



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Ugradna rerna  
HBG36B6.0**



**BOSCH**

sr Uputstva za upotrebu



# Sadržaj

<b>Važne napomene za sigurnost</b> .....	<b>4</b>	<b>Tablica smetnji</b> .....	<b>19</b>
Uzroci oštećenja .....	5	E-broj i FD-broj .....	19
<b>Vaša nova rerna</b> .....	<b>5</b>	<b>Energija i životna sredina</b> .....	<b>20</b>
Polje sa komandama .....	5	Vrsta zagrevanja vreli vazduh eco.....	20
Tasteri.....	5	Ušteda energije .....	21
Obrtni birač .....	6	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline .....	21
Displej .....	6	<b>Automatski program</b> .....	<b>21</b>
Kontrola temperature .....	6	Posuđe .....	21
Pećnica .....	6	Priprema jela.....	21
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>6</b>	Programi .....	21
Uguravanje pribora.....	6	Biranje i podešavanje programa.....	24
Specijalan pribor .....	7	Saveti za automatski program.....	24
Artikli servisne službe .....	8	<b>Za Vas testirano u našoj kuhinji</b> .....	<b>25</b>
<b>Pre prvog korišćenja</b> .....	<b>9</b>	Kolači i peciva .....	25
Podešavanje vremena .....	9	Saveti za pečenje.....	27
Zagrevanje pećnice.....	9	Meso, živina, riba .....	28
Čišćenje pribora.....	9	Saveti za prženje i pečenje roštilja .....	30
<b>Uključivanje i isključivanje rerne</b> .....	<b>9</b>	Pečenje na umerenoj temperaturi .....	30
Uključivanje .....	9	Saveti za pečenje na umerenoj temperaturi .....	31
Isključivanje .....	9	Gužvare, gratinirana jela, tost.....	31
<b>Podešavanje rerne</b> .....	<b>9</b>	Gotovi proizvodi .....	32
Vrste zagrevanja.....	9	Specijalna jela .....	32
Podešavanje vrste zagrevanja i temperature .....	10	Odmrzavanje.....	33
Podešavanje brzog zagrevanja .....	11	Sušenje .....	33
<b>Vremenske funkcije</b> .....	<b>11</b>	Ukuvavanje.....	33
Podešavanje vremenskih funkcija - kratko objašnjenje.....	11	<b>Akrimalid u namirnicama</b> .....	<b>34</b>
Podešavanje alarmnog časovnika.....	11	<b>Probna jela</b> .....	<b>34</b>
Podešavanje trajanja .....	11	Pečenje .....	34
Pomeranje vremena završetka.....	12	Roštilj.....	35
Podešavanje vremena .....	12		
<b>Memorija</b> .....	<b>13</b>		
Memorisanje podešavanja u memoriju .....	13		
Startovanje memorije .....	13		
<b>Šabat podešavanje</b> .....	<b>13</b>		
Start šabat podešavanja.....	13		
<b>Osigurač za decu</b> .....	<b>13</b>		
<b>Osnovna podešavanja</b> .....	<b>14</b>		
Promena osnovnih podešavanja .....	14		
<b>Automatsko isključivanje</b> .....	<b>15</b>		
<b>Sistem za čišćenje</b> .....	<b>15</b>		
Pre čišćenja .....	15		
Podešavanje stepena za čišćenje .....	15		
Posle čišćenja .....	15		
<b>Nega i čišćenje</b> .....	<b>16</b>		
Sredstva za čišćenje .....	16		
Otkaćivanje i zakaćivanje okvira.....	16		
Spuštanje grejnog tela za pečenje roštilja.....	17		
Otkaćivanje i zakaćivanje vrata na rerni.....	17		
Demontaža i montaža stakla na vratima .....	17		
<b>Smetnja, šta činiti?</b> .....	<b>18</b>		
Tabela sa smetnjama.....	18		
Zamena sijalice na svodu u rerni .....	19		
Zamena leve lampice za rernu.....	19		
Stakleni poklopac .....	19		

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i "online" prodavnici: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Važne napomene za sigurnost**

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na specijalno uputstvo za montažu.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetiо prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

### **Opasnost od požara!**

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje.

Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

### **Opasnost od opekotina!**

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenčnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenčnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

### **Opasnost od oparotina!**

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

### **Opasnost od povrede!**

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

### **Opasnost od strujnog udara!**

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.

- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

### Opasnost od opekotina!

Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

## Uzroci oštećenja

### Oprez!

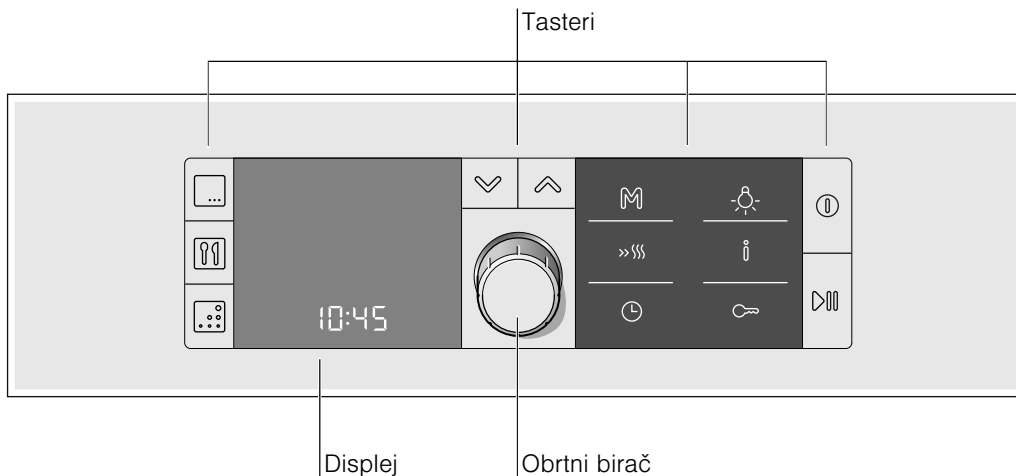
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailju.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se email.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

## Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. Pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o pećnici i priboru.

### Polje sa komandama

Ovde ćete videti pregled polja sa komandama. U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



### Tasteri

Ispod pojedinačnih tastera se nalaze senzori. Ne morate čvrsto da ih pritisnete. Dodirujte samo dotičan simbol.

Simbol	Funkcija tastera
	Izbor vrste zagrevanja i temperature
	Biranje automatskog programa

Simbol	Funkcija tastera
	Izaberite sistem za čišćenje. Ovaj taster nije konfigurisan. Tek ako nadogradite samočisteći strop i bočne delove, pa onda aktivirate sistem za čišćenje u osnovnim podešavanjima, možete da izaberete sistem za čišćenje.

Simbol	Funkcija tastera
∨	Prelazak na red ispod
∧	Prelazak na red iznad
M	Dugo pritiskanje = Biranje memorije Kratko pritiskanje = Startovanje memorije
»»»	Podešavanje brzog zagrevanja
⌚	Otvaranje i zatvaranje menija za vremenske funkcije
☼	Isključivanje i uključivanje lampice za rernu
i	Kratko pritiskanje = Provera temperature Dugo pritiskanje = Otvaranje i zatvaranje menija za osnovna podešavanja
🔑	Aktiviranje/deaktiviranje osigurača za decu
ⓘ	Uključivanje i isključivanje rerne
▶▶▶	Kratko pritiskanje = Startovanje/zaustavljanje režima rada Dugo pritiskanje = Prekidanje režima rada

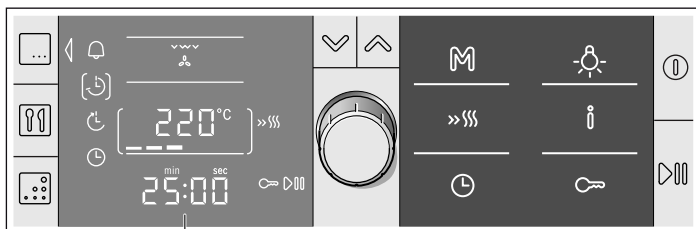
## Obrtni birač

Pomoću obrtnog birača možete da promenite sve predložene i podešene vrednosti. Zagrade u zoni podešavanja prikazuju koju vrednost možete da promenite.

Obrtni birač može da se utiskuje. Za ulezanje i izbacivanje pritisnite obrtni birač.

## Displej

Displej je podeljen na različite delove.



Displej

- Levi deo = Vremenske funkcije  
Ako otvorite meni za vremenske funkcije, ovde se prikazuju simboli za vremenske funkcije. Levo spolja strelica ∟ pokazuje ka izabranoj vrsti režima rada.
- Srednji deo = Zona za podešavanje
  1. red = Prikaz vrsta zagrevanja
  2. red = Prikaz temperature
  3. red = Prikaz časovnika
 Pomoću tastera za navigaciju ∨ i ∧ prelazite sa jednog reda na drugi. Red, u kome se upravo nalazite, obeležava se

zagradama s leve i desne strane. Vrednost u zagradi možete da promenite pomoću obrtnog birača.

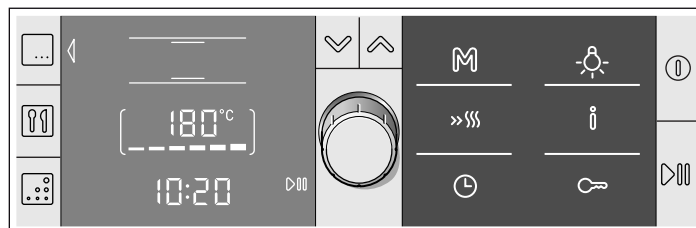
- Desni deo = Prikaz  
Ovde se prikazuju simboli za različite funkcije, npr. za podešeni osigurač za decu, brzo zagrevanje itd.

## Kontrola temperature

Lestvice za kontrolu temperature prikazuju faze zagrevanja ili preostalu toplotu u pećnici.

## Kontrola zagrevanja

Kontrola zagrevanja prikazuje rast temperature u pećnici. Ako su sve lestvice ispunjene, postignut je optimalan trenutak za uguravanje jela.



