



**BOSCH**  
Invented for life



**SR Упутства за употребу**

<b>d Bezbednosni</b> .....	<b>5</b>
Pre montaže .....	5
Bezbednosna .....	6
upozorenja i saveti .....	6
Uzroci oštećenja .....	7
<b>Vaša nova pećnica</b> .....	<b>9</b>
Kontrolna tabla .....	9
Prekidač za izbor funkcija .....	10
Tasteri za upravljanje i displej .....	11
Regulator temperature .....	11
Unutrašnjost pećnice .....	12
Pribor .....	12
<b>Pre prvog korišćenja</b> .....	<b>14</b>
Programiranje sata .....	14
Zagrevanje pećnice .....	14
Čišćenje pratećeg pribora .....	15
<b>Programiranje pećnice</b> .....	<b>15</b>
Način zagrevanja i temperatura .....	16
Brzo zagrevanje .....	16
<b>Programiranje funkcija za vreme</b> .....	<b>17</b>
Programator za vreme .....	17
Vreme pečenja .....	18
Vreme završetka .....	20
Sat .....	22
<b>Funkcija sigurnosti za decu</b> .....	<b>23</b>
<b>Regulisanje osnovnih podešavanja</b> .....	<b>23</b>
<b>Čuvanje i održavanje</b> .....	<b>24</b>
Proizvodi za čišćenje .....	25

Lampica indikator	26
Funkcija čišćenja	27
Skidanje i postavljanje rešetke	28
Skidanje odupirača roštilja	28
Skidanje i postavljanje vrata pećnice	29
Postavljanje i skidanje stakla na vratima	31
<b>Šta preduzeti ako pećnica ne radi</b>	<b>33</b>
Tabela sa problemima	33
Zamena sijalice u pećnici	34
Zaštitno staklo	34
<b>Servis tehničke podrške</b>	<b>35</b>
<b>Saveti za uštedu energije i o okruženju</b>	<b>35</b>
Ušteda energije	35
Eliminacija otpada je u skladu sa okruženjem	36
<b>Tabele i sugestije</b>	<b>36</b>
Kolači i poslastice	36
Predlozi i praktični saveti za pečenje	39
Meso, živinsko meso, riba	40
Praktični saveti za obično pečenje i pečenje na roštilju	43
Gratin, sufleji, tost	44
Odmrzavanje	45
Sušenje	45
Poluskuvana zamrznuta hrana	46
Pravljenje marmelade	46
<b>Standardna jela</b>	<b>48</b>

---

# Bezbednosni

Pažljivo pročitati instrukcije iz ovog priručnika. Sačuvati uputstvo za upotrebu i montažu. U slučaju predaje opreme drugom licu, uručiti mu i odgovarajući priručnik .

Ova uputstva za upotrebu važe kako za nezavisne pećnice tako i za višenamenske. Kod višenamenskih pećnica pročitati uputstvo za upotrebu koje se prilaže sa listom za upoznavanje funkcionisanja komandi pećnice.

---

## Pre montaže

### Oštećenja prilikom transporta

Proveriti uređaj nakon raspakivanja. U slučaju oštećenja izazvanog prilikom transporta, uređaj ne uključivati.

### Uključenje u struju

Uređaj može priključiti samo ovlašćeni tehničar. Garancija ne važi u slučaju oštećenja prilikom nepravilnog povezivanja.

Pre nego što svoj uređaj počnete da koristite prvi put, morate biti sigurni da električne instalacije u vašoj kući imaju uzemljenje i da ispunjavaju sve uslove za bezbednost. Montažu i uključenje vašeg uređaja treba da obavi ovlašćeni tehničar. Korišćenje ovog uređaja bez uzemljenja ili sa nepravilnom instalacijom može prouzrokovati, iako u malo verovatnim slučajevima, ozbiljnu štetu (telesne povrede ili smrt od strujnog udara) . Proizvođač nije odgovoran za nepravilno funkcionisanje i moguću štetu uzrokovanu neodgovarajućim električnim instalacijama .

---

## Bezbednosna upozorenja i saveti

Ovaj uređaj je projektovan isključivo za kućnu upotrebu. Uređaj koristiti samo za pripremu namirnica.

Deca i odrasle osobe ne bi trebalo da koriste uređaj bez nadzora

- u slučaju da pate od smanjenja neke od fizičkih ili psihičkih sposobnosti, ili
- u slučaju da nemaju dovoljno iskustva

Ne dopuštati deci da se igraju sa uređajem.

### Vrata pećnice

Vrata pećnice moraju biti zatvorena kada pećnica radi. Radi predostrožnosti se preporučuje da vrata pećnice budu zatvorena, čak iako je pećnica isključena.

Ne treba se naslanjati, sedeti ili se igrati sa vratima pećnice, čak iako je pećnica isključena .

### Vruća pećnica

Opasnost od opekotina!

Nikada ne dirati površine iznad pećnice kao ni grejne elemente kada su zagrejani. Oprezno otvarati vrata pećnice. Može izaći vrela para. Malu decu držati podalje od pećnice.

Opasnost od požara!

Zapaljive predmete nikada ne stavljati unutar peći. Ne otvarati vrata u slučaju da iz pećnice izlazi dim. Isključiti uređaj. Izvući utikač ili izvaditi osigurač iz kutije sa osiguračima.

Opasnost od kratkog spoja!

Zagrejanim vratima pećnice nikada ne približavati električne kablove. Izolacija kabla se može istopiti.

Opasnost od opekotina!

Ne sipati vodu u unutrašnjost pećnice dok je zagrejana. Od vruće vode se može proizvesti para.

Opasnost od požara!

Ne pripremati namirnice koristeći veće količine alkoholnih pića sa visokim procentom alkohola. Para od alkohola se može zapaliti u unutrašnjosti pećnice. Koristiti alkoholna pića sa visokim procentom alkohola samo u manjim količinama i oprezno otvoriti vrata pećnice.

### **Zagrejana posuda i pribor**

Opasnost od opekotina!

Ne vaditi zagrejani pribor ili posudu iz pećnice bez korišćenja krpe.

### **Neadekvatne popravke**

Opasnost od strujnog udara!

Neadekvatne popravke su opasne. Adekvatne popravke mogu izvoditi samo radnici ovlašćenog servisa. Izvaditi utikač ili osigurač iz kutije sa osiguračima u slučaju da je uređaj neispravan. Obavestite servis tehničke podrške.

### **Dodatna sigurnost vrata**

Kod recepata koji zahtevaju duže vreme pripreme na visokim temperaturama, toplota vrata pećnice može se jako povećati.

Ako u vašoj kući ima male dece, dobro pazite na njih dok pećnica radi.

Osim toga, postoji jedan zaštitni uređaj koji onemogućava kontakt s vratima pećnice. Ova dodatna oprema ( 671383) se može naručiti preko našeg servisa za tehničku podršku.

---

## **Uzroci oštećenja**

### **Pribor, posude, papir za pečenje ili aluminijumska folija na dnu pećnice**

Ne stavljati nikakav pribor na dno pećnice. Ne pokrivati dno pećnice ni sa kakvim papirom ili folijom. Ne stavljati nikakvu posudu na dno pećnice ukoliko je temperatura podešena na više od 50 °C. Zagrejaće se previše. Vreme pečenja neće biti validno i oštetiće se emajl.

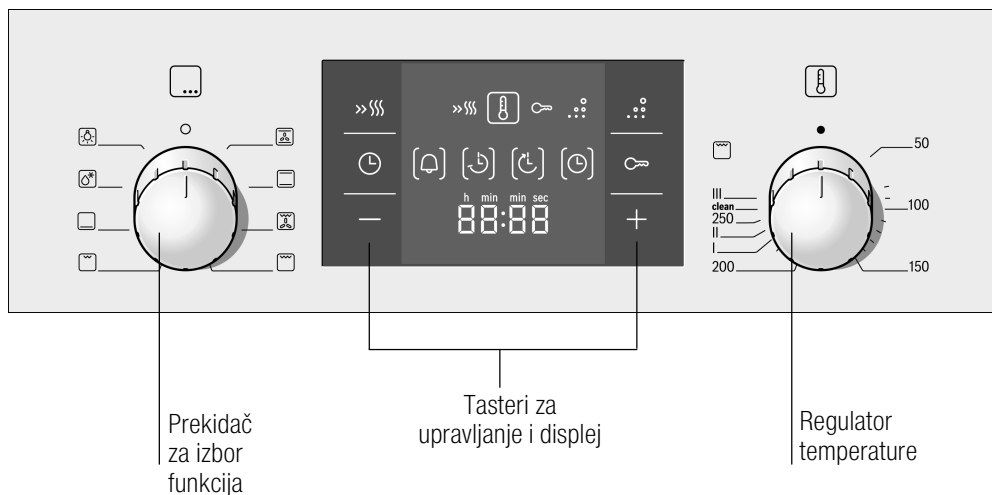
<b>Voda u zagrejanj pečnici</b>	Ne sipati vodu unutar pećnice kada je pećnica zagrejana. Stvoriće se vodena para. Temperaturne oscilacije mogu prouzrokovati oštećenja na emajlu i priboru.
<b>Tečne namirnice</b>	Ne čuvati tečne namirnice tokom dužeg vremenskog perioda unutar pećnice sa zatvorenim vratima. Oštetiće se emajl.
<b>Voćni sok</b>	Za pripremu kolača od sočnog voća nemojte prepuniti pleh. Voćni sokovi koji isure iz pleha ostavljaju fleke koje ne mogu da se uklone. Koristiti emajlirani duboki pleh kad god je moguće.
<b>Pustiti da se hladi sa otvorenim vratima</b>	Prestati sa hlađenjem pećnice zatvaranjem vrata. Prednje strane susednih elemenata se mogu vremenom oštetiti ukoliko se vrata pećnice ostave samo malo otvorena .
<b>Veoma zaprljano mesto gde naležu vrata</b>	Kada je mesto gde naležu vrata jako zaprljano, vrata pećnice se ne mogu dobro zatvoriti prilikom rada. Prednje strane susednih elemenata se mogu oštetiti. Mesto gde naležu vrata održavati uvek čistim.
<b>Vrata pećnice kao površina za oslonac</b>	Ne oslanjati se i ne sedeti na otvorenim vratima pećnice. Ne stavljati nikakvu posudu ili pribor na vrata pećnice.
<b>Prenos uređaja</b>	Ne prenositi uređaj držeći se za ručku od vrata; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ručka ne može da izdrži težinu uređaja i može da se polomi</li> <li>■ staklo na vratima bi moglo da se pomeri i prouzrokuje gubljenje prave linije između prednjeg dela pećnice i stakla na vratima.</li> </ul>

# Vaša nova pećnica

Predstavljamo vam Vašu novu pećnicu. U ovom poglavlju se objašnjava funkcionisanje komandne ploče i njenih pojedinačnih elemenata. Takođe se daju informacije o priboru i sastavnim delovima u unutrašnjosti pećnice.

