećnici ne radi, morate je zamijeniti. Rezervne žarulje koje su termički postojane do 300 °C (220-240 V, podnožak E14, 25 W) možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Koristite samo takve žarulje.

⚠️ Opasnost od strujnog udara!!

Isključite uređaj iz električne mreže. Uvjerite se da je uređaj propisno isključen iz električne mreže.

1. Omotajte kuhinjskom krpom hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.

2. Skinite zaštitno staklo okrećući ga ulijevo.



3. Zamijenite žarulju istim tipom žarulje.

4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

5. Skinite kuhinjsku krpku i ponovno priključite uređaj na električnu mrežu.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac morate promijeniti. Odgovarajući stakleni poklopac možete dobiti kod servisne službe. Navedite E-br. i FD-br. 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.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Kontakt podatke za sve države na?i ?ete u priloženom popisu servisnih službi.

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

Ovdje ćete pronaći savjete na koji način možete kod pečenja i pirjanja uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinjite 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.

Štednja energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablici.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakovane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni bolje apsorbiraju toplinu.
- Što manje otvarajte pećnicu za vrijeme pečenja.

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

- Kod duljih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Vrući zrak eco

Vrstom grijanja vrući zrak eco možete kod kuhanja jela na jednoj razini znatno uštediti energiju. Kod kuhanja, pečenja i prženja pećnicu ne trebate prethodno zagrijati.

Napomene

- Kako biste bili sigurni da je stupanj za uštedu energije maksimalno učinkovit, jelo morate staviti u nezagrijanu i praznu pećnicu.
- Za vrijeme pečenja smijete otvoriti pećnicu samo kada je to nužno, primjerice da biste okrenuli namirnice. U poglavljju "Tablice i savjeti" pronaći ćete brojne savjete i preporuke za pečenje i prženje.

Tablica

U nastavku ćete pronaći izbor jela koja su najprimjereni za funkciju uštede energije. Sadrže informacije o primjerenim postavkama temperature, odgovarajućem priboru i visini umetanja.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, konzistenciji i kvaliteti jela. Zbog toga su u tablicama navedeni rasponi. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Vrsta grijanja = vrući zrak eco

Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama	
Kolači i peciva				
Kolač od lijevanog tijesta, jednostavni	Rešetka + pravokutni kalup	2	170-180	55-65
Biskvit s maslacem	Rešetka + pravokutni kalup	2	150-160	75-85
Podloga za tortu	Emajlirana plitica	3	180-200	30-45
Voćna torta, (npr. kolač od trešnja)	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kolač od dizanog tijesta pečen u limu	Emajlirana plitica	3	160-170	30-40
Mramorni kolač	Rešetka + pravokutni kalup	2	160-170	100-110
Savojski biskvitni kolač	Rešetka + kalup za voćnu tortu	2	150-160	85-95
Vodeni biskvit	Rešetka + kalup s bočnim otvaranjem	2	165-175	35-45
Biskvitni kolač, 3 jaja	Rešetka + kalup s bočnim otvaranjem	1	160-170	45-55
Kolač od jabuka	Univerzalna tava	3	170-180	65-75
Pecivo i keksi	Emajlirana plitica	3	130-140	20-30
Keksi s lješnjacima	Emajlirana plitica	3	185-195	35-45
Brioši s maslacem (12 komada)	Emajlirana plitica	3	170-180	20-25
Biskvitna rolada	Emajlirana plitica	3	160-170	15-20
Muffini	Emajlirana plitica	3	150-160	30-40
Kolač od jabuka, okrugla plitica	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Metalni kalup s bočnim otvaranjem, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Voćni biskvit	Pravokutna plitica	2	180-200	50-60
Marelice u lisnatom tijestu	Emajlirana plitica	3	190-200	30-40
Keksi s komadićima čokolade	Emajlirana plitica	3	140-150	35-45
Keksi s maslacem	Emajlirana plitica	3	140-150	30-45
Pecivo s kremastim punjenjem	Univerzalna tava	3	210-220	40-50
Zvončići od lisnatog tijesta	Emajlirana plitica	3	210-230	35-45
Kruh (1 kg)	Emajlirana plitica	3	200-210	55-65
Meso				
Teleće pečenje (teleća pašteta od 1,5 kg)	Rešetka + zatvoreno posuđe	2	200-210	110-120
Svinjsko pečenje (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	180-190	110-120
Teleći file/rozbif, rare (sirov) (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	240-250	35-45
Teleći file/rozbif, medium (1 kg)	Rešetka + otvoreno posuđe	2	250-260	45-55
Riba				
Zubatac/grgeč, pečeni (2 komada od po 350 g)	Univerzalna tava	2	180-190	30-40
Zubatac u soli (2 komada od po 450 g)	Emajlirana plitica	3	180-190	40-50
Bakalar (1 komad od 1 kg)	Emajlirana plitica	2	180-190	50-60
Pastrve (2 komada po 300 g)	Emajlirana plitica	2	180-190	25-35
Grdobina (2 komada po 400 g)	Emajlirana plitica	2	180-190	30-40
Duboko zamrzнута, polugotova jela				
Duboko zamrzнута pizza s tankim dnom	Rešetka	2	210-220	15-20
Pizza s debelim tijestom	Rešetka	2	180-190	25-35