Kod stepena za pečenje roštilja i stepena za čišćenje lestvice se ne prikazuju.

Tokom zagrevanja pomoću tastera i možete da proverite aktuelnu temperaturu zagrevanja. Zbog termičke inertnosti prikazana temperatura može nešto da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

## Preostala toplota

Posle isključivanja kontrola temperature prikazuje preostalu toplotu pećnice. Ako su sve lestvice ispunjene, pećnica ima temperaturu od otprilike 300 °C. Prikaz se gasi, ako se temperatura spustila na otprilike 60 °C.

## Pećnica

U pećnici se nalazi lampica za rernu. Rashladni ventilator štiti rernu od pregrevanja.

## Lampica za rernu

Tokom režima rada u pećnici svetli lampica za rernu. Kada su temperature podešene do 60 °C lampica se isključuje. Na taj način je moguća optimalna fina regulacija.

Ako otvorite vrata rerne, uključuje se lampica.

Pomoću tastera ☼ možete da isključite i uključite lampicu.

## Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata. Pažnja! Ne prekrivajte otvore za izlazak vazduha. Inače će se rerna pregrijati.

Kako bi se rerna posle režima rada brže ohladila, određeno vreme radi ventilator.

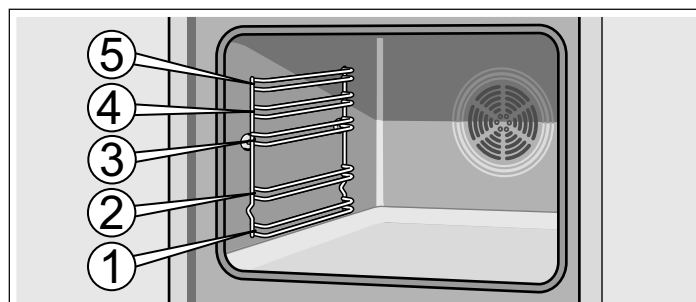
## Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

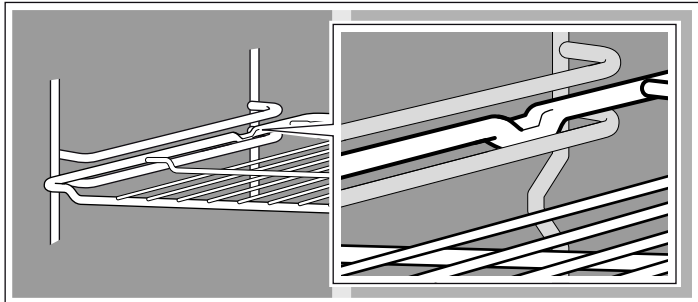
## Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 5 različitih visina u rerni. Uvek ugurajte do graničnika, kako pribor ne bii ošteti staklo na vratima.



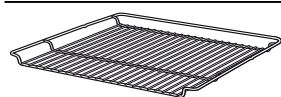
Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da ne ulegne. Na taj način se jela mogu lako uzimati.

Prilikom uguravanja u rernu pazite na to, da ispuščenje na priboru bude pozadi. On samo tako uleže.



**Napomena:** Ako je pribor vreo, može da izgubi oblik. Kada se ponovo ohladi, deformacija nestaje. To nema uticaja na funkciju.

Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



#### Rešetka

Za posuđe, modle za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.

Ugurajte rešetku sa otvorenom stranom ka vratima rerne i krivinom na dole.



#### Emajlirani pleh za pečenje

Za kolače i kesks.

Pleh za pečenje ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.



#### Univerzalna šerpa

Za sočne kolače, peciva, amrznuta jela i velike komade pečenja. Možete je koristiti i kao posudu za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.

### Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Obimnu ponudu za Vašu rernu naći ćete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost kao i online mogućnost poručivanja se internacionalno razlikuju. Molimo da pogledate u prodajna dokumenta.

Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HEZ broj	Upotreba
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ331003	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki. Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku uvek postavite u univerzalni tiganj. Tako prikupljate mast koja kaplje i sokove iz mesa.
Pleh za pečenje roštilja	HEZ325000	Za pečenje roštilja umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se rerne ne bi jako zaprljala. Pleh za pečenje roštilja upotrebljavajte samo u univerzalnom tiganju. Pečenje roštilja na plehu za pečenje roštilja: Upotrebljavajte samo na visinama za uguravanje 1, 2 i 3. Pleh za pečenje roštilja kao zaštita od prskanja: Univerzalni tiganj sa plehom za pečenje ugurajte ispod rešetke.
Pleh za picu	HEZ317000	Idealan za picu, zamrznute proizvode ili velike okrugle kolače. Umesto univerzalnog tiganja možete da upotrebljavate pleh za picu. Postavite pleh na rešetku i orijentišite se prema podacima u tabelama.
Opeka	HEZ327000	Opeka je izuzetno namenjena za pripremu domaćeg hleba, zemički i pice, koji treba da imaju hrskavu donju koru. Opeka uvek mora preliminarno da se zagreje na preporučenu temperaturu.
Emajlirani pleh sa slojem protiv lepljenja	HEZ331011	Kolači i kolačići se lakše odvajaju od pleha za pečenje. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Univerzalni tiganj sa slojem protiv lepljenja	HEZ332011	Sočni kolači, pecivo, zamrznuta jela i veliki komadi pečenja lakše se odvajaju od univerzalnog tiganja. Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Profesionalni tiganj sa rešetkom za umetanje	HEZ333003	Naročito adekvatan za pripremu velikih količina.

<b>Specijalan pribor</b>	<b>HEZ broj</b>	<b>Upotreba</b>
Poklopac za profesionalni tiganj	HEZ333001	Poklopac profesionalni tiganj čini profesionalnim pekačem.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač je adekvatan za dinstana jela i gužvare, koje pripremate u rerni. Naročito je adekvatan za automatski program i automatsko prženje.
Teleskopski delovi na izvlačenje		
2-struki	HEZ338250	Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.
3-struki	HEZ338352	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne. 3-struki deo na izvlačenje nije adekvatan za uređaje sa obrtnim ražnjem.
3-struki deo koji se u potpuno izvlači	HEZ338356	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim da izvučete, a da se ne prevrne. 3-struki deo koji se potpuno izvlači nije adekvatan za uređaje sa obrtnim ražnjem.
3-struki deo koji se potpuno izvlači sa funkcijom zaustavljanja	HEZ338357	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim da izvučete, a da se ne prevrne. Šine za izvlačenje uležu, tako pribor možete lako da položite. 3-struki deo koji se potpuno izvlači sa funkcijom zaustavljanja nije adekvatan za uređaje sa obrtnim ražnjem.
Samočisteći bočni zidovi		
Uređaji sa lampicom za rernu	HEZ339020	Kako bi se pećnica tokom režima rada čistila sama od sebe, možete da dogradite bočne zidove.
Uređaji sa lampicom za rernu i automatskim prženjem	HEZ339020	Kako bi se pećnica tokom režima rada čistila sama od sebe, možete da dogradite bočne zidove.
Samočisteći strop i bočni zidovi		
Uređaji sa lampicom za rernu i sklopivim grejnim telom za pečenje roštilja	HEZ329020	Kako bi se pećnica tokom režima rada čistila sama od sebe, možete da dogradite strop i bočne zidove.
Uređaji sa dve lampice za rernu i sklopivim grejnim telom za pečenje roštilja	HEZ329022	Kako bi se pećnica tokom režima rada čistila sama od sebe, možete da dogradite strop i bočne zidove.
Uređaji sa lampicom za rernu, sklopivim grejnim telom za pečenje roštilja i termometrom za pečenje	HEZ329027	Kako bi se pećnica tokom režima rada čistila sama od sebe, možete da dogradite strop i bočne zidove.
Filter za vrelu paru	HEZ329000	Možete da ga dogradite u Vašu rernu. Filter za vrelu paru filtrira čestice masti u izduvnom vazduhu i smanjuje mirise. Samo za uređaje sa 6, 7 ili 8 kao drugom cifrom u E-br. (npr. HBA38B750)
Sistem kuvala na paru	HEZ24D300	Za brižljivu pripremu povrća i ribe.

## **Artikli servisne službe**

Za Vaše uređaje za domaćinstvo kod servisne službe, u specijalizovanoj prodavnici ili preko interneta, za pojedine

zemlje u e-šopu, možete da kupite odgovarajuća sredstva za negu i čišćenje ili ostali pribor. Za to navedite dotični broj artikla.

Krpe za negu prohrmskih površina	Br. artikla 311134	Smanjuje nagomilavanje nečistoće. Impregnacijom pomoću specijalnog ulja površine prohrmskih uređaja imaju optimalnu negu.
Gel za čišćenje roštilja u rerni	Br. artikla 463582	Za čišćenje rerne. Gel ne miriše.
Krpa od mikrovlakana sa mrežastom strukturom	Br. artikla 460770	Specijalno namenjena za čišćenje osetljivih površina, kao n pr. stakla, staklene keramike, prohroma ili aluminijuma. Krpa od mikrovlakana u jednom potezu uklanja nečistoće od vode i masti.
Osigurač za vrata	Br. artikla 612594	Na taj način deca ne mogu da otvore vrata na rerni. U zavisnosti od vrata na uređaju, osigurač je različito zavrnut. Pazite na list, koji je priložen uz osigurač za vrata.



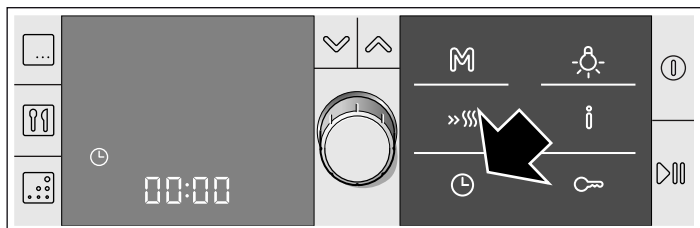
# Pre prvog korišćenja

U tom poglavlju ćete pronaći sve što morate da učinite pre nego što po prvi put kuvate.

- Podesite vreme
- Zagrejte pećnicu
- Očistite pribor
- Pročitajte napomene za sigurnost na početku uputstva za upotrebu. One su veoma važne.