## Kontrolna tabla

Dajemo vam opšti pregled kontrolne table. Na displeju se ne mogu prikazati sve oznake istovremeno. Sastavni delovi mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela aparata.



## Okrugli regulatori koji se uvlače

Kod nekih modela pećnica, okrugli regulatori mogu da se uvlače. Da biste okrugli regulator zaključali ili otključali, treba ga pritisnuti kada je u nultom položaju.

## Tasteri

Ispod svakog tastera nalaze se senzori. Tastere ne pritiskati snažno. Pritisnuti samo odgovarajuću oznaku.



## Prekidač za izbor funkcija

Prekidač za izbor funkcija se koristi za odabir načina zagrevanja.

Pozicija	Upotreba
<input type="radio"/> Nulta pozicija	Pećnica je isključena.
<input type="checkbox"/> Strujanje vazduha*	Za pravljenje kolača. Moguće je peći na dva nivoa. Ventilator koji je smešten na zadnjem zidu ravnomerno širi toplotu kroz pećnicu.
<input type="checkbox"/> Zagrevanje na gornjem ili donjem nivou*	Za kolače i pečenje posnog mesa, na primer teletine ili divljači, na jednom nivou. Toplota dolazi iz donjeg i gornjeg grejača.
<input type="checkbox"/> Roštilj sa strujanjem vazduha	Pečenje komada mesa, živinskog mesa i ribe. Grejač i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Putem ventilatora oko namirnica cirkuliše toplota koja se emituje za roštilj.
<input type="checkbox"/> Roštilj velike površine	Pečenje bifteka, kobasica i ribe. Zagreva se cela površina ispod roštilja.
<input type="checkbox"/> Roštilj male površine	Pečenje manjih komada bifteka, kobasica i ribe. Zagreva se centralni deo roštilja.
<input type="checkbox"/> Zagrevanje na donjem nivou	Pravljenje slatkog, peciva i pohovanje. Toplota dolazi samo odozdo.
<input type="checkbox"/> Odmrzavanje	Odmrzavanje, na primer, mesa, živinskog mesa, testa i kolača. Ventilator unutar pećnice širi topao vazduh oko namirnica.
<input type="checkbox"/> Luz	Upaliti svetlo u pećnici.

\* Način zagrevanja na osnovu kojeg se utvrđuje energetska klasa po EN50304.

Kada se odabere način zagrevanja, uključuje se svetlo u pećnici.

## Tasteri za upravljanje i displej

Tasteri se koriste za podešavanje raznih dodatnih funkcija. Na displeju se vide podešene funkcije.




Taster	Upotreba
»»»» Brzo zagrevanje	Zagrevanje pećnice na brži način.
..: Funkcija čišćenja	Samočišćenje pećnice.
🕒 Funkcije za vreme	Odabrati programator za vreme 🕒, vreme pečenja 🕒, vreme završetka 🕒 i sat 🕒.
🔒 Funkcija sigurnosti za decu	Blokiranje i deblokiranje kontrolne table.
- Manje	Smanjiti programirane vrednosti.
+ Više	Povećati programirane vrednosti.

Zagrade na displeju [ ] pokazuju odgovarajuću oznaku za funkciju vremena koja je aktivirana. Izuzetak: Oznaka 0 sata svetli samo kada se vrše izmene.

## Regulator temperature

Regulator temperature se koristi za određivanje temperature ili nivoa roštilja.

Pozicija	Značenje
● Nulta pozicija	Pećnica se ne zagreva.
50-270 Visina temperature	Temperatura unutar pećnice u °C.
I, II, III Nivoi roštilja	Nivoi za roštilj male površine ☐ i veće površine ☐ I = nivo 1, slab II = nivo 2, srednji III = nivo 3, jak
clean	Funkcija čišćenja

Kada se pećnica zagreva, oznaka  svetli na displeju. U pauzama zagrevanja se gasi. Oznaka ne svetli zajedno sa funkcijskom lampicom  niti sa funkcijom odmrzavanja .



Prilikom korišćenja roštilja u vremenu dužem od 15 minuta, podesiti regulator temperature na "slabiji roštilj".

---

## Unutrašnjost pećnice


### Ventilator

Unutrašnjost pećnice uključuje ventilator i sijalicu.

Ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Vruć vazduh izlazi sa strane iznad vrata. Pažnja! Ne pokrivati otvore za ventilaciju. Pećnica može da se pregreje.

Ventilator nastavlja da se pokreće i tokom vremena nakon isključivanja pećnice, da bi se što brže rashladila.

### Svetlo

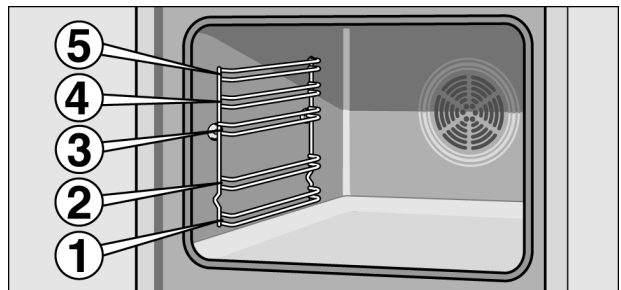
Sijalica u pećnici ostaje upaljena tokom njenog rada. Ipak, sijalica se može upaliti i dok je pećnica **iclean**ključena a prekidač za odabir funkcija je na poziciji .

---

## Pribor

Pribor se može staviti unutar pećnice na pet različitih nivoa.

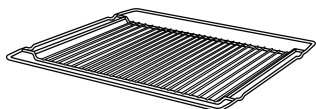
Može se izvaditi do 2/3 delova pribora bez okretanja. Namirnice se na ovaj način mogu sa lakoćom odvojiti.




Ukoliko se pribor zareva, može se deformisati. Kada se ohladi, deformitet nestaje i ne utiče na funkcionisanje.

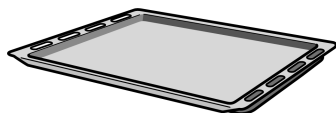
Vaša pećnica ima samo neku od sledeće opreme.

Oprema se može nabaviti u servisu za tehničku podršku, specijalizovanim prodavnicama ili putem interneta. Naznačiti broj HEZ.



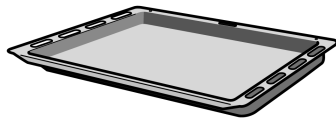
#### Rešetka

Za posude, kalupe, pečenja, komade roštilja i zamrznuta jela. Postavite rešetku držeći je nagnutu ka dole .



#### Ravan emajlirani pleh

Za kolače, keks i galete. Postaviti pleh u pećnicu sa razlikom u visini prema vratima peći.



#### Duboki emajlirani pleh

Za sočne kolače, peciva, zamrznuta jela i velike komade pečenja na žaru. Takođe se može koristiti kao posuda za prikupljanje masti, u slučaju da je pečenje stavljeno direktno na rešetku. Postaviti duboki emajlirani pleh sa razlikom u visini prema vratima peći.

### Dodatna oprema

Dodatnu opremu je moguće nabaviti u specijalizovanoj prodavnici ili preko servisa tehničke podrške. Dostupnost opreme varira od zemlje. Proverite dokumentaciju vezanu za kupovinu.

Ravan emajlirani pleh  
HEZ 361000

Za kolače, keks i galete.

Duboki emajlirani pleh  
HEZ 362000

Za sočne kolače, peciva, zamrznuta jela i veće komade pečenja. Takođe se može koristiti kao posuda za sakupljanje masti ukoliko je pečenje stavljeno direktno na rešetku.

Rešetka HEZ 364000

Za posude, kalupe, pečenje, komade mesa na žaru i zamrznuta jela.

Staklena posuda HEZ 366000	Dublja staklena posuda. Vrlo odgovarajuća posuda za posluživanje.
Pleh za picu HEZ 317000	Idealan za picu, zamrznute namirnice, okrugle ili veće kolače. Pleh za picu se može koristiti umesto dubokog emajliranog pleha. Postaviti pleh na rešetku i orijentisati se po uputstvima u tabeli.
Metalna posuda HEZ 26000	Posuda se može koristiti prilikom pečenja u keramičkim pećnicama. Pogodna je za senzornu tehniku kuvanja, kao automatsko pečenje. Posuda je emajlirana spolja a unutra je presvučena protiv lepljenja za dno.
Kristalna posuda HEZ 915001	Kristalna posuda je prikladna za pripremu punjenja i gratina. Naročito pogodna za automatsko pečenje.
Trostruki klizni nosači za rešetku HEZ 338356	Metalne šipke na visinama 1, 2 i 3 omogućavaju vađenje kompletnog pribora bez prevrtanja.