Pribor	Razina	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama	
Prženi krumpirići za ispeći do kraja	Emajlirana plitica	3	210-220	20-30
Pileća krilca	Emajlirana plitica	3	200-210	15-25
Riblji štapići	Emajlirana plitica	3	210-220	20-30
Kruh za ispeći do kraja	Univerzalna tava	3	180-200	10-20
Sitno, punjeno pecivo od lisnatog tijesta	Emajlirana plitica	3	180-190	15-25
Duboko zamrznute lazanje (450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Lazanje (2 kom od 450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Štapići od mozzarelle	Emajlirana plitica	2	230-240	15-25
Papričice (jalapeños)	Emajlirana plitica	3	200-210	15-25
Ostalo				
Gratinirani krumpir	Gratinirani krumpir	2	155-165	75-85
Svježe lazanje	Gratinirani krumpir	2	175-180	50-60

Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posudu i pripremi.

Napomene

- Vrijednosti u tablicama uvijek vrijede za stavljanje u hladnu i praznu pećnicu.
Zagrijte pećnicu samo ako je navedeno u tablici. Pribor pokrijte papirom za pečenje tek nakon zagrijavanja.
- Podatci o vremenu u tablicama orijentacijske su vrijednosti. Ovise o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite se isporučenim priborom. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili kod servisne službe.
Prije korištenja izvadite pribor i posude iz pećnice koje Vam nije potrebno.
- Kada iz pećnice vadite vrući pribor ili posude, koristite kuhičke rukavice.

Kolači i pecivo

Pečenje na jednoj razini

Kolač će najbolje uspjeti ako ga pečete na razini s gornji i donjim grijačem ☒.

Ako pečete s 3 D-vrućim zrakom ☺, preporučamo Vam sljedeće razine za stavljanje pribora:

- Kolači u kalupima: razina 2
- Kolači na limu na razini 3

Pečenje na više razine

Koristite način 3D-vrućeg zraka ☻.

Pečenje na 2 razine:

- Univerzalna tava: razina 3.
- Plitica: razina 1.

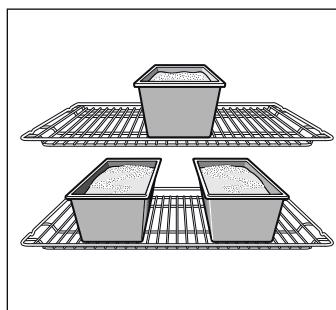
Pečenje na 3 razine:

- Univerzalna tava: razina 5.
- Plitica: razina 3.
- Plitica: razina 1.

Limovi za pečenje koje ste stavili istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

U tablicama ćete pronaći brojne savjete za Vaša jela.

Ako istovremeno koristite 3 pravokutna kalupa, stavite ih na rešetku kako je prikazano na slici.



Modeli za pečenje

Najprimjereni 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.

Tablice

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za sve vrste kolača. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i konzistenciji 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.

Ako prethodno zagrijete pećnicu, vrijeme pečenja je kraće za 5 do 10 minuta.

Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u priloženim tablicama.

Kako biste ispekli samo jedan kolač na jednoj razini, stavite kalup na emajlirani lim za pečenje.

Ako želite istovremeno peći više kolača, stavite sve kalupe na rešetku.