## Podešavanje vremena

Pošto je Vaš novi uređaj priključen, na displeju se pojavljuje simbol ⌚ i 00:00. Podesite vreme, onda je Vaša rerna spremna za rad.



1. Pritisnite taster ⌚.  
Simbol za vreme [⌚] stoji u zagradama i pojavljuje se [ 12:00].
2. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelno vreme.
3. Pritisnite taster ⌚.  
Preuzeto je aktuelno vreme.

**Napomena:** Kako da promenite vreme, možete da pročitate u poglavlju *Vremenske funkcije*.

## Zagrevanje pećnice

Kako biste uklonili miris novog, zagrejte zatvorenu, praznu pećnicu. Podesite vrstu zagrevanja ☒ zagrevanje sa gornje/donje strane i 240 °C.

Pazite na to da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže, npr. kuglice stiropora.

1. Pritisnite taster ⌚.  
Biva predložena vrsta zagrevanja ☒ 3D-vreli vazduh i 160 °C. Zagrade se nalaze levo i desno pored vrste zagrevanja.
2. Pomoću obrtnog birača vrstu zagrevanja promenite na ☒ zagrevanje sa gornje/donje strane.
3. Pomoću tastera ∨ pređite na temperaturu.  
Zagrade stoje levo i desno pored temperature.
4. Pomoću obrtnog birača promenite temperaturu na 240 °C.
5. Pritisnite taster ▷|||.  
Startuje režim rada. Simbol ▷||| svetli na displeju.
6. Posle 60 minuta isključite rernu pomoću tastera ⌚.

Lestvice za kontrolu temperature prikazuju preostalu toplotu u pećnici.

## Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

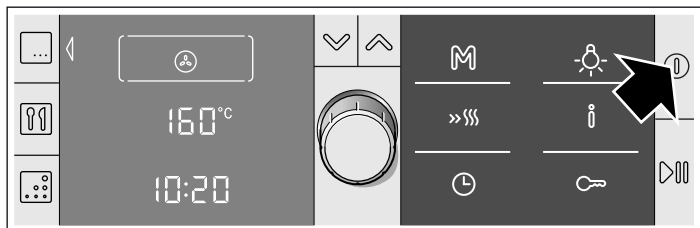
# Uključivanje i isključivanje rerne

Pomoću tastera ⌚ uključite i isključite rernu.

## Uključivanje

Pritisnite taster ⌚.

Simbol ☒ za vrstu zagrevanja 3D-vreli vazduh i 160 °C pojavljuje se kao predlog na displeju.



Ovo podešavanje možete odmah da startujete ili

- da podesite neku drugu vrstu zagrevanja i temperaturu
- pomoću tastera ☒ da izaberete program
- pomoću tastera ☒ da izaberete sistem za čišćenje
- pomoću tastera M da startujete memorisano podešavanje memorije.

Kako da izvršite podešavanje, pročitajte u pojedinačnim poglavljima.

## Isključivanje

Pritisnite taster ⌚. Rerna se isključuje.

# Podešavanje rerne

U ovom poglavlju možete da pročitate

- koja vrsta zagrevanja stoji na raspolaganju za Vašu rernu
- kako da podesite vrstu zagrevanja i temperaturu
- i kako da podesite brzo zagrevanje.











## Vrste zagrevanja

Za Vašu rernu na raspolaganju Vam stoji veliki broj vrsta zagrevanja. Na taj način za svako jelo možete da izaberete optimalnu vrstu pripreme.

### Vrsta zagrevanja i opseg temperature Primena

☒	3D-vreli vazduh 30-275 °C	Za kolače i pecivo na jednom do tri nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
---	------------------------------	--




\* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN50304.


Vrsta zagrevanja i opseg temperature	Primena
 Vreli vazduh eco* 30-275 °C	Za kolače i pecivo, gužvare, zamrznute i gotove proizvode, meso i ribu, na jednom nivou bez preliminarnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje energetske optimizovanu vrelinu prstenastog grejnog tela.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane 30-300 °C	Za kolače, gužvare i posne komade pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednom nivou. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
 Hidro prženje 30-300 °C	Za pecivo sa kvascem, npr. hleb, zemičke ili pletenica sa kvascem, pa za pecivo od kivanog testa, npr. princes krofne ili biskvit. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. Vlažnost iz namirnice ostaje u pećnici kao vodena para.
 Stepen za picu 30-275 °C	Za brzu pripremu zamrznutih proizvoda bez preliminarnog zagrevanja, npr. pica, pomfrit ili štrudla. Vrelina dolazi odozdo i sa prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Zagrevanje sa donje strane 30-300 °C	Za ukuvavanje i naknadno pečenje ili naknadno rumenjenje. Vrelina dolazi odozdo.
 Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu 30-300 °C	Za prženje mesa, živine i cele ribe. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
 Roštilj, velika površina Stepeni za pečenje roštilja 1,2 ili 3	Za pečenje odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.
 Roštilj, mala površina Stepeni za pečenje roštilja 1,2 ili 3	Za pečenje malih količina odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Srednji deo grejnog tela roštilja je vreo.
 Odmrzavanje 30-60 °C	Za odmrzavanje npr. mesa, živine, hleba i kolača. Ventilator kovitla topli vazduh oko jela.
 Zadržavanje toplote 60-100 °C	Za zadržavanje toplote pečenih jela.

\* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN50304.

## Podešavanje vrste zagrevanja i temperature

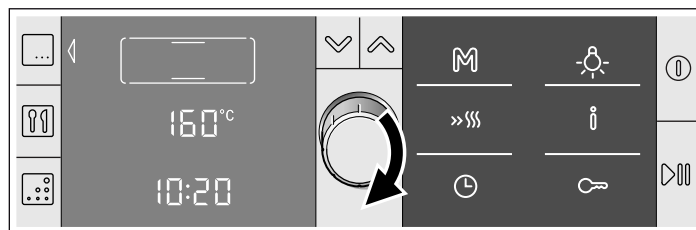
Primer na slici: Podešavanje  zagrevanja sa gornje/donje strane, 180 °C.


Renu uključite pomoću tastera  odnosno pritisnite taster . Na displeju se pojavljuje predlog simbola  za 3D-vreli vazduh i 160 °C.

Ovo podešavanje možete odmah da startujete pomoću tastera .

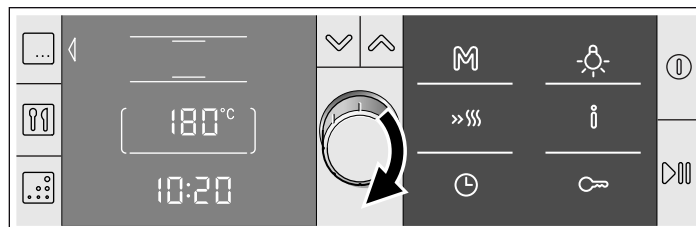
Ako želite da podesite drugu vrstu zagrevanja i temperature, postupite na sledeći način.


1. Pomoću obrtnog birača podesite željenu vrstu zagrevanja.



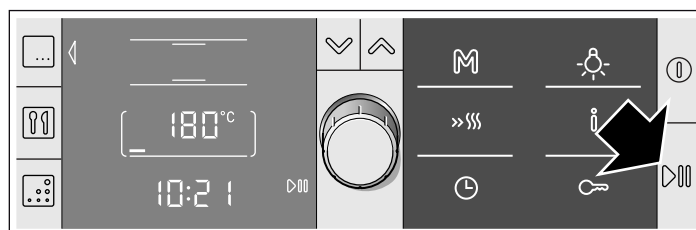
2. Pomoću tastera  pređite na temperaturu. Zagrade stoje levo i desno pored temperature ili stepena za pečenje roštilja.


3. Pomoću obrtnog birača promenite predloženu temperaturu.



4. Pritisnite taster .

Startuje režim rada. Simbol  svetli na displeju.




5. Ako je jelo gotovo, pomoću tastera  isključite renu ili iznova izaberite vrstu režima rada i podesite je.


### Promena temperature ili stepena za pečenje roštilja

To je moguće u svako doba. Pomoću obrtnog birača promenite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.




### Provera temperature zagrevanja

Kratko pritisnite taster . Na nekoliko sekundi se prikazuje aktuelna temperatura zagrevanja u pećnici.


### Otvaranje vrata rerne u međuvremenu

Režim rada se zaustavlja. Simbol  treperi. Posle zatvaranja vrata režim rada teče dalje.

### Zaustavljanje režima rada

Kratko pritisnite taster . Rerna je u statusu pauze. Simbol  treperi. Iznova pritisnite taster , režim rada teče dalje.

### Prekidanje režima rada

Taster  držite pritisnut dok se ne pojavi 3D-vreli vazduh i 160 °C. Podešavanje možete iznova da izvršite.

### Podešavanje trajanja

Videti poglavlje *Vremenske funkcije*, podešavanje trajanja.

### Pomeranje vremena završetka

Videti poglavlje *Vremenske funkcije*, pomeranje vremena završetka.

## Podešavanje brzog zagrevanja

Brzo zagrevanje nije namenjeno za sve vrste zagrevanja.

### Adekvatne vrste zagrevanja

- 3D-vreli vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Hidro prženje
- Stepen za picu

Kratak signalni ton Vam pokazuje da izabrana vrsta zagrevanja nije adekvatna za brzo zagrevanje.

### Adekvatne temperature

Brzo zagrevanje ne funkcioniše, ako je podešena temperatura ispod 100 °C. Ako je temperatura u pećnici samo neznatno niža od podešene temperature, brzo zagrevanje nije neophodno. Ne uključuje se.

## Podešavanje brzog zagrevanja

Pritisnite taster »||| za brzo zagrevanje. Simbol »||| se pojavljuje pored podešene temperature. Lestvica za kontrolu temperature se ispunjava.

Brzo zagrevanje je završeno, ako su sve lestvice ispunjene. Čujete kratak signal. Simbol »||| se gasi. Stavite svoje jelo u pećnicu.