## Pre prvog korišćenja

U nastavku se navode koraci koje treba pratiti pre prve upotrebe pećnice. Pročitati pre poglavlja Sigurnosni saveti i upozorenja.

## Programiranje sata

Nakon povezivanja na displeju svetli oznaka  $\ominus$  i tri nule. Podesiti sat.

1. Pritisnuti taster  $\ominus$ . Pojavljuje se vreme 12:00.
2. Podesiti vreme putem tastera + ili –.

Kroz nekoliko sekundi se pojavljuje programirano vreme

## Zagrevanje pećnice

Da bi se eliminisao miris nove pećnice, zagrejati je praznu i zatvorenu. Najefikasnija opcija je zagrevati pećnicu tokom jednog sata sa temperaturom višom i nižom  $\square$  do 240 °C. Proveriti da nema ostatka od ambalaže u unutrašnjosti pećnice.

1. Odabrati jače i slabije zagrevanje  pomoću prekidača za odabir funkcija.
2. Odabrati 240 °C pomoću regulatora za temperaturu.

Isključiti pećnicu nakon jednog sata. Da bi to uradili, postavite prekidač za odabir funkcija na nultu poziciju.

---

## Čišćenje pratećeg pribora

Pre prve upotrebe pribora, temeljno ga očistiti platnenom krpom namočenom u vruću vodu sa malo sapunice .

---

## Programiranje pećnice

Postoje razni načini programiranja pećnice. U nastavku će biti opisano kako se programira način zagrevanja i temperatura ili nivo roštilja. Na pećnici je moguće programirati vreme (trajanje) pečenja i vreme završetka za svako jelo. Za više informacija, pogledajte poglavlje Programiranje funkcija za vreme.

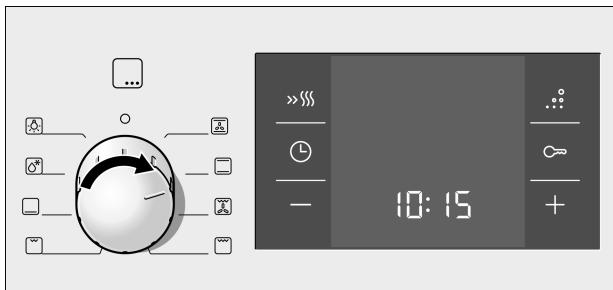
### Zabeleška

Uvek se preporučuje prethodno zagejati pećnicu pre stavljanja namirnica, da bi se izbeglo prekomerno stvaranje kondenzacije na staklu.

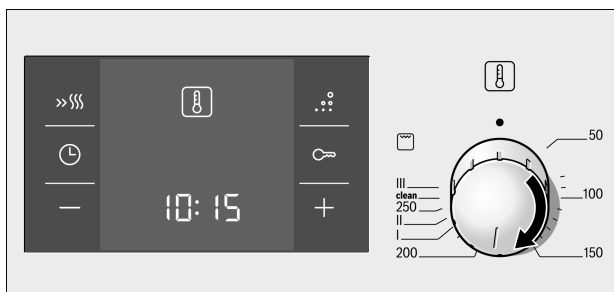
## Način zagrevanja i temperatura

Primer sa slike: toplota viša i niža do 190 °C.

1. Izabrati način zagrevanja putem prekidača za izbor funkcija.



2. Izabrati temperaturu ili nivo roštilja pomoću regulatora temperature.



Pećnica počinje da se zagreva.

Postaviti prekidač za izbor funkcija na nultu poziciju.

Način zagrevanja i temperatura ili nivo roštilja mogu da se izmene u bilo kom momentu putem odgovarajućeg regulatora/prekidača.

### Isključenje pećnice



### Izmene podešavanja

## Brzo zagrevanje


Sa funkcijom brzog zagrevanja, pećnica brže dostiže programiranu temperaturu.


Brzo zagrevanje treba da se koristi za temperaturu višu od 100 °C. Prikladni su sledećinačini zagrevanja:

- Vruć vazduh 


- Toplota viša i niža 
- Niža toplota 

Da bi se postigao adekvatan rezultat pečenja, namirnica ne bi trebalo da se stavi u pećnicu dok se ne završi proces brzog zagrevanja.

1. Odabrati način zagrevanja i temperaturu.
2. Akratko pritisnuti taster .

Na displeju svetli oznaka . Pećnica počinje da se zagreva.

### Završetak brzog zagrevanja


Oglašava se zvučni signal. Oznaka  nestaje sa displeja. Staviti namirnicu u pećnicu.

### Poništavanje brzog zagrevanja

Pritisnuti taster . Oznaka  nestaje sa displeja.

---



## Programiranje funkcija za vreme

Ova pećnica zaspolaže različitim funkcijama za vreme. Putem tastera  se aktivira meni i prebacuje se na različite funkcije. Oznake za vreme ostaju da svetle dok se regulišu podešavanja. Zagrade [ ] pokazuju funkciju za vreme koja je određena. Moguće je promeniti već programiranu funkciju vremena direktno putem tastera **+** ili **-**, kad god se oznaka za vreme nalazi između zagrada [ ].

---

### Programator za vreme

Regulator za vreme se može koristiti kao sat alarma u kuhinji. Funkcionisanje programatora za vreme ne zavisi od rada pećnice. Programator ima sopstveni alarm. Na ovaj način je moguće odrediti da li je isteklo vreme programatora ili se pećnica automatski isključila (vreme pečenja).

1. Jednom pritisnuti taster . Na displeju svetle oznake za vreme, zagrade [ ] pokazuju .



**2.** Programiranje vremena programatora putem tastera **+** ili **-**.

Taster **+** vreme trajanja = 10 minuta

Taster **-** vreme trajanja = 5 minuta

Programirano vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Uključuje se vreme programatora. Na displeju svetli oznaka[☰] i pokazuje se tok vremena programatora. Ostale oznake za vreme se gase.

Oglašava se zvučni signal. Na displeju se pojavljuje 00:00. Programator se isključuje putem tastera ☹.

**Programirano vreme je stalo**

**Izmena programiranog vremena na programatoru**

Izmena programiranog vremena na programatoru putem tastera **+** ili **-**. Novo vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi.

**Poništavanje programiranog vremena**

Ponovno podešavanje vremena programatora na 00:00 putem tastera **-**. Novo vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Programator se gasi.

**Regulisanje vremena**

U slučaju da su programirane različite funkcije za vreme, na displeju svetle odgovarajuće oznake. Programator za vreme ostaje aktivan. Oznaka ☰ se nalazi među zagradama i pokazuje se tok vremena programatora.

Za obaveštenje o programatoru vremena ☰, vremenu pečenja ☹, vremenu završetka ☺ ili sata ☹, nekoliko puta pritisnuti taster ☹ sve dok zagrade ne pokažu željenu oznaku. Odgovarajući znak će se pojaviti na displeju kroz nekoliko sekundi.



---

## Vreme pečenja

Na pećnici se može programirati vreme pečenja za svaku namirnicu. Kada vreme pečenja istekne, pećnica se automatski isključuje. Na ovaj način se izbegava prekidanje ostalih aktivnosti da bi se pećnica isključila kao i da se pretera sa pečenjem zbog neopreznosti.

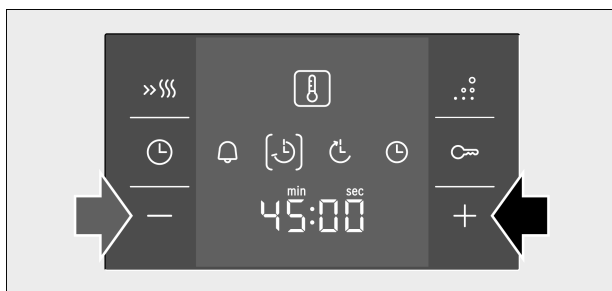
Primer sa slike: vreme pečenja je 45 minuta.


**1.** Izabrati način zagrevanja putem prekidača za izbor funkcija.

2. Izabrati temperaturu ili nivo roštilja pomoću regulatora temperature.
3. Dva puta pritisnuti taster . Na displeju se pojavljuje 00:00. Svetle oznake za vreme, zagrade s e nalaze pored .





4. Programiranje vremena pečenja putem tastera + ili -.  
 Vrednost tastera + = 30 minuta  
 Vrednost tastera - = 10 minuta




Pećnica se uključuje kroz nekoliko sekundi. na displeju se pokazuje protok vremena pečenja i svetli oznaka . Ostale oznake za vreme se gase.


### Vreme pečenja je završeno

Oglašava se zvučni signal. Pećnica prestaje sa zagrevanjem. Na displeju se pojavljuje 00:00. Pritisnuti taster . Novo programiranje vremena pečenja putem tastera + ili -. Ili dva puta pritisnuti taster  i postaviti prekidač za izbor funkcija na nultu poziciju. Pećnica je isključena.

## Izmena vremena pečenja






Izmena vremena pečenja putem tastera **+** ili **-**. Izabrano vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Ako je uključen programator za vreme, prvo pritisnuti taster .

## Poništavanje programiranog vremena pečenja

Ponovo podesiti vreme pečenja na 00:00 putem tastera **-**. Novo vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Vreme je poništeno. Ako je uključen programator za vreme, prvo pritisnuti taster .

## Regulisanje vremena

U slučaju da su programirane različite funkcije za vreme, na displeju svetle odgovarajuće oznake. Oznaka aktivirane funkcije za vreme se nalazi među zagradaama.

Za obaveštenje o programatoru za vreme , vremenu pečenja , vremenu završetka  ili o satu , pritisnuti nekoliko puta taster  dok se među zagradaama ne pojavi željena oznaka. Odgovarajući znak će se pojaviti na displeju kroz nekoliko sekundi.