Kolači u kalupima	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Kolač od lijevanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		160-180	60-75
	3 pravokutna kalupa	3+1		140-160	70-90
Kolač od miješanog tijesta	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-70
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Model za torte	3		160-180	20-30
Voćni kolač, fini, lijevano tijesto	Okrugli kalup / kalup s bočnim otvaranjem	2		160-180	50-60
Podloga od biskvita, 2 jaja (prethodno zagrijavanje)	Model za torte	2		150-170	20-30
Podloga od biskvita, 6 jaja (prethodno zagrijavanje)	Kalup s bočnim otvaranjem	2		150-170	40-50
Dno i rub iz prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem	1		180-200	25-35
Torta s voćem ili sa sirom, prhko tijesto*	Kalup s bočnim otvaranjem	1		160-180	70-90
Švicarska pita	Lim za pizzu	1		220-240	35-45
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	60-70
Pizza, tanko dno, malo nadjeva (prethodno zagrijavanje)	Lim za pizzu	1		270	10-20
Slano pecivo i kolači*	Kalup s bočnim otvaranjem	1		170-190	45-55

* Kolač ostavite 20 minuta da se ohladi u isključenoj i zatvorenoj pećnici.

Kolači pripravljeni na limu	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Miješano tijesto sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	30-40
Lijevano 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 preljevom	Univerzalna tava	3		170-180	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	Univerzalna tava	1		180-200	20-30
Prhko tijesto sa sočnim nadjevom (voće)	Univerzalna tava	2		160-180	60-70
Švicarska pita	Univerzalna tava	1		210-230	40-50
Biskvitna rolada (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		170-190	15-20
Pleterica iz 500 g brašna	Univerzalna tava	2		170-190	25-35
Dizano pecivo iz 500 g brašna	Univerzalna tava	3		160-180	60-70
Dizano pecivo iz 1 kg brašna	Univerzalna tava	3		150-170	90-100
Pecivo od lisnatog tijesta, slatko	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzalna tava	2		200-220	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	40-50
Tarte flambe (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	2		270	15-20
Burek	Univerzalna tava	2		190-200	40-55

Čajni kolačići	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Pecivo i keksi	Univerzalna tava	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	25-40
Štrcano pecivo (prethodno zagrijavanje)	Univerzalna tava	3	□	140-150	30-40
	Univerzalna tava	3	⊕	140-150	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⊕	140-150	25-35
Makroni	Univerzalna tava	2	□	110-130	30-40
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⊕	110-120	35-45
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	⊕	110-120	35-45
Beze tortice	Univerzalna tava	3	⊕	80-100	100-150
Tortice (tartelette)	Rešetka s modelom za tortice (tartelette)	3	□	180-200	20-25
	2 rešetke s modelom za tortice (tartelette)	3+1	⊕	160-180	25-30
Pecivo od žeženog tijesta	Univerzalna tava	2	□	210-230	30-40
Kolači od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3	⊕	190-200	25-35
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⊕	190-200	30-40
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	⊕	170-180	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Univerzalna tava	2	□	190-210	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	⊕	160-180	25-35

Kruh i pecivo

Ukoliko drugačije nije navedeno, za pečenje kruha prethodno zagrijte pećnicu.

Vodu nikada ne ulijevajte u vruću pećnicu.

Kruh i pecivo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	□	270	8
				200	35-45
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	□	270	8
				200	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	2	□	270	15-20
Peciva (bez prethodnog zagrijavanja)	Univerzalna tava	3	□	200	20-30
Pecivo od dizanog tijesta, slatko	Univerzalna tava	3	□	180-200	15-20
				Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1 ⊕ 150-170 20-30