### Napomene

- Ako menjate vrstu zagrevanja, prekida se brzo zagrevanje.
- Podešeno trajanje teče nezavisno od brzog zagrevanja odmah posle starta.
- Tokom brzog zagrevanja pomoću tastera i možete da proverite aktuelnu temperaturu pećnice.
- Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, svoje jelo stavljajte u rernu, ako je brzo zagrevanje završeno.

### Prekidanje brzog zagrevanja

Pritisnite taster »|||. Simbol se gasi.

## Vremenske funkcije

Prozovite meni za vremenske funkcije pomoću tastera . Moguće su sledeće funkcije:

Ako je rerna isključena:

- = Podešavanje alarmnog časovnika
- = Podešavanje vremena

Ako je rerna uključena:

- = Podešavanje alarmnog časovnika
- = Podešavanje trajanja
- = Pomeranje vremena završetka

Zagrada oko simbola prikazuje da je izabrana ta funkcija. Posle starta zagrada prikazuje koja vremenska funkcija aktuelno ističe na displeju.

## Podešavanje vremenskih funkcija - kratko objašnjenje

1. Pomoću tastera otvorite meni.
2. Pomoću tastera izaberite željenu funkciju.
3. Pomoću obrtnog birača podesite željenu vrednost.
4. Meni zatvorite pomoću tastera .

Kako ste podesili svaku pojedinačnu funkciju, detaljno je opisano u nastavku.

### Kratak signalni ton

Ako niste mogli da promenite ili podesite vrednost, čujete kratak signalni ton.

## Podešavanje alarmnog časovnika

Alarmni časovnik radi nezavisno od rerne. Možete da ga koristite kao kuhinjski alarmni časovnik i da ga podesite u svako doba. Svejedno, da li je rerna uključena ili isključena.

1. Pritisnite taster . Otvora se meni za vremenske funkcije. Simbol [] u zagradi prikazuje da je izabrana funkcija alarmnog časovnika.
2. Pomoću obrtnog birača podesite vreme rada za alarmni časovnik.
3. Meni zatvorite pomoću tastera . Vreme ističe na prikazu časovnika.

### Po isteku vremena

Čuje se signal. Vreme je isteklo. Prikaz stoji na **00:00**. Pritisnite taster . Prikaz se gasi.

### Prekidanje vremena rada

Pomoću tastera otvorite meni za vremenske funkcije. Pomoću obrtnog birača vreme obrnite nazad na **00:00**. Meni zatvorite pomoću tastera .

### Promena vremena rada

Pomoću tastera otvorite meni za vremenske funkcije. Pomoću obrtnog birača u sledećim sekundama promenite vreme rada. Meni zatvorite pomoću tastera .

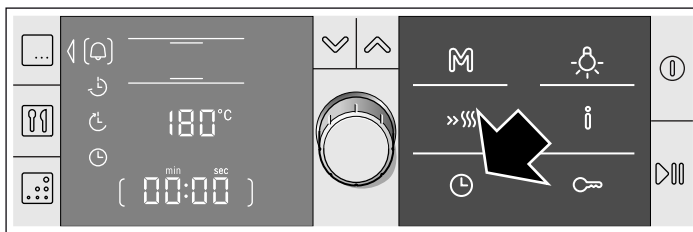
## Podešavanje trajanja

Ako je trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo podešeno, posle tog vremena se režim rada automatski završava. Rerna više ne greje.

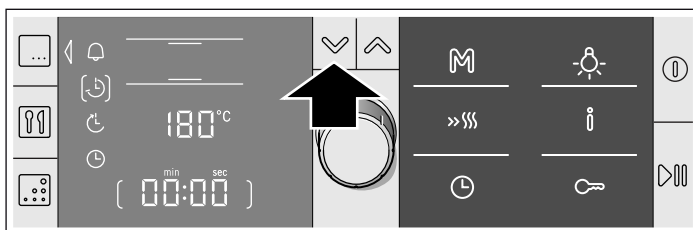
Preduslov: Podešene su neka vrsta zagrevanja i temperatura.

Primer na slici: Podešavanje za zagrevanje sa gornje- /donje strane, 180 °C, trajanje 45 minuta

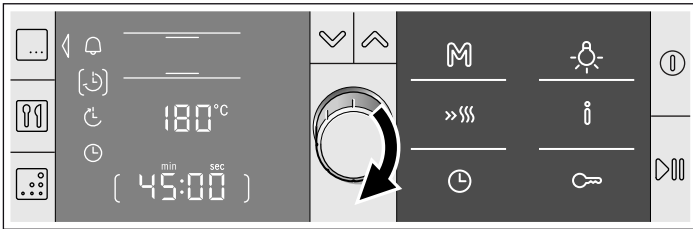
1. Pritisnite taster . Otvora se meni za vremenske funkcije. Levo na displeju se prikazuju vremenske funkcije. Izabrana je funkcija alarmnog časovnika [].



2. Pomoću tastera pređite na [].



3. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje pečenja.



4. Pritisnite taster .  
Zatvara se meni za vremenske funkcije.

5. Ako režim rada još niste startovali, pritisnite taster .  
Trajanje vidljivo ističe.

#### Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Trajanje stoji na **00:00**. Signal prevremeno možete da obrišete pomoću tastera .

#### Prekidanje trajanja

Pomoću tastera otvorite meni. Pomoću tastera pređite na trajanje [] i pomoću obrtnog birača trajanje postavite na **00:00**. Meni zatvorite pomoću tastera .

#### Promena trajanja

Pomoću tastera otvorite meni. Pomoću tastera pređite na trajanje [] i pomoću obrtnog birača promenite trajanje. Meni zatvorite pomoću tastera .

#### Pomeranje vremena završetka

Pomeranje vremena završetka je moguće kod

- svih vrsta zagrevanja
- mnogih programa
- i kod sistema za čišćenje

Primer: Jelo stavljate u rernu u 9.30 časova. To traje 45 minuta i gotovo je u 10.15. Međutim, želite da bude gotovo u 12.45.

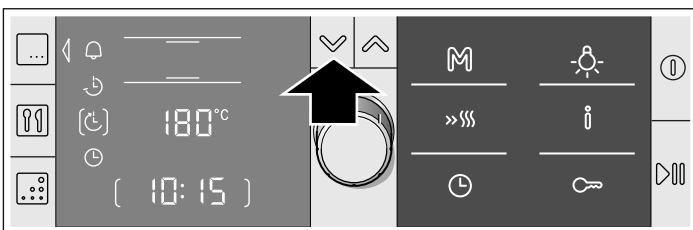
Vreme završetka pomerite sa 10.15 na 12.45. Režim rada startuje u 12.00 i završava se u 12.45.

Molimo da obratite pažnju na to da lako kvarljive namirnice ne smeju predugo da stoje pečnici.

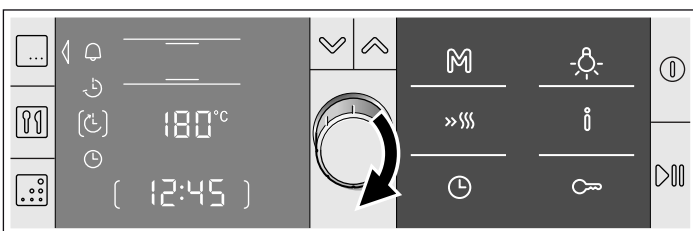
#### Pomeranje završetka

Preduslov: Podešeno je trajanje. Režim rada još nije startovan. Meni za vremenske funkcije je otvoren.

1. Pomoću tastera pređite na [] vreme završetka.



2. Pomoću obrtnog birača vreme završetka pomerite na kasnije.



3. Pomoću tastera zatvorite meni za vremenske funkcije.

4. Potvrdite pomoću tastera .

Rerna je u poziciji čekanja [). Vreme završetka stoji na prikazu časovnika. Ukoliko startuje režim rada, trajanje vidljivo ističe.

#### Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Na prikazu časovnika stoji **00:00**. Signalni ton možete prevremeno da obrišete pomoću tastera .

#### Korigovanje vremena završetka

To je moguće samo dok je rerna u poziciji čekanja [). Za to otvorite meni pomoću tastera . Pomoću tastera pređite na vreme završetka. Pomoću obrtnog birača korigujte vreme završetka. Meni zatvorite pomoću tastera .

#### Prekidanje vremena završetka

To je moguće dok je rerna u poziciji čekanja. Za to pomoću tastera otvorite meni, pomoću tastera pređite na vreme završetka. Obrtni birač obrćite u levo do aktuelnog vremena završetka. Trajanje odmah ističe.

#### Podešavanje vremena

Kako biste mogli da podesite i promenite vreme, rerna mora da bude isključena.

#### Posle nestanka električne struje

Posle nestanka električne struje na displeju svetli [] i **00:00**. Podesite aktuelno vreme.

1. Pritisnite taster .

Na displeju se pojavljuje izabrana funkcija [] i [**12:00**].

2. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelno vreme.

3. Potvrdite pomoću tastera .

Na displeju se pojavljuje vreme.

#### Promena vremena

Ako želite da promenite vreme, npr. sa letnjeg na zimsko računanje vremena:

1. Pritisnite taster .

Otvora se meni za vremenske funkcije.

2. Pomoću tastera pređite na [] vreme.

3. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelno vreme.

4. Pritisnite taster .

Na displeju se pojavljuje vreme.

#### Isključivanje vremena

Vreme možete da isključite. Onda se ono pojavljuje samo ako je rerna uključena. Za to pogledajte u poglavlju *Osnovna podešavanja*.



# Memorija

Pomoću memorije možete da memorišete podešavanje za jelo i da ga u svako doba ponovo prozovete.

Memorija ima smisla, ako to jelo često pripremate.

## Memorisanje podešavanja u memoriju

Sistem za čišćenje ne može da se memoriše.

1. Podesite vrstu zagrevanja, temperaturu i eventualno trajanje za željeno jelo. Nemojte da startujete. Ako hoćete da startujete program: Izaberite program i podesite težinu. Nemojte da startujete.
2. Taster  držite pritisnut, sve dok simbol  na displeju svetli. To traje nekoliko sekundi.