---



## Vreme završetka

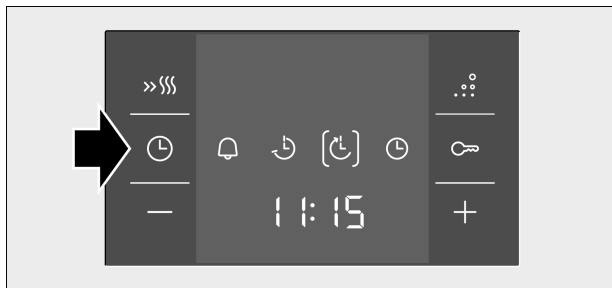
Na pećnici je moguće programirati vreme u koje želite da imate gotovo jelo. U tom slučaju, pećnica se automatski uključuje i isključuje u željeno vreme. Na primer, moguće je ujutro staviti jelo u pećnicu i programirati je da bude gotovo do podneva.

Uveriti se da se namirnice neće pokvariti zbog dugog zadržavanja u rerni.

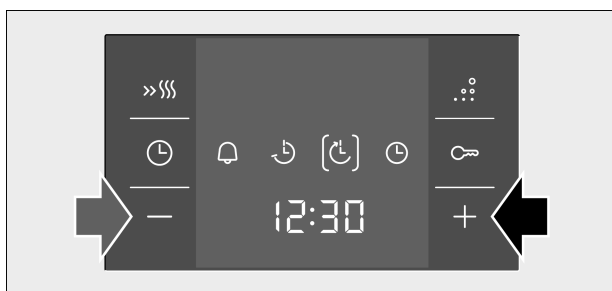
Primer sa slike: sati je 10:30 h, vreme potrebno za pečenje je 45 i pećnica treba da se isključi u 12:30.






1. Podesiti željenu funkciju.
2. Podesiti temperaturu.
3. Dva puta pritisnuti taster .
4. Programiranje vremena pečenja putem tastera **+** ili **-**.

5. Pritisnuti taster . Agrade pokazuju oznaku . Pokazuje se vreme kada će jelo biti gotovo.





6. Poništavanje vremena završetka putem tastera **+** ili **-**.




Pećnica kroz nekoliko sekundi pokazuje programirano vreme i ono ostaje podešeno na poziciji čekanja. Na displeju se pokazuje vreme u koje će jelo biti gotovo i oznaka  se pojavljuje među zgradama. Oznake  i  se gase. Kada se pećnica uključi, prikazuje se tok vremena pečenja i zgrade prikazuju oznaku . Oznaka  se gasi.


### **Vreme pečenja je završeno**

Oglašava se zvučni signal. Pećnica prestaje sa zagrevanjem. Na displeju se pojavljuje 00:00. Pritisnuti taster . Novo programiranje vremena pečenja putem tastera **+** ili **-**. Ili dva puta pritisnuti taster  i postaviti prekidač za izbor funkcija na nultu poziciju. Pećnica je isključena.

## Izabrati vreme završetka






Izabrati vreme završetka putem tastera **+** ili **-**. Izabrano vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Ako je već podešen programator za vreme, prvo dva puta pritisnuti taster . Ne treba menjati vreme završetka ukoliko je pečenje već počelo. Krajnji rezultat bi mogao da varira.

## Poništavanje vremena završetka

Ponovo podesiti novo vreme završetka putem tastera **-**. Novo vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi. Pečnica se uključuje. Ako je već podešen programator za vreme, prvo dva puta pritisnuti taster .


## Regulisanje vremena

Ako su programirane različite funkcije za vreme, na displeju se pojavljuju odgovarajuće oznake. Oznaka u prvom planu funkcije za vreme se nalazi među zgradama.

Za obaveštenje o programatoru za vreme , vremenu pečenja , vremenu završetka  ili sata , nekoliko puta pritisnuti taster  sve dok zgrade ne pokažu željenu oznaku. Odgovarajuća vrednost će se pokazati na displeju kroz nekoliko sekundi.

---

## Sat

Nakon konekcije ili nakon prekida električnog snabdevanja, na displeju svetli oznaka  i četiri nule. Podešavanje vremena na satu.



**1.** Pritisnuti taster . Pojavljuje se vreme 12:00 .

**2.** Podesiti vreme putem tastera **+** ili **-**.

Vreme se pokazuje kroz nekoliko sekundi.

## Promena vremena

Nijedna druga funkcija za vreme ne sme da bude programirana.

**1.** Četiri puta pritisnuti taster . Na displeju svetle oznake za vreme, zgrade pokazuju .

**2.** Podešavanje sata putem tastera **+** ili **-**.

Programirano vreme se vidi kroz nekoliko sekundi.

## Sakrivanje sata

Moguće je sakriti sat. Obavestiti se u poglavlju Izmene osnovnih podešavanja.

---

# Funkcija sigurnosti za decu

## Uključiti funkciju sigurnosti za decu


Kako bi se onemogućilo deci da je slučajno uključe, pećnica raspolaže bezbednosnim sistemom.


Pećnica ne reaguje ni na jedno podešavanje.


Programator vremena i sat se mogu programirati iako je aktivirana funkcija sigurnosti za decu.


Kada su način zagrevanja i temperatura ili stepen roštilja programirani, funkcija sigurnosti za decu prekida zagrevanje.

Na pećnici ne može biti programirano njeno automatsko isključenje kao ni vreme završetka.

Držati pritisnuti taster  tokom približno četiri sekunde.

Na displeju se pojavljuje oznaka . Funkcija sigurnosti za decu je aktivirana.

Držati pritisnuti taster  tokom približno četiri sekunde.

Oznaka  nestaje sa displeja. Funkcija sigurnosti za decu je isključena.

## Isključivanje funkcije sigurnosti za decu

---

# Regulisanje osnovnih podešavanja

Pećnica raspolaže različitim podešavanjima. Podešavanja se mogu prilagoditi potrebama korisnika.

Osnovno podešavanje	Opcija 1	Opcija 2	Opcija 3
<b>c1</b> Pokazivač sata	Uvek vidljivi pokazivač*	sakriti pokazivač	-
<b>c2</b> Trajanje signala nakon završenog vremena pečenja ili programatora za vreme	približno 10 sec	približno 2 min*	približno 5 min
<b>c3</b> Vreme čekanja dok se ne primene podešavanja	približno 2 sec	približno 5 sec*	približno 10 sec

\* Fabrička podešavanja

Nijedna druga funkcija za vreme ne sme da bude programirana.

1. Držati pritisnut taster  $\ominus$  u trajanju od približno 4 sekunde. Na displeju se pokazuju aktuelna podešavanja za sat, na primer, c1 za opciju 1.
2. Izmene osnovnih podešavanja pomoću testera  $+$  ili  $-$ .
3. Potvrditi pomoću testera  $\ominus$ . Na displeju se pokazuje sledeće podešavanje. Proći sve položaje putem testera  $\ominus$  i regulisati podešavanje putem testera  $+$  ili  $-$ .
4. Za završetak držati pritisnut taster  $\ominus$  u trajanju od približno 4 sekunde.

Sva osnovna podešavanja su primenjena.

Osnovna podešavanja se mogu ponovo izmeniti u svakom momentu.

## Zabeleška

Ukoliko se uređaj isključi iz struje ili se prekine sa električnim napajanjem, realizovana podešavanja se neće sačuvati. Pećnica će ponovo biti fabrički podešena.

---

# Čuvanje i održavanje

Pećnica će tokom dužeg vremena održati svoj blistav izgled i radnu sposobnost ukoliko se redovno čisti i ako se održava na odgovarajući način. U nastavku će biti opisano kako odgovarajuće održavanje i čišćenje utiču na pećnicu.

## Saveti i upozorenja

Moguće su pojave različitih nijansi na prednjoj strani pećnice zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala

Senke koje se mogu opaziti na staklu vrata i koje deluju kao zaprljane površine su odrazi svetla koje dolazi iz unutrašnjosti pećnice.

Emajl pregori kada se dostigne vrlo visoka temperatura. Ovo može prouzrokovati gubitak boje na površini. Ova pojava je normalna i ne utiče na rad pećnice. Ivice plehova se ne mogu u potpunosti fino emajlirati. Iz tog razloga mogu biti grubi na dodir iako to ne utiče na zaštitu od korozije.

---

## Proizvodi za čišćenje

Imati na umu oznake iz tabele kako bi se izbeglo oštećenje različitih površina pećnice zbog korišćenja neodgovarajućih proizvoda za čišćenje. Ne koristiti:

- abrazivne proizvode za čišćenje ili one koji sadrže kiselinu,
- četke za ribanje ili grube sunđere,
- sredstva za čišćenje pod visokim pritiskom parnog mlaza.

Dobro oprati nove krpe pre korišćenja.

---

### Površine pećnice

---

### Proizvodi za čišćenje

Prednji deo pećnice

Vruća voda sa malo sapunice:  
Čistiti sa platnenom krpom i osušiti mekom krpom.

Nerđajući čelik

Vruća voda sa malo sapunice:  
Čistiti sa platnenom i osušiti mekom krpom. Odmah očistiti fleke od kreča, masti, kukuruznog skroba i belanca, jer bi na tim mestima mogla da se formira korozija. U centrima za tehničku podršku ili u specijalizovanim prodavnicama se mogu nabaviti specijalni proizvodi za održavanje nerđajućeg čelika koji su pogodni za vruće površine. Mekom krpom nežno naneti proizvod za čišćenje.

Staklo

Čišćenje stakla:  
Čistiti mekom krpom.  
Ne koristiti strugalicu za staklo.

---

Staklo na vratima pećnice

---

Čišćenje stakla:  
Čistiti mekom krpom.  
Ne koristiti strugalicu za staklo.