Savjeti za pečenje

Ako želite peći po vlastitom receptu.	Možete se orientirati prema nekom sličnom proizvodu iz tabele za kuhanje.
Na ovaj način možete provjeriti da li je kolač od miješanog tijesta pečen:	Oko 10 minuta prije završetka vremena pečenja navedenog u receptu, ubodite drveni štapić u kolač na mjestu gdje je najviši. Ako se na štapić nije zalijepilo tijesto, kolač je gotov.
Kolač se nije podigao ili je splasnuo.	Kada drugi put pečete, koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva. Pridržavajte se i vremena za miješanje tijesta navedenog u receptu.
Kolač se u sredini digao visoko a sa strane niže.	Nemojte namastiti obod kalupa za pečenje. Kada je kolač gotov, oprezno odvojite kolač od kalupa pomoću noža.
Kolač je pretaman s gornje strane.	Stavite ga na nižu razinu u pećnici, odaberite nižu temperaturu i ostavite da se dulje peče.
Kolač je presuh.	Čačkalicom probodite rupice u gotovi kolač. Zatim navlažite kolač voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Kada drugi put pečete, povisite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro ali je unutra vlažan (mokar, s vodenastim prugama).	Kad drugi put pečete, koristite manje tekućine i pecite malo dulje na nižoj temperaturi. Kod torti sa sočnim nadjevom prvo ispecite dno. Pospite ga bademima ili krušnim mrvicama i zatim raspodijelite nadjev po njemu. Pridržavajte se recepta i vremena pečenja.

Pecivo nije jednakomjerno zarumenilo.	Namjestite malo nižu temperaturu; pecivo će tada ravnomjernije zarumenjeti. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem ☰ na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima za pečenje.
Voćni kolač nije dovoljno pečen s donje strane.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže.
Sok od voća curi preko ruba lima.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu ako je imate.
Sitno pecivo iz dizanog tijesta se tijekom pečenja može zalijsipiti.	Oko svakog keksa treba biti odstojanje od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta da se tijesto lijepo može uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Pekli ste istovremeno na više razina. Pecivo na gornjoj plitici je tamnije od peciva na donjoj plitici.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak ☷. Limovi koje ste zajedno stavili u pećnicu na moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.	Kod pečenja može nastati vodena para. Jedan dio vodene pare izlazi kroz ventilacijske otvore i može ovlažiti polje za posluživanje i pročelja susjednih elemenata i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je normalna fizikalna reakcija.

Meso, perad, riba

Posude

Možete koristiti bilo koje posuđe koje je postojano na vrućinu. Za velika pečenja možete koristiti i emajlirani lim za pečenje.

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

Ako koristite emajlirano posuđe, dodajte nešto više tekućine.

Ako koristite posudu za pečenje od plemenitog čelika, meso neće potamnjeti i možda će još biti krvavo iznutra. U tom slučaju produljite vrijeme pečenja.

Podaci u tablici:

Posude bez poklopca = otvoreno

Posude s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavite na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odložite na suhu kuhinjsku krpu. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može puknuti.

Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

U pirjano pečenje dodajte dosta tekućine. Dno posuđa treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1 - 2 cm.

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

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

Roštiljanje

Uvijek roštiljate kada je pećnica zatvorena.

Za roštiljanje zagrijte pećnicu 3 minute prije nego što stavite komade za pečenje u pećnicu.

Stavite komade izravno na rešetku. Ako pripremate samo jedan komad, bolje će Vam uspijeti ako ga stavite na sredinu rešetke.

Stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Nemojte staviti lim za pečenje ili univerzalnu tavu na razinu 4 ili 5. Zbog velike topline posuđe se može deformirati a pećnica oštetiti prilikom izvlačenja.

Po mogućnosti uzmite komade iste veličine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostati će lijepo sočni. File solite tek nakon roštiljanja.

Okrenite komade nakon ⅔ vremena.

Grijač za roštilj automatski se uključuje i isključuje. To je normalno i ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.

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 ukriž i stavite pečenje u posudu najprije s kožom okrenutom prema dolje.

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C,	Vrijeme peče- stupanj roštiljanja	nja u minutama
Govedina							
Pirjano goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100	
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120	
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140	
Govedji file, srednje pečen	1,0 kg	otvoreno	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60	
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80	
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	otvoreno	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60	
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen		Rešetka + univerzalna tava	5+1	<input type="checkbox"/>	3		15
Teletina							
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110	
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130	
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150	
Teleća koljenica	1,5 kg	otvoreno	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140	
Svinjetina							
Pečenje bez kožice (npr. vratina)	1,0 kg	otvoreno	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120	
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150	
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170	
Pečenje s kožicom (npr. hrbat)	1,0 kg	otvoreno	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130	
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160	
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190	
Svinjski file	500 g	Rešetka + univerzalna tava	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30	
Svinjsko pečenje, nemasno	1,0 kg	otvoreno	2	<input type="checkbox"/>	190-210	120	
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	140	
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	160	
Dimljena svinjetina s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70	
Odresci, debljine 2 cm		Rešetka + univerzalna tava	5+1	<input type="checkbox"/>	3		15
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm		Rešetka + univerzalna tava	5+1	<input type="checkbox"/>	3		10
Janjetina							
Janjeći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60	
Janjeći but bez kosti, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	120	
Meso od divljači							
Srneći hrbat s kostima	1,5 kg	otvoreno	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50	
Srneći but bez kostiju	1,5 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100	
Pečena veprovina	1,5 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140	
Pečenje od jelenovine	1,5 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130	
Kunić	2,0 kg	zatvoreno	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60	
Mljeveno meso							
Pečenje od mljevenog mesa	od 500 g	otvoreno	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80	
	mesa						
Kobasice							
Kobasice		Rešetka + univerzalna tava	4+1	<input type="checkbox"/>	3		15