Podešavanje je memorisano i u svako doba možete da ga startujete.


## Memorisanje druge postavke

Nanovo podesite vrednosti i memorišite ih. Stare postavke se brišu.

## Startovanje memorije

Memorisana podešavanja za Vaše jelo možete da startujete u svako doba.

1. Kratko pritisnite taster .  
Prikazuju se memorisana podešavanja.

2. Pritisnite taster .

Startuje podešavanje memorije.

## Promena podešavanja

To je moguće u svako doba. Ako memoriju startujete sledeći put, ponovo se pojavljuje prvobitno memorisano podešavanje.








# Šabat podešavanje

Pomoću ovog podešavanja kod zagrevanja sa gornje/donje strane održava temperaturu između 85 °C i 140 °C. Možete da podesite trajanje od 24 do 73 časa.


Tokom ovog vremena jela u pećnici ostaju topla, a da ne morate da je uključujete i isključujete.


## Start šabat podešavanja

Preduslov: U osnovnim podešavanjima aktivirali ste "Šabat podešavanje da". Videti poglavlje *Osnovna podešavanja*.

1. Pritisnite taster .  
Na displeju se kao predlog pojavljuje  3D-vreli vazduh, 160 °C.
2. Obrtni birač obrnite na levo na  šabat podešavanje.
3. Pomoću tastera  pređite na temperaturu, a pomoću obrtnog birača podesite željenu temperaturu.
4. Pomoću tastera  otvorite meni za vremenske funkcije pomoću tastera  pređite na [] trajanje.  
Kao predlog se pojavljuje 27:00 časova.

5. Pomoću obrtnog birača podesite željeno trajanje.

6. Pritisnite taster .  
Zatvara se meni za vremenske funkcije.

7. Pritisnite taster .  
Startuje šabat podešavanje. Trajanje vidljivo teče u statusnom redu.


## Trajanje je isteklo

Rerna više ne greje.

## Pomeranje vremena završetka

Pomeranje vremena završetka na kasnije nije moguće.



## Prekidanje šabat podešavanja

Taster  držite pritisnut dok se ne pojavi 3D-vreli vazduh, 160 °C. Podešavanje možete da izvršite iznova.

# Osigurač za decu


Kako deca nesmotreno ne bi uključila rernu ili promenila podešavanje, ona poseduje osigurač za decu.



## Aktiviranje osigurača za decu

Taster sa ključem  držite pritisnut sve dok se ne pojavi simbol . To traje otprilike 4 sekunde.

Polje sa komandama je blokirano.

## Ukidanje blokade


Taster sa ključem  držite pritisnut sve dok se simbol ne ugasi. Možete ponovo da ga podesite.

**Napomena:** Uprkos aktivnom osiguraču za decu rernu isključite pomoću  ili dugim pritiskom na taster , podesite alarmni časovnik i isključite signalni ton.

# Osnovna podešavanja

Vaš uređaj poseduje različita osnovna podešavanja, koja u svako doba možete da uskladite sa svojim potrebama.

**Napomena:** U tabeli ćete pronaći sva osnovna podešavanja i uz to mogućnosti promene. U zavisnosti od opreme Vašeg uređaja na displeju se prikazuju samo osnovna podešavanja, koja odgovaraju Vašem uređaju.

Funkcija	Osnovno podešavanje	Mogućnosti
<b>c 1</b> Signalni ton posle isteka trajanja	<b>2</b> = 2 minuta	<b>1</b> = 10 sekundi <b>2</b> = 2 minuta <b>3</b> = 5 minuta
<b>c 2</b> Potvrdni ton prilikom pritiska na taster	<b>0</b> = isklj.	<b>0</b> = isklj.* <b>1</b> = uklj. *Izuzetak: Prilikom uključivanja i isključivanja uređaja uvek se čuje ton.
<b>c 3</b> Jačina svetlosti osvetljenja displeja	<b>3</b> = dnevno	<b>1</b> = noćno <b>2</b> = srednje <b>3</b> = dnevno
<b>c 4</b> Prikaz na časovniku, ako je rerna isključena	<b>1</b> = uklj.	<b>0</b> = isklj.* *Vreme se pojavljuje, sve dok se prikazuje preostala toplota. <b>1</b> = uklj.
<b>c 5</b> Lampica za rernu tokom režima rada	<b>1</b> = uklj.	<b>0</b> = isklj. <b>1</b> = uklj.
<b>c 6</b> Nastavak režima rada posle zatvaranja vrata rerne	<b>1</b> = Režim rada dalje teče automatski	<b>0</b> = Nastavak režima rada pomoću  <b>1</b> = Režim rada dalje teče automatski
<b>c 7</b> Dodatna blokada vrata kod osigurača za decu	<b>0</b> = ne	<b>0</b> = ne <b>1</b> = da
<b>c 8</b> Trajanje, koliko dugo naknadno radi rashladni ventilator	<b>2</b> = srednje	<b>1</b> = kratko <b>2</b> = srednje <b>3</b> = dugo <b>4</b> = veoma dugo
<b>c 9</b> Samočišćeći strop i bočni zidovi su nadograđeni	<b>0</b> = ne	<b>0</b> = ne <b>1</b> = da
<b>c 10</b> Teleskopski delovi na izvlačenje su nadograđeni	<b>0</b> = ne	<b>0</b> = ne <b>1</b> = da
<b>c 11</b> Vraćanje svih promena nazad na osnovna podešavanja	<b>0</b> = ne	<b>0</b> = ne <b>1</b> = da
<b>c 12</b> Šabat podešavanje	<b>0</b> = ne	<b>0</b> = ne <b>1</b> = da

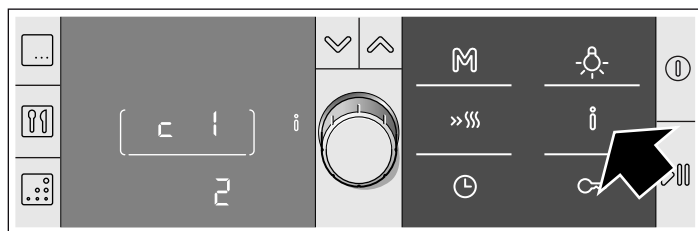
## Promena osnovnih podešavanja

Preduslov: Rerna mora da bude isključena.

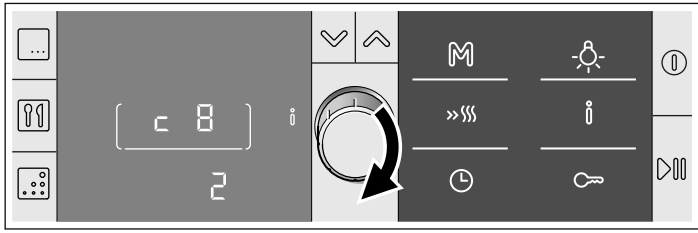
Molimo da pogledate tabelu sa osnovnim podešavanjima da biste znali, šta se krije iza brojeva.


Primer na slici: Promena osnovnog podešavanja naknadnog rada rashladnog ventilatora sa srednjeg na kratak.

**1.** Taster **1** držite pritisnut otprilike 4 sekunde, dok se na displeju ne pojavi osnovno podešavanje.

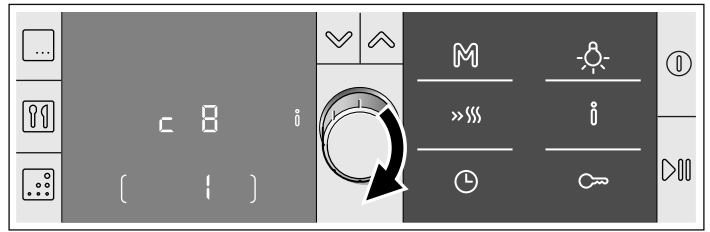


## 2. Izbor željenog osnovnog podešavanja pomoću obrtnog birača




3. Pritisnite taster .

4. Pomoću obrtnog birača promenite osnovno podešavanje.



5. Sada možete da promenite ostala osnovna podešavanja, kako je opisano u tački 2 do 4.

6. Taster  držite pritisnut, dok se ne pojavi vreme. To traje otprilike četiri sekunde. Sve promene su memorisane.

### Prekidanje

Pritisnite taster . Promene nisu preuzete.

## Automatsko isključivanje

Vaša rerna poseduje automatsku funkciju isključivanja. Ona postaje aktivna, ako je podešeno trajanje i ako podešavanja niste menjali duže vreme. Kada se to događa, orijentir je podešena temperatura ili stepen za pečenje roštilja.

### Isključivanje aktivno

Na displeju se pojavljuje **FB**. Režim rada je prekinut.

Kako bi se prikaz ugasio, pritisnite taster po želji. Podešavanje možete da izvršite iznova.

**Napomena:** Ako je podešeno trajanje, rerna više ne greje posle isteka trajanja. Automatska funkcija isključivanja nije neophodna.

## Sistem za čišćenje

Sistem za čišćenje regeneriše samočišćeće površine u pećnici.

Samočišćeće površine su obložene visokoporoznom keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je rerna u režimu rada. Ako površine nisu dovoljno očišćene i nastanu tamne fleke, regenerisaće se pomoću sistema za čišćenje.

### Nadogradnja samočišćećeg stropa i bočnih zidova

Zadnji zid u pećnici je obložen keramikom. Kako biste mogli da koristite sistem za čišćenje, takođe morate da obložite i strop i bočne zidove. Samočišćeći strop i bočne zidove ćete dobiti kao specijalan pribor kod servisne službe.

### Promena osnovnih podešavanja

Ako ste nadogradili samočišćeći strop i bočne zidove, aktivirajte sistem za čišćenje u osnovnim podešavanjima. Kako se to čini, molimo pročitajte u poglavlju *Osnovna podešavanja*.

### Stepeni za čišćenje

Možete da izaberete između tri stepena za čišćenje.

Stepen	Stepen za čišćenje	Trajanje
1	lagan	otprilike 45 minuta
2	srednje	otprilike 1 čas
3	intenzivan	otprilike 1 čas, 15 minuta

### Pre čišćenja

Uzmite pribor i posuđe iz pećnice.