---

Zaštita stakla na sijalici unutar pećnice

---

Vruća voda sa malo sapunice:  
Čistiti platnenom krpom.



## Površine pećnice

Mesto gde naležu vrata  
(ne odvajati)

Rešetke

Pribor

## Proizvodi za čišćenje

Vruća voda sa malo sapunice:  
Čistiti platnenom krpom. Ne trljati.

Vruća voda sa malo sapunice:  
Natopiti i čistiti krpom ili četkom.

Vruća voda sa malo sapunice:  
Natopiti i čistiti krpom ili četkom.

## Lampica indikator

Kako bi se olakšalo čišćenje, može se uključiti svetlo unutar pećnice.

### Uključiti svetlo u pećnici

Okretati prekidač za odabir funkcija do pozicije .

Uključuje se lampica indikatorRegulator temperature mora biti isključen.

### Isključiti svetlo u pećnici

okretati prekidač za odabir funkcija do pozicije .

## Čišćenje katalitičkih površina pećnice

Kod nekih pećnica, zadnji zid, zidovi sa strane ili gornji zid mogu biti obloženi sa keramikom visoke poroznosti. Ovakvo oblaganje upija sve što izlazi tokom prženja i pečenja i tako ih se rešava dok je pećnica u radu . Što je temperatura viša i što pećnica duže radi, rezultat je bolji.

Ukoliko i nakon nekoliko korišćenja pećnice i dalje ima prljavštine, upotrebiti funkciju za čišćenje.

### Saveti i upozorenja

Nikada ne koristiti abrazivne deterdžente. Oni prolaze kroz sloj sa visokom poroznošću i oštećuju ga.

Ne tretirati keramički sloj sa sredstvima za čišćenje koja su namenjena za pećnicu. U slučaju da se sredstvo za čišćenje pećnice nehotice prospe,odmah ga ukloniti sunđerom i sa dosta vode.

## Čišćenje dna pećnice i emajliranih zidova

Koristiti krpicu za čišćenje i vruću vodu sa malo sapunice ili sirćeta.

U slučaju veće zaprljanosti koristiti metalnu žicu od inoksa ili sredstvo za čišćenje namenjeno isključivo za pećnicu. Koristiti samo kada je pećnica hladna. Površine koje se automatski čiste ne treirati sa metalnom žicom ili sa sredstvima za čišćenje pećnica.

---



## Funkcija čišćenja


Funkcija čišćenja je program koji se obnavlja. Kada se samočišćući elementi pećnice sami ne očiste dovoljno, proces se obnavlja pomoću ove funkcije. Kasnije će postati kompletno funkcionalni.


### Opresz

Površine koje se ne mogu samoočistiti moraju se čistiti prve. U suprotnom će se pojaviti fleke koje ne mogu da se eliminišu.

### OVako se programira

1. Postaviti prekidač za odabir funkcija na poziciju vrućeg vazduha .
2. Postaviti regulator za temperaturu na **clean**.
3. Pritisnuti taster .

Na displeju se pojavljuje .

kroz 60 minuta pećnica će se isključiti. Čuje se zvučni signal i na displeju trepće oznaka . Isključiti prekidač za odabir funkcija i regulator temperature.

Keramička obloga se obnavlja. Ukloniti tamne ili svetle ostatke sa vodom i mekim sunđerom kada se pećnica ohladi.

Blagi gubitak boje na oblozi ne utiče na samočišćenje.

### Kada se pećnica ohladi

Vlažnom krpom očistiti ostatke od soli na samočišćućim elementima.

### Zabeleška

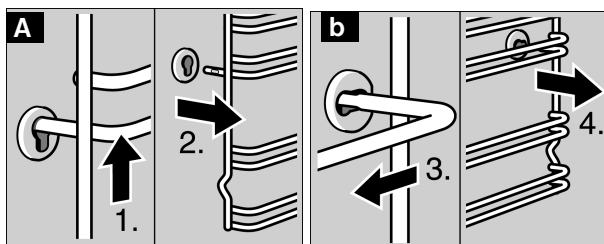
U slučaju da je na pećnici postavljena ploča za kuvanje, ne preporučuje se uključivati je dok je aktivna funkcija za čišćenje.

## Skidanje i postavljanje rešetke

### Skidanje rešetke

Moguće je skinuti rešetke radi čišćenja. Pećnica treba da bude hladna.

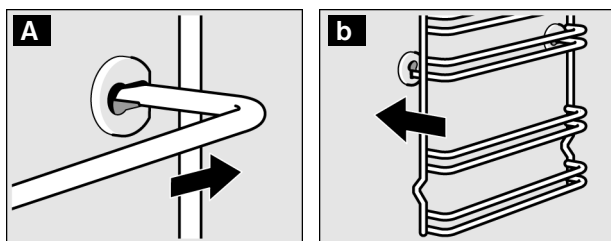
1. Podignuti rešetku prednjim delom
2. i skinuti je. (slika A)
3. Nadalje, potpuno povući rešetku napred
4. i izvaditi je. (slika B)



Očistiti rešetke pomoću suđera i deterđenta. Za uporne fleke se preporučuje korišćenje četke.

### Postavljanje rešetaka

1. Prvo umetnuti rešetku nazad u slot malim pritiskom unazad (slika A)
2. i nadalje, uvući je u prednji slot. (slika B)



Rešetke se podešavaju na levu i na desnu stranu. Savijenost uvek mora biti ka dnu.

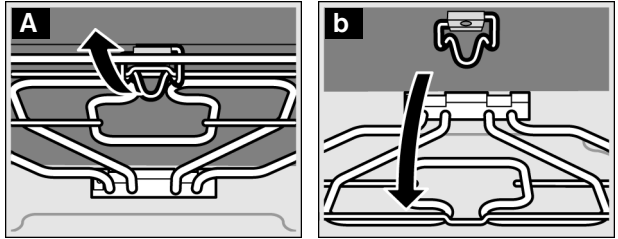
## Skidanje odupirača roštilja

Da bi se olakšalo čišćenje, u nekim pećnicama se mogu skinuti odupirači roštilja.



Opasnost od opekotina! Pećnica mora biti hladna.

1. Oborenu ručku roštilja povući napred i gurnuti je naviše dok ne nalegne. (slika A)
2. Istovremeno, držati odupirače roštilja i savijati ih prema dole. (slika B)

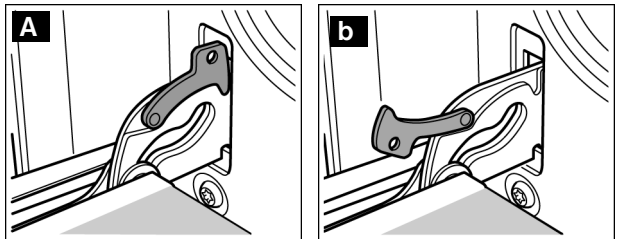


Nakon čišćenja, odupirače roštilja ponovo premestiti naviše. Ručku roštilja gurnuti nadole i uglaviti odupirače roštilja.

## Skidanje i postavljanje vrata pećnice

Da bi se olakšalo odvajanje vrata i čišćenje staklenih delova, mogu se skinuti vrata pećnice.

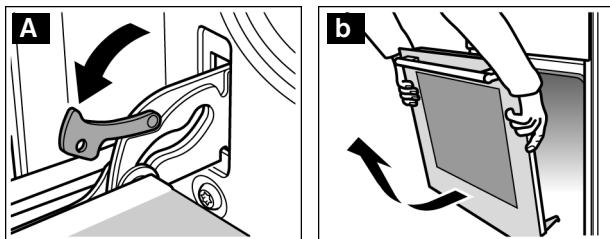
Šarke na vratima pećnice imaju polugu za blokiranje. Kada je poluga za blokiranje zatvorena (slika A), vrata ne mogu da se skinu. Ako se poluga za blokiranje otvori radi skidanja vrata (slika B), šarke se blokiraju. Na ovaj način se ne mogu naglo zatvoriti.



Opasnost od povreda! Ukoliko šarke nisu blokirane sa polugom, vrata bi mogla naglo da se zatvore. Skrećemo pažnju da poluge za blokiranje budu uvek zatvorene, izuzev kada se vrata skidaju - u tom slučaju treba da se otvore.

## Skidanje vrata

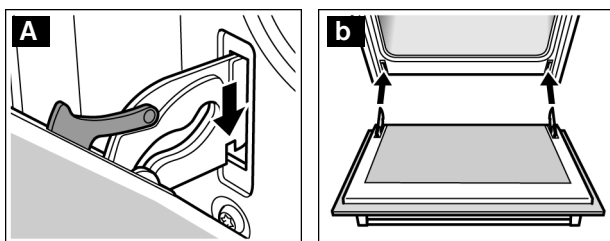
1. Vrata pećnice skroz otvoriti.
2. Otvoriti obe poluge za blokiranje koje se nalaze na desnoj i levoj strani. (Slika A)
3. Zatvoriti vrata pećnice do kraja. (slika B) Uхватiti i pomerati vrata sa obe ruke na desno i levo. Još malo pritvoriti i izvaditi ih.



## Postavljanje vrata

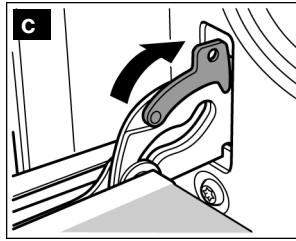
Za ponovno postavljanje vrata pratiti iste korake u obrnutom redosledu.

1. Za ponovno postavljanje vrata, skrećemo pažnju da se obe šarke podese tačno unutar svojih otvora. (Slika A)
2. Unutrašnji slot šarki treba uglaviti na obe strane. (Slika B)



Ukoliko se šarke nameste na neodgovarajući način, kao posledica se može javiti nepravilno naleganje vrata.