Perad

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

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

Namirnice za pečenje, pureće rolano pečenje ili pureća prsa okrenite nakon polovine vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

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

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

Ako želite roštiljati direktno na rešetki, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1.

Perad	Težina	Pribor i posuđe	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
Polovice pileta	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
Guščji bataci	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Mlada purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Svitak od puretine	1,5 kg	otvoreno	1		200-220	110-130
Pureća prsa	1,0 kg	zatvoreno	2		180-200	90
Pureći zabatak	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

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

Cijele ribe ne morate okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je ledna peraja prema gore. Polovicu krumpira ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja ribe.

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko jušnih žlica tekućine za pirjanje.

Ako želite roštiljati direktno na rešetki, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1.

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, stupanj roštiljanja	Vrijeme pečenja u minutama
Riba, cijela	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
Riblji kotlet, debljine 3 cm		Rešetka	3		2	20-25
Riblji file		zatvoreno	2		210-230	25-30

Savjeti za pečenje i roštiljanje

U tablici nema podataka za težinu peče- Odaberite podatke koji odgovaraju najbližoj manjoj težini i produljite vrijeme.

Želite provjeriti je li pečenje gotovo.

Koristite termometar za meso (dostupan u specijaliziranim trgovinama) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite pečenje. Ako je tvrdo, gotovo je. Ako je mekano, potrebno mu je još malo vremena.

Pečenje je pretamno a korica mijesti- mično izgorjela.

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

Pečenje izgleda dobro, ali je umak zago- rio.

Sljedeći put odaberite manje posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.

Pečenje izgleda dobro, ali je umak pre- svijetao i vodenast.

Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenje i dodajte manje tekućine.

Kod prelijevanja pečenja nastaje vodena para.

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

Nabujci, soufflé, tost

Posuđe uvijek stavite na rešetku.

Ako želite peći na roštilju direktno na rešetci bez uporabe posuđa, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Pećnica će tako duže ostati čista.

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

Jelo	Pribor i posuđe	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
	Kalupi 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
Nabujak					
Nabujak od krumpira sa sirovim namirni- cama, maksimalne visine od 4 cm	1 kalup za nabujke 2 kalupa za nabujke	2 3+1		160-180 150-170	60-80 60-80
Tost					
4 komada, prepeći	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	10-15
12 komada, prepeći	Rešetka + univerzalna tava	3+1		160-170	15-20

Gotovi proizvodi

Pridržavajte se podataka proizvodača na ambalaži.

Ako želite obložiti pribor papirom za pečenje, pripazite da je papir primjereno za ove visoke temperature. Prilagodite veličinu papira pečenom jelu.

Rezultat ovisi isključivo o namirnici. Rumena mjesta i nepravilnost mogu postojati već kod sirove namirnice.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Pizza, duboko smrznuta					
Pizza s tankim tjestom	Univerzalna tava	2		200-220	15-25
	Univerzalna tava i rešetka	3+1		180-200	25-35
Pizza s debelim tjestom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava i rešetka	3+1		170-190	30-40
Pizza-baget	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Mini pizza	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Pizza, hlađena					
Pizza (prethodno 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		190-200	35-45
Kroketi	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Naribani prženi krumpir, punjeni džepići od krumpira	Univerzalna tava	3		200-220	15-25
Pecivo, duboko smrznuto					
Peciva, baget	Univerzalna tava	3		180-200	10-20
Pereci (sirovo tjesto)	Univerzalna tava	3		200-220	10-20
Pecivo, prethodno ispečeno					

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Peciva, baget	Univerzalna tava	2		190-210	10-20
	Univerzalna tava i 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
Pecivo od lisnatog tijesta, duboko smrznuto					
Pecivo od lisnatog tijesta	Univerzalna tava	3		190-210	30-35

Posebna jela

Niske temperature su primjerene za pripremanje ukusnog kremastog jogurta i laganog dizanog tijesta.