### Čišćenje dna pećnice


Pre nego što podesite sistem za čišćenje, u pećnici očistite površine koje nisu samočišćeće. Inače nastaju fleke, koje ne možete više da uklonite.

Upotrebljavajte krpu za pranje posuđa i vrelu sapunicu ili vodu sa sirćetom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne.

Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. Samočišćeće površine nemojte nikada da tretirate abrazivnom spiralom ili sredstvima za čišćenje rerne.

### Podešavanje stepena za čišćenje

1. Pritisnite taster .

Predlaže se stepen za čišćenje 3. Čišćenje možete odmah da startujete pomoću tastera .

Ako želite da promenite stepen za čišćenje:

2. Pomoću obrtnog birača birajte željeni stepen za čišćenje.



3. Pomoću tastera  startujete čišćenje.

Trajanje ističe.

### Posle isteka čišćenja

Rerna više ne greje. Na displeju stoji **00:00**.

### Prekidanje podešavanja

Taster  držite pritisnut, dok se ne pojavi  3D-vreli vazduh, 160 °C. Podešavanje možete da izvršite iznova.

### Korigovanje stepena za čišćenje

Posle starta ne možete više da menjate stepen za čišćenje.

### Čišćenje treba da teče noću

Kako biste preko dana mogli da koristite rernu, kraj čišćenja pomerite na noć. Videti poglavlje *Vremenske funkcije*, pomeranje završetka.

### Posle čišćenja

Ako je pećnica sasvim ohlađena, obrišite ostatke soli vlažnom krpom sa samočišćećih površina.

# Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnićemo Vam ovde.

## Napomene

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne rezultat su različitih materijala, kao što je staklo, plastični materijal ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao strije, su refleksije svetla lampice za rernu.
- Emajl nagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu neznatne razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkciju. Ivice tankih plehova ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Iz tog razloga mogu da budu hrapave. Na taj način se ne ugrožava zaštita od korozije.

## Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešnim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na podatke u tabeli. Nemojte da upotrebljavate

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol,
- tvrde abrazivne jastučice ili sunđer za ribanje,
- kompresorske čistače ili parne čistače.


Pre upotrebe nove sunđeraste krpe temeljno isperite.

Područje	Sredstva za čišćenje
Polje sa komandama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija.  Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za negu prohroma, koja su adekvatna za tople površine. Sredstva za negu pomoću meke krpe nanosite u tankom sloju.
Stakla na vratima	Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.
Stakleni poklopac lampice za rernu	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe.
Zaptivak Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Teleskopski delovi na izvlačenje	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom.  Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugarane. Ne kvasite i ne perite u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.

## Čišćenje samočišćućih površina u pećnici

Zadnji zid u pećnici je obložen visokoporoznom keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je rerna u režimu rada. Što je temperatura veća i što rerna duže radi, to je rezultat bolji.

Ako su nečistoće i posle više režima rada još vidljive, postupite na sledeći način:

1. Temeljno očistite dno pećnice, strop i bočne zidove.
2. Podesite 3D-vreli vazduh .
3. Praznu, zatvorenu rernu otprilike 2 časa grejte na maksimalnoj temperaturi.

Keramička obloga se regeneriše. Zagorele ili bele ostatke uklonite vodom i mekim sunđerom, kada se pećnica ohladi.

Neznatna promena boje obloge nema uticaj na samočišćenje.

Ako specijalan pribor "samočišćeci strop i bočne zidove" dokupite, samočišćeće površine možete da regenerišete pomoću sistema za čišćenje. Za to molimo da pogledate u poglavlje *Sistem za čišćenje*.

## Oprez!

- Nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje. Grebete odnosno uništavate visokoporozni sloj.
- Keramički sloj nemojte nikada da tretirate sredstvima za čišćenje rerne. Ako sredstvo za čišćenje rerne tamo slučajno dospe, odmah ga uklonite sunđerom i dovoljno vode.

## Čišćenje dna pećnice, stropa i bočnih zidova

Upotrebljavajte krpu za pranje posuđa i vrelu sapunicu ili vodu sa sirćetom.

U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. Samočišćeće površine nemojte nikada da tretirate abrazivnom spiralom ili sredstvima za čišćenje rerne.

## Otkaćivanje i zakaćivanje okvira

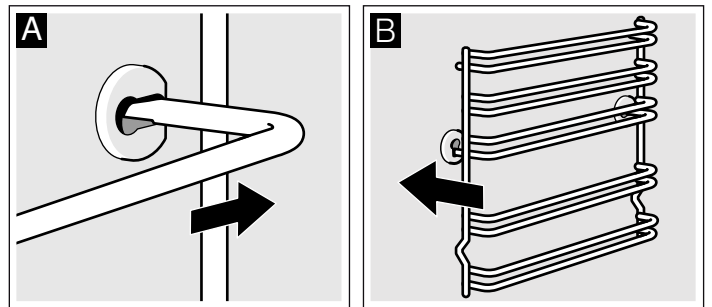
Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

### Otkaćivanje i zakaćivanje okvira

Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

### Zakaćivanje okvira

1. Okvir najpre postavite u zadnju buksnu, malo pritisnite pozadi (slika A)
2. i onda zakačite u prednju buksnu (slika B).



Okviri naležu desno i levo. Pazite na to, da kao na slici B visina 1 i 2 dole, a visina 3, 4 i 5 gore.



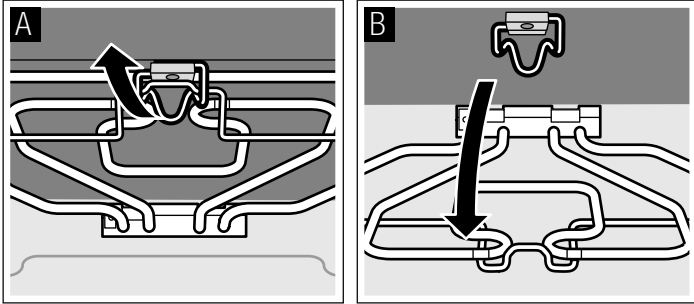
## Spuštanje grejnog tela za pečenje roštilja

Radi čišćenja stropa grejno telo za pečenje roštilja možete da spustite.

### ⚠ Opasnost od opekotina!

Rerna mora da bude hladna.

1. Držite grejno telo za pečenje roštilja i luk za držanje vucite napred sve dok čujno ne ulegne (slika A).
2. Grejno telo za pečenje roštilja preklopite na dole (slika).

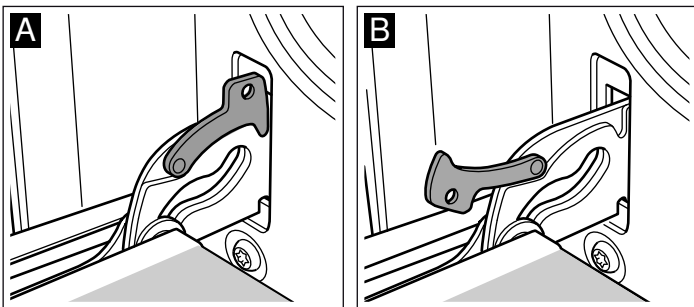


3. Posle čišćenja grejno telo za pečenje roštilja ponovo podignite na gore i držite.
4. Luk za držanje vucite na gore i pustite da čujno ulegne.

## Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkaçite vrata na rerni.

Šarniri vrata na rerni imaju po jednu polugu za blokadu. Ako su poluge za blokadu zaklopljene (slika A), vrata na rerni su osigurana. Na mogu da se otkaçe. Ako su poluge za blokadu za otkaçivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.

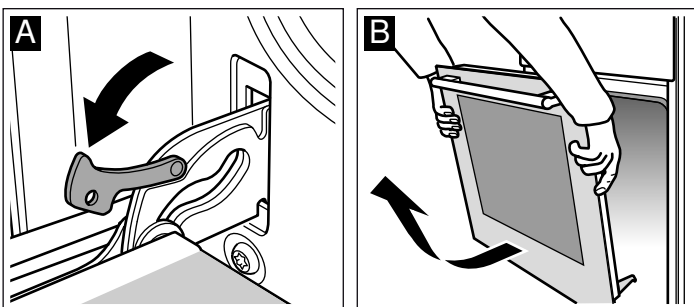


### ⚠ Opasnost od povrede!

Ako su šarniri neosigurani, zatvaraju se iznenada sa velikom snagom. Pazite na to, da poluge za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene, odnosno sasvim otklopljene prilikom otkaçivanja vrata na rerni.

### Otkaçivanje vrata

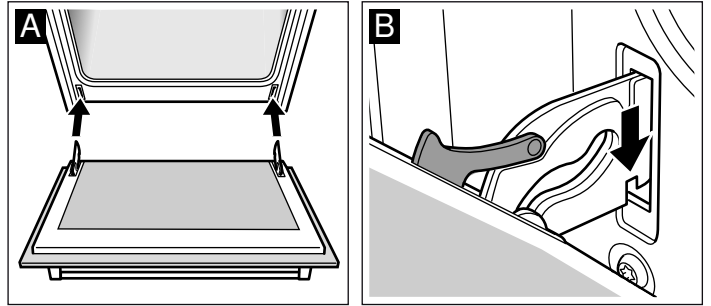
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



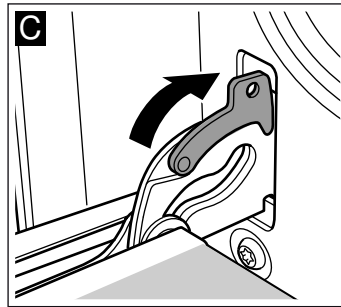
### Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata na rerni pazite na to, da oba šarnira uđu pravo u otvor (slika A).
2. Zarez na šarniru mora da ulegne na obe strane (slika B).