3. Ponovo zatvoriti poluge za blokiranje. (slika C)  
Zatvoriti vrata pećnice.



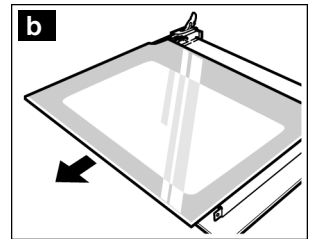
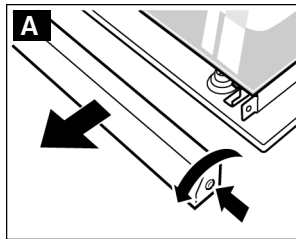
Opasnost od povreda! Ne dirati šarku ukoliko vrata slučajno padnu ili ako se šarka iznenada zatvori. Obavestiti servis tehničke podrške.

## Postavljanje i skidanje stakla na vratima

### Skidanje

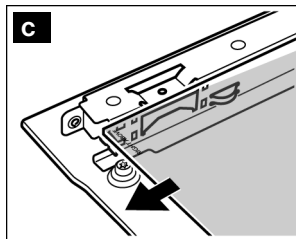
Staklo sa vrata se može skinuti radi lakšeg čišćenja.

1. Skinuti vrata pećnice i postaviti ih na neku tkaninu sa ručkom okrenutom nadole.
2. Odvrnuti zavrtanj poklopca na gornjem delu vrata pećnice. Da bi se to uradilo, okretati zavrtnje u levu i desnu stranu. (Slika A)
3. Podići i izvaditi gornje staklo. (Slika B)



Kod vrata sa tri stakla dodati još jedan korak:

4. Izvaditi staklo. (Slika C)



Očistiti stakla odgovarajućim sredstvom za čišćenje i

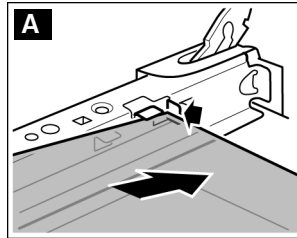
mekom krpom.

Ne koristiti abrazivna ili korozivna sredstva za čišćenje, strugalicu kao ni metalnu žicu jer bi staklo moglo da se ošteti.

## Postavljanje

Za vrata sa dva stakla pratiti korake od 2 do 4.

1. Uvući staklo naginjući ga unazad. (Slika A)  
Skrećemo pažnju da se natpis "Right above" nalazi gore desno.



2. Uvući gornje staklo naginjući ga unazad. Sa glatkom površinom okrenutom spolja.
3. Postaviti i zavrnuti zavrtnje poklopca
4. Postaviti vrata pećnice.

**Pećnicu ponovo koristiti kada su stakla ispravno nameštena.**

# Šta preduzeti ako pećnica ne radi

Ako pećnica ne radi ispravno, često se radi o nekom manjem problemu koji se lako rešava. Pre pozivanja tehničke podrške, pokušajte da rešite problem uz pomoć koju Vam dajemo u odeljku koji sledi.

## Tabela sa problemima

Šteta	Mogući uzrok	Rešenja/saveti
Pećnica ne radi.	Pregoreo je osigurač.	Proveriti kutiju sa osiguračima, da li je osigurač u dobrom stanju.
	Nema napona.	Proveriti da li radi svetlo u kuhinji i da li rade ostali električni aparati.
na displeju svetli ☹ i nule.	Nema napona.	Ponovo podesiti sat.
Pećnica se ne zagreva.	Na kontaktima se nakupila prašina.	Okretati kružne prekidače nekoliko puta u oba pravca.

## Obaveštenja o greškama

Kada se na displeju pojavi obaveštenje da je u pitanju greška **E**, pritisnuti taster **⏏**. Obaveštenje nestaje. Briše se podešena funkcija za vreme. Ukoliko obaveštenje ne nestane, kontaktirati tehnički servis.

Sledeća obaveštenja o greškama može da reši sam korisnik.

## Obaveštenje o grešci

Obaveštenje o grešci	Mogući uzrok	Rešenja/saveti
E011	Neki taster se previše puta pritiskao ili je zaglavljen.	Posebno pritisnuti svaki taster. Proveriti da li je neki taster zaglavljen, pokriven nečime ili je prljav.





Opasnost od strujnog udara!  
Neadekvatne popravke su opasne. Adekvatne popravke mogu izvoditi samo radnici ovlašćenog servisa koji su za to stručni.

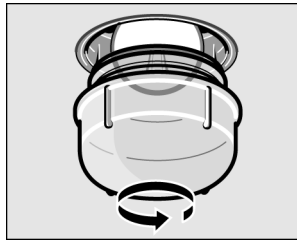
---

## Zamena sijalice u pećnici

Ukoliko je sijalica neispravna mora se zameniti. Sijalice otporne na visoke temperature se mogu nabaviti putem servisa za tehničku podršku ili u specijalizovanim prodavnicama. Koristiti samo ove sijalice.



- 1.** Opasnost od strujnog udara!  
Isključiti uređaj is struje. Proveriti da li je dobro isključen.
- 2.** Postaviti kuhinjsku krpu u ne zagrejanu pećnicu da bi se sprečilo oštećenje.
- 3.** Izvaditi zaštitno staklo odvrtnjem nalevo.



- 4.** Zameniti sijalicu sa drugom iste vrste.
- 5.** Ponovo zašrafiti zaštitno staklo.
- 6.** Izvaditi kuhinjsku krpu i ponovo uključiti uređaj u struju.

---

## Zaštitno staklo

Neispravna zaštitna stakla se moraju zameniti. Zaštitna stakla se dobijaju u servisu za tehničku podršku. Naznačiti n.š uređaja i n.° proizvodnje uređaja.

---

# Servis tehničke podrške

Naš servis tehničke podrške je na usluzi korisniku za popravku uređaja, realizaciju kupovine dodatne opreme ili rezervnih delova, kao i za svaku konsultaciju vezanu za naše proizvode ili servis. Podaci o našem servisu tehničke podrške se nalaze u priloženom uputstvu.

## N.š proizvoda i n.š proizvodnje

Pri kontaktiranju našeg servisa tehničke podrške, naznačiti broj proizvoda (E) i broj proizvodnje (FD) uređaja. Etiketa sa karakteristikama i odgovarajućim brojevima se nalazi na vratima pećnice sa desne strane. Da bi se izbegle neprijatnosti, ako je potrebno, preporučujemo Vam da zapišete podatke o vašem uređaju kao i broj telefona servisa tehničke podrške u sledećem odeljku.

N.° uređaja.	N.° FD:
--------------	---------

Servis tehničke podrške 
---

---

# Saveti za uštedu energije i o okruženju

U ovom poglavlju vam nudimo savete o uštedi električne energije tokom procesa pečenja i prženja, kao i o tome na koj način možete najbolje da uklonite vaš uređaj.

---

## Ušteda energije

Prethodno zagrejati pećnicu samo ukoliko je to naznačeno u receptu ili u tabeli.

Za pečenje koristiti tamne, lakirane ili emajlirane kalupe. Najbolje će apsorbovati toplotu.

Otvoriti vrata pećnice što je moguće manje tokom kuvanja, prženja ili pečenja.

Ukoliko se peku razni kolači, radije ih praviti jedan za drugim. Pećnica će već biti zagrejana. Na ovaj način se skraćuje vreme pečenja drugog kolača. Takođe se mogu uneti dva pravougaona kalupa zajedno.

Kod duže vremena pečenja, pećnica se može isključiti 10 minuta pre isteka potrebnog vremena i iskoristiti preostala toplota za kraj.

---

## Eliminacija otpada je u skladu sa okruženjem



Rečite se ambalaže na ekološki način.

Ovaj uređaj je identifikovan od Direktive o otpadu električne i elektronske opreme RAEE 2002/96/CE. Ova direktiva postavlja okvir za reciklažu i ponovnu upotrebu korišćenih uređaja na teritoriji Evrope

---

## Tabele i sugestije

Ovde se nalazi izbor jela i optimalnih podešavanja za njihovu pripremu. Možete videti koji pribor se može koristiti i na kojoj visini. Tu su i sugestije za recepte i pripremu i mala pomoć u slučaju da nešto krene loše.

Ukoliko želite da koristite sopstveni recept, možete se orijentisati prema sličnom proizvodu koji se javlja u tablici kuvanja.

---

## Kolači i poslastice

### Kalupi za pečenje

Najpodesniji su metalni kalupi tamne boje.





Kalup uvek staviti na rešetku.

## Tabele




Sledeća tabela pečenja je izrađena isključivo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu. Na ovaj način se štedi energija. Ukoliko se pećnica prethodno zagreje, naznačeno vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta.




U tabelama se možete obavestiti o načinu zagrevanja koji najviše odgovara vrsti kolača ili testa. Temperatura i vreme pečenja u pećnici zavise od količine i gustine testa. Iz ovog razloga, u tabelama pečenje se uvek prikazuju ivice vremena. Prvo probati sa najnižom vednošću. Sa nižom temperaturom se jelo dostiže ujednačenu zlatkastu boju. Ukoliko je potrebno, temperatura se sledeći put može povećati.

U odeljku "Praktični saveti za pečenje" se nalaze dodatne informacije.

Kolači koji se pripremaju u kalupima	Kalup na rešetci	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Vreme pečenja, minuti
Torta	Kalup za torte limeni, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Slane torte	Kalup za torte limeni, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kolači*	Kalup za kolače limeni, 28 cm	2		180-200	50-60




\* Za pečenje više kolača odjedanput, postaviti nekoliko kalupa na rešetku.