Najprije izvadite pribor, rešetke ili vodilice s lijeve i desne strane iz pećnice.

Priprema jogurta

1. Uskuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % masnoće) i ohladite ga na 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (hladnog).
3. Ulije u šalice ili staklenke i prekrijte ih prozirnom folijom.

Priprema

Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura	Vrijeme
Jogurt	Stavite šalice ili staklenke na dno pećnice			Zagrijte pećnicu na 50 °C 50 °C	5 min 8 sati
Dizanje tijesta	Stavite posuđe koje je postojano na vrućinu	na dno pećnice		Zagrijte pećnicu na 50 °C Isključite uređaj i stavite tijesto u pećnicu.	5-10 min. 20-30 min.

Odmrzavanje

Vrijeme potrebno za odmrzavanje ovisi o vrsti i količini namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

4. Zagrijte pećnicu kako je navedeno.

5. Potom stavite šalice ili staklenke na dno pećnice i pripremite po navedenim uputama.

Dizanje tijesta

1. Pripremite dizano tijesto na uobičajeni način. Stavite ga u keramičko posuđe koje je postojano na vrućinu i pokrijte ga.
2. Zagrijte pećnicu kako je navedeno.
3. Isključite uređaj i ostavite tijesto u isključenoj pećnici da se diže.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura
Osjetljiva zamrznuta hrana npr. torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom od maslaca, torta s glazurom od čokolade ili šećera, voće itd.	Rešetka	1		30 °C
Ostala zamrznuta hrana Piletina, kobasicice i meso, kruh i pecivo, kolači i drugi slastičarski proizvodi	Rešetka	1		50 °C

Sušenje

Koristite samo svježe voće i povrće koje je u besprijeckornom stanju i temeljito ga operite.

Ostavite ga da se dobro ocijedi i dobro ga osušite.

Univerzalnu plitcu umetnite na visinu a rešetku na razinu 1.

Obložite univerzalnu plitcu i rešetku papirom za pečenje.

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

Napomena: Ukoliko voće ili povrće sadrži puno soka ili vode, trebali biste ga učestalo okretati. Osušeno voće ili povrće odmah odvojite od papira.

Ukuhavanje voća

Za ukuhavanje staklenke i gumeni prstenovi moraju biti čisti i uredni. Po mogućnosti koristite staklenke iste veličine. Podaci u tablicama odnose se na okrugle staklenke zapremine jedne litre.

Oprez!

Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti. Koristite samo svježe voće ili povrće koje je besprijevkorno. Temeljito ga operite.

Vremena navedena u tablicama su orientacijske vrijednosti. Mogu varirati ovisno o sobnoj temperaturi, količini staklenki i temperaturi sadržaja staklenki. Prije nego što isključite pećnicu, uvjerite se da tekućina u staklenkama dobro ključa.

Priprema

1. Nemojte napuniti previše voća ili povrća u staklenke.
2. Obrišite rubove staklenki. Moraju biti čisti.
3. Na svaku staklenku stavite mokri gumeni prsten i poklopac.

4. Zatvorite staklenke hvataljkama.

Ne stavljajte više od šest staklenki u pećnicu.

Programiranje

1. Stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 2. Staklenke stavite na lim za pečenje tako da se ne dodiruju.
2. Ulije pola litre vruće vode (oko 80 °C) u emajlirani lim za pečenje.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Stavite birač funkcije na donje zagrijavanje .
5. Namjestite temperaturu između 170 i 180 °C.

Ukuhavanje voća

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

Nakon otprilike 25 do 35 minuta izvadite staklenke iz pećnice (u tom vremenu se koristi preostala toplina). Ako dopustite da se dulje rashlade u pećnici, može doći do stvaranja klica te se pospješuje proces kiseljenja ukuhanog voća.