3. Ponovo zaklopite obe poluge za blokadu (slika C). Zatvorite vrata na rerni.



### ⚠ Opasnost od povrede!

Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

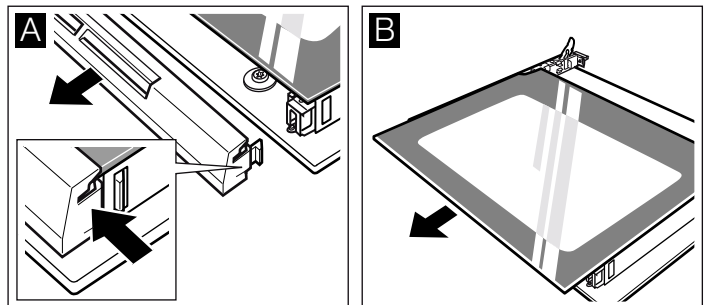
## Demontaža i montaža stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata rerne.

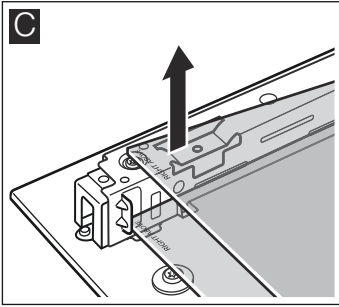
Prilikom demontaže unutrašnjeg stakla pazite na to kojim redosledom ste izvadili stakla. Kako biste stakla ponovi montirali pravilnim redosledom, orijentišite se prema dotičnom broju, koji se nalazi na staklu.

### Demontaža

1. Otkaçite vrata rerne i pomoću drške ih na dole položite na krp.
2. Skinite poklopac gore na vratima. Za to levo i desno izvršite utiskivanje prstima (slika B).
3. Podignite i izvucite najviše staklo (slika B).



4. Podignite i izvucite srednje staklo (slika C).



5. Podignite donje staklo i ukoso ga izvucite na gore.

Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

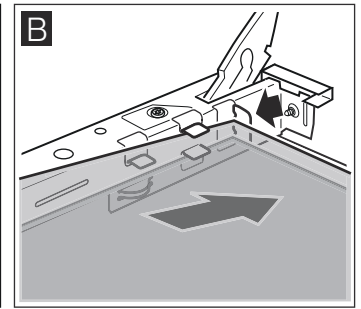
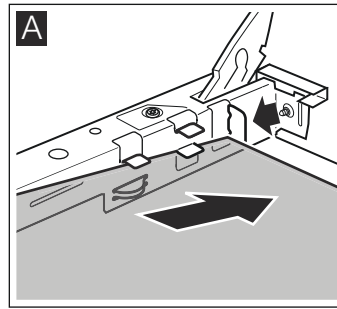
### ⚠ Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

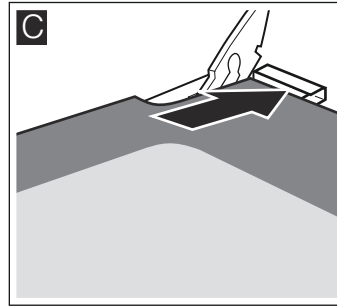
### Ugradnja

Prilikom ugradnje pazite na to da na oba stakla levo dole natpis "right above" stoji na glavi.

1. Donje staklo ukoso ugurajte ka nazad (slika A).
2. Srednje staklo ukoso ugurajte ka nazad (slika B).



3. Najviše staklo ukoso ugurajte ka nazad u oba držača. Ravna površina mora da bude sa spoljašnje strane. (Slika C).



4. Nataknite poklopac i pritisnite ga.
5. Zakačite vrata rerne.

**Rernu ponovo koristite tek kada ste stakla pravilno ugradili.**

## Smetnja, šta činiti?

Ako dođe do smetnje, često se radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda sami možete da otklonite smetnju.

### Tabela sa smetnjama

Ako jelo jednom nije optimalno uspelo, molimo da pogledate u poglavlju *Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje*. Tamo ćete pronaći mnogo saveta i napomene za kuvanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač u kvaru	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da li je osigurač u redu.
Na displeju stoji <b>00:00</b> .	Prekid električne struje	Iznova podesite vreme.
Rerna ne greje ili izabrana vrsta zagrevanja ne može da se podesi.	Vrsta zagrevanja nije identifikovana	Podesite još jednom.
Rerna ne greje. Na prikazu za temperaturu svetli mali kvadrat.	Rerna se nalazi u demo režimu.	Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima i ponovo ga uključite posle min. 20 sekundi. U sledeća 2 minuta taster  držite pritisnut na 4 sekunde, dok se ne ugasi kvadrat na prikazu.
Posle pritiskanja tastera  se pojavljuje na displeju <b>no</b>	Strop i bočni delovi u pećnici nisu samočišćeći. Sistem za čišćenje nije moguć.	Tek ako nadogradite samočišćeći strop i bočne delove, pa onda aktivirate sistem za čišćenje u osnovnim podešavanjima, možete da podesite sistem za čišćenje. Videti poglavlje <i>Sistem za čišćenje</i> i poglavlje <i>Osnovna podešavanja</i> .
Na displeju se pojavljuje <b>F8</b> .	Aktivno je automatsko isključivanje. Rerna više ne greje.	Pritisnite željeni taster.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar servisne službe kojeg smo mi obučili.

## Poruke o greškama sa E

Ako se na displeju prikaže neka poruka o greški sa E, pritisnite taster ⊖. Na taj način se briše poruka o greški. Može da se

desi, da zatim iznova morate da podesite vreme. Ako se greška ponovo prikaže, pozovite servisnu službu.

U slučaju sledeće poruke o greški možete sami sebi da pomognete.

Poruka o greški	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
E011	Taster ste predugo držali pritisnut.	Pritisnite sve tastere pojedinačno. Proverite, da li su tasteri čisti. Ako poruka o greški i dalje stoji, pozovite servisnu službu.

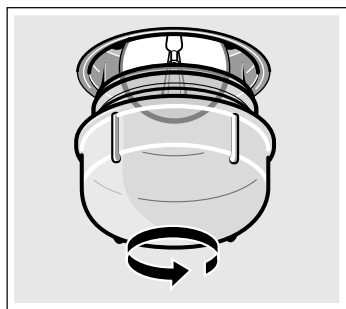
## Zamena sijalice na svodu u rerni

Ako je sijalica u rerni prestala da radi, mora da se zameni. Zamenske sijalice, koje su otporne na temperaturu, 40 W, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. Koristite samo te sijalice.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

1. U hladnu rernu položite krpu za posuđe, kako biste izbegli oštećenja.
2. Stakleni poklopac odvrnite obrtanjem u levo.



3. Sijalicu zamenite istim tipom sijalice.
4. Ponovo zavrните stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

## Zamena leve lampice za rernu

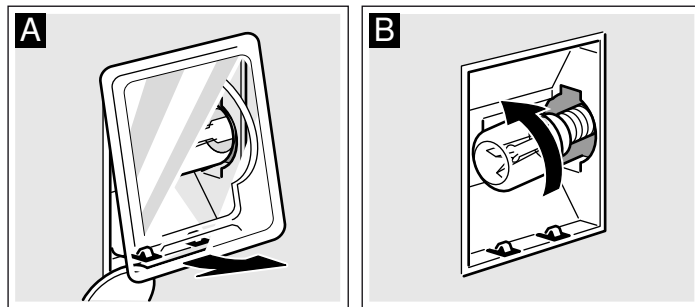
Ako je lampica za rernu pregorela, morate da je zamenite. Rezervne lampice, koje su otporne na visoke temperature, od 25 W dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Upotrebljavajte samo ove lampice.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

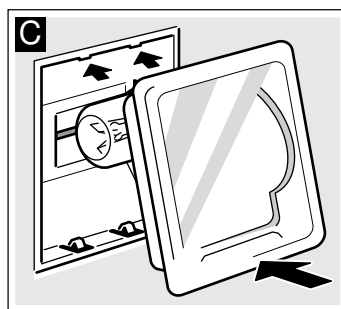
Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

1. Kako biste izbegli oštećenja krpu za posuđe položite u hladnu rernu.

2. Skinite stakleni poklopac. Za to rukom otvorite stakleni poklopac dole (slika A). Ako se stakleni poklopac teško skida, kao pomoć uzmite supenu kašiku.



3. Odvrnite lampicu i zamenite je istim tipom lampice (slika B). Prilikom uvrtnja obratite pažnju na to da lampica bude pravilno uvrnuta.
4. Ponovo postavite stakleni poklopac. Pazite na to da izbočina u staklu bude desno. Staklo umetnite gore, a odozdo čvrsto pritisnite (slika C). Staklo uleže.



5. Izvadite krpu za posuđe i uključite prekidač.

## Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac mora da se zameni. Odgovarajući stakleni poklopac ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

## Tablica smetnji

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

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

## E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo da navedete broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vas posavetujemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naćićete desno, bočno na vratima rerne. Da u slučaju potrebe ne biste dugo morali da tražite, ovde možete da unesete podatke o Vašem uređaju i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

# Energija i životna sredina

Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti podatke o energetski optimizovanoj vrsti zagrevanja vreli vazduh eco. Osim toga pronaćete savete, kako da sa Vašim uređajem uštedite još energije i kako da ga uklonite u skladu sa pravilima o očuvanju životne sredine.

## Vrsta zagrevanja vreli vazduh eco

Pomoću energetski efikasne vrste zagrevanja vreli vazduh eco možete da pripremite mnogobrojna jela na jednom nivou. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje energetski optimizovanu vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Pečenje, prženje i kuvanje uspevaju bez preliminarnog zagrevanja.

### Napomene


- Gurnite jela u hladnu, praznu pećnicu. Samo onda optimizacija energije ima dejstvo.
- Tokom pečenja vrata rerne otvarajte samo ako je to neophodno.


### Tabela

U tabeli ćete pronaći izbor jela, koja su najbolje namenjena za vreli vazduh eco. Dobijate podatke o adekvatnoj temperaturi i trajanju pečenja. Možete da vidite, koji su pribor i nivo za ugaravanje odgovarajući.

Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine, svojstava i kvaliteta namirnica. Zato su u tabeli navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa najnižom vrednošću. Niža temperatura rezultira ravnomernijim rumenjenjem. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Kalupe i posude postavite na sredinu rešetke. Ako namirnicu položite direktno na rešetku, na visinu 1 dodatno ugarajte univerzalni tiganj. Mast i sok se sakupljaju u njega, pa rerna ostaje čistija.