Kolači u plehu od pećnice		Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Vreme pečenja, minuti
Pice	Pleh od pećnice	2		210-230	25-35
	Aluminijumski pleh+ ravan emajlirani pleh*	2+3		180-200	35-45
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		180-200	35-45







<b>Kolači u plehu od pećnice</b>		<b>Visina</b>	<b>Način zagrevanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vreme pečenja, minuti</b>
Lisnato testo	Pleh od pećnice +	3		170-190	20-30
	Aluminijumski pleh+ ravan emajlirani pleh*	2+3		170-190	35-45
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		170-190	35-45

\* Prilikom pečenja na dva nivoa, aluminijumski pleh uvek postaviti na niži, a duboki emajlirani pleh na viši nivo.

Dodatni pleh za pećnicu je moguće nabaviti u specijalizovanim prodavnicama ili u servisu za tehničku podršku.

<b>Hleb i peciva</b>		<b>Visina</b>	<b>Način zagrevanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vreme pečenja, minuti</b>
Hleb od kvasca, sa 1,2 kg brašna*, (prethodno zagrejano)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna*, (prethodno zagrejano)	Emajlirani pleh	2		270	8
				200	40-50
Peciva (na pr. ražana)	Emajlirani pleh	3		200-220	20-30

\* Nikada ne sipati vodu direktno u unutrašnjost zagrejene pećnice.

<b>Poslastice</b>		<b>Visina</b>	<b>Način zagrevanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vreme pečenja, minuti</b>
Testo i galete	Pleh	3		150-170	10-20
	2 pleha*	2+3		140-160	25-35
Puslice	Pleh	3		80-100	120-150
Krofne	Pleh	2		190-210	30-40
Čajna peciva	Pleh	3		100-120	30-40
	2 pleha*	2+3		100-120	35-45

\* Prilikom pečenja na dva nivoa, emajlirani pleh uvek postaviti iznad.

Plehovi se mogu nabaviti kao dodatna oprema u specijalizovanim prodavnicama.

## Predlozi i praktični saveti za pečenje

**Ukoliko želite koristiti sopstveni recept.**

Možete se orijentisati prema sličnom proizvodu koji se pojavljuje u tablici pečenja.

**Način da proverite da li je kolač od umućenog testa već gotov.**

Nekih 10 minuta pre završetka vremena pečenja navedenog u receptu, bocnuti kolač čačkalicom na njegovom najvišem delu. Ukoliko čačkalica izađe čista, bez tragova testa, kolač je gotov.

**Torta se nije nadigla**

Sledeći put upotrebiti manje tečnosti ili odrediti 10 stepeni nižu temperaturu pečenja. Pratiti vremenske periode za mućenje testa navedene u receptu

**Torta je dobro nadošla u po sredini, ali nije i na ivicama.**

Ne mastiti kalup. Nakon što je kolač gotov, pomoću noža ga pažljivo odvojiti od kalupa.

**Kolač je pri vrhu previše pečen.**

Postaviti kolač dublje u pećnicu, izabrati nižu temperaturu pečenja i ostaviti ga da se duže priprema.


**Kolač je previše suv.**

Već gotov kolač nekoliko puta bocnuti čačkalicom. Preko toga sipati nekoliko kapi voćnog soka ili bilo kog alkoholnog pića. Sledeći put izabrati temperaturu višu za 10 stepeni i skratiti vreme pečenja.


**Hleb ili peciva (na primer, torta od sira), dobro izgledaju spolja, ali unutra su gnjecavi (vlažni sa mokrim površinama).**

Sledeći put upotrebite manje tečnosti i ostaviti proizvod nešto više vremena u pećnici na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim filom prvo ispeći bazu. Zatim po bazi kolača razneti usitnjene bademe ili prezle, pre stavljanja fila. Poštovati uputstva u receptu i vreme pečenja.

**Testo se neravnomerno ispeklo.**

Izabrati nižu temperaturu; testo će biti ujednačenije. Osetljivija testa peći na višoj i nižoj toploti  na jednom nivou. Papir za pečenje koji prelazi takođe može da utiče na cirkulisanje vazduha. Uvek ga iseći po meri pleha.

**Peklo se na nekoliko nivoa. U gornjem plehu je testo tamnije boje nego u donjem.**

Za pečenje na nekoliko nivoa uvek koristiti zagrevanje vazduha . Iako se postavi nekoliko plehova za istovremeno pečenje, to ne znači da će sve biti gotovo u isto vreme..

**Prilikom pečenja sočnijih kolača, svara se kondenzacija.**

Prilikom pečenja se može stvoriti vodena para. Jedan deo ove pare se eliminiše kroz prolaz na vratima pećnice, tako da se može kondenzovati na kontrolnoj tabli ili na prednjim delovima susednog nameštaja u obliku vodenih kapljica. Kondenzuje se fizički.

---

# Meso, živinsko meso, riba

## Posuda

Može se koristiti bilo koja posuda otporna na toplotu.

Pleh uvek postavljati na centar rešetke.

Vrele staklene posude treba postaviti na suhu kuhinjsku krpu. Staklo može pući ukoliko je mesto na koje se stavlja vlažno ili hladno.

## Praktični saveti za pečenje

Rezultat pečenja zavisi od vrste i kvaliteta upotrebljenog mesa.

Ukoliko se priprema pečenje manje masnog mesa, dodati 2 ili 3 supene kašike tečnosti. U slučaju da se priprema punjeno meso, dodati 8 do 10 supenih kašika tečnosti, u zavisnosti od veličine komada mesa.

Komadi mesa bi se trebali jednom okrenuti, nakon isteka polovine vremena pečenja.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti u isključenoj pećnici sa zatvorenim vratima još 10 minuta. Na ovaj način se najbolje može raširiti saft od mesa.

## Praktični saveti za pečenje na roštilju

Priprema jela na roštilju u zatvorenoj pećnici

Komadi mesa za pečenje na roštilju bi trebali biti slične debljine. Kao minimalnu debljinu bi trebali imati 2 i 3 cm, tako da budu jednako pečeni i da sačuvaju sav svoj saft. Začiniti šnicle nakon pečenja.

Postavite komade direktno na rešetku. Ukoliko želite da pripremite samo jedan komad, postaviti da na centralni deo rešetke. Ovako će ispasti bolje. Dodatno postavite emajlirani pleh na visinu 1. Na ovaj način se sakuplja saft od mesa i pećnica ostaje čistija.

Okrenuti komade nakon isteka dve trećine vremena pečenja.


Snaga roštilja se automatski uključuje i isključuje. Ovo je uobičajeno Učestalost kojom se javlja zavisi od snage koja je odabrana.

## Meso

Sledeća tabla pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladu pećnicu. Vremena opisana na slici imaju samo približnu vrednost i mogu da variraju u zavisnosti od prirode i kvaliteta mesa.

Meso	Težina	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C, roštilj	Trajanje, u minutima
Punjena teletina (na pr.grudi)	1 kg	zatvoreno	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Kravlji odrezak	1 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rozbratna malo pečena*	1 kg	abierto	1		210-230	40
Odrezak, dobro pečen		Rešetka***	5		3	20
Odrezak, malo pečen		Rešetka***	5		3	15
Svinjsko meso bez masne kore (na pr.vrat)	1 kg	otvoreno	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Svinjsko meso sa masnom korom** (na pr. leđa, nogice)	1 kg	otvoreno	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Dimljena svinjska prsa sa kostima	1 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Pečenje mlevenog mesa	750 g	otvoreno	1		170-190	70
Kobasice	približno 750 g	Rešetka***	4		3	15
Teleće pečenje	1 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120



Meso	Težina	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C, roštilj	Trajanje, u minutima
Jagnjeće nogice bez kostiju	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	110
* Okrenuti rozbratnu nakon isteka polovine vremena pečenja. Nakon završenog pečenja, zaviti u aluminijumski papir i vratiti u pećnicu da odstoji 10 minuta.						
** Napravite nekoliko rezova na svinjskom mesu. Ukoliko ste planirali da okrenete meso, prvo ga postavite u pleh sa korom nadole.						
*** Staviti emajlirani pleh na visinu 1.						

## Živinsko meso

Sledeća slika pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu.






Oznake težine iz tabele se odnose na živinsko meso bez punjenja i spremijeno za pečenje.

Ukoliko se peče na roštilju, direktno na rešetci, postaviti emajlirani pleh na visinu 1.

Prilikom pripreme patke ili guske, nekoliko puta ih ubodite u kožu ispod krila: Na ovaj način bolje izlazi masnoća.

Okrenite celo parče nakon isteka dve trećine vremena pečenja.

Živinsko meso postaje zlatkasto i hrskavo ukoliko se, kada je završeno vreme pečenja, premaže maslacem, slanom vodom ili sokom od narandže.

Živinsko meso	Težina	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje, u minutima
Polovine pileta, od 1 do 4 parčeta	od 400 g za svako parče	Rešetka	2		200-220	40-50
Sečeno pile	od 250 g za svako parče	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, celo od 1 do 4 komada	od 1 kg za svako parče	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3 kg	Rešetka	2		170-190	110-130

Živinsko meso	Težina	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje, u minutima
Mlada ćurka	3 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća bataka	od 800 g za svako parče	Rešetka	2		190-210	90-110

## Riba

Sledeća slika pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pecnicu.

Riba	Težina	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C, stepen roštilja	Trajanje, minuti
Riba pečena na roštilju	od 300 g	Rešetka*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Riblji komadi	od 300 g za svako parče	Rešetka*	4		2	20-25

\* postaviti emajlirani pleh na visinu 1.

## Praktični saveti za obično pečenje i pečenje na roštilju

**Na slici se ne javljaju usmerenja, koje su orientacione težine pečenja koje se želi pripremiti.**

Programirati najpribližniju manju težinu i produžiti trajanje ciklusa pečenja.