Voće u staklenkama od jedne litre

	Od trenutka proključanja	Preostala toplina
Jabuke, ribizi, jagode	Isključiti	oko 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozd	Isključiti	oko 30 minuta
Kaša od jabuka, krušaka, šljiva	Isključiti	oko 35 minuta

Ukuhavanje povrća

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

Povrće s hladnom juhom u staklenkama od jedne litre

	Od trenutka proključanja na 120-140 °C	Preostala toplina
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cikla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokulice	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Grah, koraba, crveni kupus	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

Vadenje staklenki iz pećnice

Nakon vremena pečenja izvadite staklenke iz pećnice.

Oprez!

Vruće staklenke nemojte odložiti na hladnu ili vlažnu podlogu jer bi se mogle raspuknuti.

Akrilamid u jelima

Akrilamid nastaje prije svega u jelima koja sadrže žitarice i krumpir i koja se pripremaju na visokim temperaturama, npr. prženi krumpirići, tost, žemljice, kruh i fina peciva (kekxi, fino pecivo, božićne puslice).

Preporuka za pripremu jela s niskim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none">■ Peći što je kraće moguće.■ Pecivo odn. pečenje zapeći do zlatno-žute boje, ne prepeći.■ Veće i grubo pečenje sadrži tek malo akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim grijaćem na najviše 200 °C Kod 3D-vrućeg zraka maks. 180 °C.
Pecivo i keksi	S gornjim i donjim grijaćem na najviše 190 °C. Kod 3D-vrućeg zraka maks. 170 °C. Jaje ili žutanjak od jajeta smanjuju stvaranje akrilamida.
Prženi krumpirići iz pećnice	Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Raspodijelite barem 400 g na svaku pliticu kako se krumpiri ne bi sasušili

Probna jela

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

Po normi EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice.

Pečenje na 3 razine:

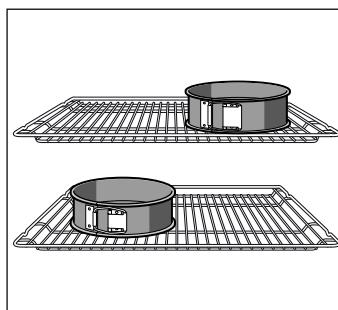
Univerzalnu tavu uvijek umetnite u sredinu.

Štrcane pecivo:

Limovi za pečenje koje ste stavili istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini:
Između tamnih kalupa s bočnim otvaranjem ostavite dovoljan prostor za razmak.

Pokriveni kolač od jabuka na 2 razine:
Tamne kalupe s bočnim otvaranjem postavljajte pomaknuto jedan iznad drugoga.



Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem iz bijelog lima:
Pecite s gornjim i donjim grijачем ☒ na 1 razini. Kalupe s bočnim otvaranjem ne stavljavajte na rešetku već ih stavite na univerzalnu tavu.

Jelo	Pribor i kalupi	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme u minutama
Štrcane pecivo (prethodno zagrijavanje*)	Univerzalna tava	3	☒	150-160	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	140-150	25-35
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☒	140-150	25-35
Štrcane pecivo	Univerzalna tava	3	☒ 🕒	140-150	30-45
Sitni keksi (prethodno zagrijavanje*)	Univerzalna tava	3	☒	150-170	20-30
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzalna tava	3	☒	150-160	25-30
	2 lima za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodeni biskvit (prethodno zagrijavanje*)	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	☒	170-180	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem na rešetki	2	☒ 🕒	165-175	35-45
Kolač od dizanog tijesta pečen u limu	Univerzalna tava	3	☒	160-180	30-40
	Univerzalna tava	3	☒	150-170	30-45
	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	☒	160-170	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm.	1	☒	190-210	70-90
	2 rešetke + 2 kalupa s bočnim otvaranjem Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Za zagrijavanje ne koristite brzo zagrijavanje

Rešetke i limove za pečenje možete kupiti kao opcionalni pribor u specijaliziranim trgovinama.

Roštiljanje

Ako komade koje želite roštiljati stavite izravno na rešetku, stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Jela	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Vrijeme u minutama
Tost prepeći (zagrijavanje 10 min)	Rešetka	5	☒	3	1½-2
Hamburger od teletine, 12 komada* (bez zagrijavanja)	Rešetka + emajlirani lim za pečenje	4+1	☒	3	25-30

* Okrenite nakon 2/3 vremena.



9001307108

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(970404)