**Na koji način s može proveriti da li je pečenje dobro?**

Koristiti termometar za meso (dostupan u specijalizovanim prodavnicama), ili obaviti "probu kašikom". Pritisnuti pečenje kašikom. Ukoliko je meso čvrsto nasuprot pritisku kašike, dobro je; u suprotnom, treba ga ostaviti u pećnici još neko vreme.

**Pečenje je postalo previše tamno i kora je zagorela na nekoliko mesta.**

Proveriti da li su dobro izabrane visina i temperatura.

**Pečenje dobro izgleda, ali je saft izgoreo.**

Sledeći put koristiti manju posudu ili dodati više tečnosti.

**Pečenje dobro izgleda ali saft nije dobio boju i deluje vodnjikavo.**








Sledeći put koristiti posudu veće površine ili dodati manje tečnosti.

**Prilikom pripreme safta stvara se vodena para.**

Jedan veći deo ove pare se eliminiše kroz prolaz za mirise i može se kondenzovati na komandnoj tabli koja je hladnija ili na prednjim delovima susednog nameštaja u obliku kapljica vode. Ovo se javlja iz fizičkih razloga.

## Gratin, sufleli, tost

Sledeća tablica pečenja je izračunata u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu.

Jelo	Posuda	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C, stepen roštilja	Trajanje minuti
Slatki sufleli (na pr. sufle od sira sa voćem)	Kalup za sufle	2		180-200	40-50
Začinjeni gratin sa pečenim sastojcima (na pr. gratin od testa)	Kalup za gratin ili emajlirani pleh	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Začinjeni gratin, sa sirovim sastojcima* (na pr. gratin od krompira)	Kalup za sufle ili emajlirani pleh	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Zapeći tost	Rešetka	5		3	4-5
Gratin sa tostom	Rešetka**	4		3	5-8

\* Gratin ne bi trebalo da bude viši od 2 cm.


\*\* Emajlirani pleh uvek postavljati na visinu 1.

## Odmrzavanje

Izvaditi namirnicu iz ambalaže, staviti je u adekvatnu posudu i postaviti na rešetku.

Navodimo oznake proizvođača koje se pojavljuju na ambalaži.

Vreme odmrzavanja zavisi od prirode i količine namirnica koje se žele odmrznuti.

Jelo	Oprema	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C
<b>Zamrznuti proizvodi*</b> na pr. krempite, krem kolači, kolači sa čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasice i meso, testo, mafini, torte i druge poslastice	Rešetka	2		Regulator temperature ostaje isključen.
* Prekriti zamrznute namirnice sa folijom prikladnom za mikrotalasnu. Komadi živinskog mesa se postavljaju sa grudima iznad.				

## Sušenje

Upotrebiti samo voće i povrće u dobrom stanju i temeljno ga oprati.

Ostaviti da se dobro ocedi i potpuno osušiti.

Pokriti emajlirani pleh i rešetku sa specijalnim papirom za pečenje ili sa pergamentnim papirom.

Jelo	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje, u satima
600 g narezanih jabuka	2+3		80	približno 5
800 g krušaka isečenih na komade	2+3		80	približno 8
1,5 kg de šljiva	2+3		80	približno 8-10
200 g aromatičnih trava, očišćenih	2+3		80	pri bližno 1 " horas




## Zabeleška

Ukoliko voće ili povrće sadrži puno soka ili vode, treba ga okretati nekoliko puta. Kada se završi sa sušenjem, odmah ga odvojiti od papira.

## Poluskuvana zamrznuta hrana

Poštujte uputstva proizvođača koja su naznačena na pakovanju.

Sledeći prikaz pečenja je izračunat samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu.

Jelo		Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Trajanje, u minutima
Prženi krompirići*	Rešetka ili emajlirani pleh	3		210-230	25-30
Pica*	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica - baget*	Rešetka	2		200-220	15-20

\* Postaviti papir za pečenje na pribor. Proveriti da li je papir za pečenje adekvatan za ovu temperaturu.

## Zabeleška

Pleh se može deformisati tokom pečenja zamrznutih proizvoda. To je zbog razlike u temperaturi koju trpi oprema. Deformacija nestaje tokom pečenja.

## Pravljenje marmelade

### Pripreme:

Koristiti tegle i gumice u savršenom stanju. Tegle bi po mogućstvu trebale biti iste veličine. Vrednosti u tablici se odnose na okrugle tegle kapaciteta 1 litra. Pažnja! Ne koristiti tegle veće zapremine i visine. Poklopci bi mogli popucati.

Koristiti samo voće i povrće u savršenom stanju. Uvek ih temeljno oprati.

Izliti voće ili povrće u tegle. Ivce tegle ponovo očistiti ako je potrebno. Moraju biti čisti. Staviti gumicu i poklopac, dok su vlažni, na punu teglu. Zatvoriti tegle sa poklopcem.

Ne unositi više od šest boca u pećnicu.

Naznačena vremena su orijentacione vrijednosti. Sobna temperatura, broj tegli i temperatura sadržaja tegli mogu uticati na naznačene vrijednosti, činiti da se ne slažu. Pre isključenja pećnice, pobrinuti se da sadržaj tegli zaista ključa.

## Ovako se programira

1. Postaviti emajlirani pleh ravno na visinu 2. Postaviti boce na pleh, tako da međusobno ne dolaze u kontakt.
2. Sipati pola litre vruće vode (približno 80 °C), u emajlirani pleh.
3. Zatvoriti vrata pećnice.
4. Postaviti prekidač za odabir funkcija na .
5. Podesiti regulator temperature između 170 i 180 °C.

## Pravljenje marmelade

Čim se unutar tegli počnu javljati mjehurići u kratkim razmacima, nakon 40 do 50 minuta - isključiti regulator temperature. Prekidač za izbor funkcija ostaje uključen.

Nakon isteka 25 do 35 minuta preostale toplote u peći, izvaditi tegle. Ukoliko se ostave duže vreme u pećnici da se ohlade, izaziva se razvitak mikroorganizama i kiseljenje marmelade. Isključiti prekidač za odabir funkcija.

Voće u teglama, kapaciteta 1 litra	od pojave mehurića	Kasnije zagrevanje
Jabuke, maline, jagode	Isključivanje	približno 25 minuta
Trešnje, marele, breskve, ribizle	Isključivanje	približno 30 minuta
Pire od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	približno 35 minuta

## Priprema povrća

Čim mehurići u tegli počnu da se penju, vratiti temperaturu na 120 do 140 °C pomoću regulatora temperature. Pogledati u tablici kada bi trebalo isključiti regulator temperature. Ostaviti povrće u pećnici nekih 30-35 minuta više. Tokom ovog vremena, prekidač za odabir funkcija ostaje uključen.

<b>Povrće sa hladnom supom u teglama kapaciteta jednog litra</b>	<b>od nastajanja mehurića 120-140 °C</b>	<b>Kasnije zagrevanje</b>
Krastavčići	-	približno 35 minuta
Šargarepa	približno 35 minuta	približno 30 minuta
Prokelj	približno 45 minuta	približno 30 minuta
Pasulje, keleraba, crveni kupus	približno 60 minuta	približno 30 minuta
Grašak	približno 70 minuta	približno 30 minuta

## Izvaditi tegle iz pećnice








Prilikom vađenja tegli iz pećnice, ne stavljati ih na hladnu ili mokru podlogu; tegle bi mogle da puknu.







# Standardna jela

Po normama DIN 44547 i EN 60350

## Pečenje

Sledeća tablica pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu.

<b>Jelo</b>	<b>Oprema i bezbednosni saveti i upozorenja</b>	<b>Visina</b>	<b>Način zagrevanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vreme pečenja, u minutima</b>
Galete sa maslacem	Ravan emajlirani pleh	2		160-170	20-30
	Duboki emajlirani pleh +	3		160-170	30-40
	Aluminijumski pleh + ravan emajlirani pleh*	2+3		140-160	20-30
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		140-160	20-30
Kolačići 20 komada	Pleh	3		160-180	20-30
Kolačići, 20 komada u plehu (prethodno zagrejati)	Aluminijumski pleh+ ravan emajlirani pleh*	2+3		150-170	25-35
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		150-170	25-35

Jelo	Oprema i bezbednosni saveti i upozorenja	Visina	Način zagrevanja	Temperatura °C	Vreme pečenja, u minutima
Biskviti sa vodom	Rasklopivi kalup	1		160-180	30-40
Ravan kolač sa kvascem	Emajlirani pleh	3		170-190	40-50
	Aluminijumski pleh + ravan emajlirani pleh*	2+3		150-170	30-45
	Aluminijumski pleh+ duboki emajlirani pleh*	2+4		150-170	30-45
Pokriveni kolač sa jabukama	2 rešetke* + 2 rasklopiva limena kalupa Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Emajlirani pleh + 2 rasklopiva limena kalupa Ø 20 cm**	1		200-220	70-80



\* Prilikom pečenja na dva nivoa, aluminijumski pleh uvek postavljati na manju visinu a duboki emajlirani pleh iznad.

\*\* Staviti kolače u dijagonalu sa opremom.

Rešetke i plehovi se mogu nabaviti kao dodatna oprema u specijalizovanim prodavnicama.

## Pečenje na roštilju

Sledeća tablica pečenja je izračunata samo u slučaju postavljanja namirnica u hladnu pećnicu.

Jelo	Oprema	Visina	Način zagrevanja	Stepen roštilja	Trajanje minuti
Trajanje minuti (prethodno zagrejati 10 min.)	Rešetka	5		3	1-2
Teleće šnicle 12 jedinica*	Rešetka	4		3	25-30

\* Okrenuti nakon isteka polovine vremena pečenja. Emajlirani pleh uvek staviti na visinu 1.



DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>