Jela pomoću vrelog vazduha eco 	Pribor	Visina	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
<b>Kolači i pecivo</b>				
Mučeno testo na plehu sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3	170-190	25-35
Mučeno testo u kalupima	Četvrtasti kalup	2	160-180	50-60
Kore za torte, mučeno testo	Kalup za kore za voće	2	160-180	20-30
Voćni kolač, fini, mučeno testo	Kalup sa skočnim mehanizmom/kalup za kuglof	2	160-180	50-60
Testo sa kvascem na plehu sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3	170-190	25-35
Prhko testo na plehu sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3	180-200	20-30
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3	170-190	15-25
Kore za biskvit, 2 jaja	Kalup za kore za voće	2	150-170	20-30
Biskvit torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	150-170	40-50
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	180-200	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3	130-150	15-25
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3	140-150	30-45
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3	210-230	35-45
Zemičke, ražano brašno	Pleh za pečenje	3	200-220	20-30
<b>Gužvare</b>				
Gratinirani krompir	Kalup za gužvaru	2	160-180	60-80
Lazanje	Kalup za gužvaru	2	180-200	40-50
<b>Zamrznuti proizvodi</b>				
Pica, tanka kora	Univerzalni tiganj	3	190-210	15-25
Pica, debela kora	Univerzalni tiganj	2	180-200	20-30
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3	200-220	20-30
Chicken wings	Univerzalni tiganj	3	220-240	20-30
Ribljii štapići	Univerzalni tiganj	3	220-240	10-20
Zemičke za dopicanje	Univerzalni tiganj	3	180-200	10-15
<b>Meso</b>				
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posude zatvoreno	2	190-210	130-150
Svinjsko pečenje, vrat, 1 kg	Posude otvoreno	2	190-210	110-130
Teleće pečenje, npr. but, 1,5 kg	Posude otvoreno	2	190-210	110-130

Jela pomoću vrelog vazduha eco 	Pribor	Visina	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
<b>Riba</b>				
Lampuga, 2 komada po 750 g	Univerzalni tiganj	2	170-190	50-60
Lampuga u korici od soli, 900 g	Univerzalni tiganj	2	170-190	60-70
Štuka, 1000 g	Univerzalni tiganj	2	170-190	60-70
Pastrmka, 2 komada po 500 g	Univerzalni tiganj	2	170-190	45-55
Riblj file, po komadu 100 g	Posuđe zatvoreno	2+1	190-210	30-40

## Ušteda energije

- Renu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupe.

- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite renu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeče do kraja.

## Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## Automatski program

Pomoću automatskog programa sasvim lako će Vam uspeti rafinirana dinstana jela, sočna pečenja i ukusna variva. Štedite sebi okretanje i dolivanje vode, a pećnica ostaje čista.

Rezultat prženja zavisi od kvaliteta mesa i veličine i vrste posuđa. Kada iz pećnice uzimate gotovo jelo, upotrebljavajte krpu. Posuđe je veoma vrelo. Oprez prilikom otvaranja posuđa, izlazi vrela para.

### Posuđe

Automatski program je namenjen samo za prženje u zatvorenom posuđu, izuzetak je šunka sa koricom. Upotrebljavajte samo posuđe sa poklopcem koji se dobro zatvara. Obratite pažnju na napomene proizvođača posuđa.

### Odgovarajuće posuđe

Preporučujemo vatrostalno posuđe (do 300 °C) od stakla ili staklene keramike. Pekači od prohroma odgovaraju samo uslovno. Sjajna površina veoma jako reflektuje toplotno zračenje. Jelo slabije rumeni i meso se slabije peče. Ako upotrebljavate pekač od prohroma, posle završetka programa skinite poklopac. Meso pecite na roštilju na stepenu za pečenje roštilja 3 još 8 do 10 minuta. Ako upotrebljavate pekače od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili livenog aluminijuma, jelo jače rumeni. Sipajte malo više tečnosti.

### Neodgovarajuće posuđe

Posuđe od svetlog, sjajnog aluminijuma, gline bez stakla i posuđe od plastike ili sa plastičnim drškama nije odgovarajuće.

### Veličina posuda

Meso treba da pokrije otprilike dve trećine dna posuđa. Na taj način ćete dobiti lepu podlogu za prženje.

Između mesa i poklopca razmak mora da bude najmanje od 3 cm. Tokom prženja meso može da naraste.

## Priprema jela

Upotrebljavajte sveže ili smrznuto meso. Preporučujemo sveže meso sa temperaturom iz frižidera.

Izaberite odgovarajuće posuđe.

Izmerite sveže ili smrznuto meso, živinu ili ribu. Tačne napomene ćete dobiti u odgovarajućim tabelama. Težina Vam je neophodna za podešavanje.

Začinite meso. Smrznuto meso začinite isto kao i sveže meso.

Kod mnogih jela treba da dodate tečnost. Sipajte onoliko tečnosti u posuđe, koliko je potrebno da pokrijete dno otprilike za ½ cm. Ako u tabeli stoji "nešto" tečnosti, najčešće je dovoljno 2-3 supene kašike. Kod tečnosti "da" slobodno sme da bude i više. Obratite pažnju na napomene ispred i u tabelama.

Posuđe zatvorite poklopcem. Postavite ga na visinu 2 na rešetki.

Kod nekih jela pomeranje vremena završetka nije moguće. Ta jela su obeležena zvezdicom\*.

Posuđe uvek postavite u hladnu pećnicu.

## Programi

### Živina

Živinu grudima na gore položite u pekač. Napunjena živina nije za to adekvatna.

Kod više živinskih bataka podesite težinu najtežeg bataka. Bataci moraju da budu otprilike iste težine.

Primer: 3 pileća bataka od 300 g, 320 g i 400 g. Podesite 400 g.

Ako u istom pekaču želite da pripremite dva pileta iste težine, podešavanje izvršite tačno kao kod bataka, podesite težinu najtežeg.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Živina</b>				
Kokoška, sveža	P1*	0,7-2,0	ne	Težina mesa
Tovljeno pile, sveže	P2*	1,4-2,3	ne	Težina mesa
Patka, sveža	P3*	1,6-2,7	ne	Težina mesa
Guska, sveža	P4*	2,5-3,5	ne	Težina mesa
Ćure, sveže	P5*	2,5-3,5	ne	Težina mesa
Bataci, sveži, npr. pileći, pačiji, guščiji, čureći bataci	P6*	0,3-1,5	ne	Težina najtežeg bataka

#### Meso

U posuđe sipajte onoliko tečnosti, kako je navedeno.

#### Govedina

Kod dinstanog pečenja dodajte dovoljno tečnosti. Takođe možete da upotrebite tečnost iz marinade. Rozbif pecite sa masnom stranom okrenutom na gore.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Govedina</b>				
Dinstano pečenje, sveže npr. bubrežnjak, lopatica, plećka, marinirano pečenje	P7	0,5-3,0	da	Težina mesa
Dinstano pečenje, smrznuto npr. bubrežnjak, lopatica, plećka,	P8*	0,5-2,0	da	Težina mesa
Rozbif, sveži, engleski npr. slabina	P9	0,5-2,5	ne	Težina mesa
<b>Teletina</b>				
Pečenje, sveže, posno npr. but, ribić	P10	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečenje, sveže, umereno pečeno npr. vrat, gronik	P11	0,5-3,0	nešto	Težina mesa
Kolenica sa kostima, sveža	P12	0,5-2,5	da	Težina mesa
<b>Jagnjetina</b>				
Batak, svež bez kosti, prepečen	P13	0,5-2,5	nešto	Težina mesa
Batak, svež bez kosti, srednje pečen	P14	0,5-2,5	ne	Težina mesa
Batak, svež sa kostima, prepečen	P15	0,5-2,5	nešto	Težina mesa
Batak, smrznut bez kosti, prepečen	P16*	0,5-2,0	nešto	Težina mesa
Batak, smrznut sa kostima, prepečen	P17*	0,5-2,0	nešto	Težina mesa

#### Divljač

Divljač možete da obložite slaninom, meso ostaje sočnije, rumeni, ali ne tako jako. Za finiji ukus meso divljači pre pečenja preko noći možete da ostavite u frižideru marinirano u pavlaci, vinu ili sirćetu.

Ako pečete više zečijih bataka, podesite težinu najtežeg bataka.

Kuniće takođe možete da pečete tako što ste pre toga odredili porcije. Podesite ukupnu težinu.

Divljač	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
Pečenje jelena, sveže npr. plećka, grudi	P18	0,5-3,0	da	Težina mesa
Srneći but bez kostiju, svež	P19	0,5-3,0	da	Težina mesa
Zečiji batak sa kostima, svež	P20	0,3-0,6	da	Težina mesa
Kunić, svež	P21	0,5-3,0	da	Težina mesa

## Riba

Ribu očistite, pokiselite i posolite po želji.

Za pirjanu ribu: ½ cm tečnosti, npr. vino ili limunov sok, dodajte u posuđe.

Za pečenu ribu: Ribu uvaljajte u brašno i premažite rastopljenim puterom.

Cela riba najbolje uspeva, ako u posuđu stoji u plivajućem položaju. To znači ledna peraja pokazuju na gore. Da bi riba čvrsto stajala, utaknite rasečeni krompir ili malo burence koje se ne otvara ribi u stomak.

Kod više riba podesite ukupnu težinu. RIBE moraju da budu otprilike iste veličine ili iste težine. Primer: Dve pastrmke sa 0,6 kg i 0,5 kg. Podesite 1,1 kg.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Riba</b>				
Pastrmka, sveža, pirjana	P22*	0,3-1,5	da	Ukupna težina
Pastrmka, sveža, pečena	P23*	0,3-1,5	ne	Ukupna težina
Bakalar, svež, pirjan	P24*	0,5-2,0	da	Ukupna težina
Bakalar, svež, pečen	P25*	0,5-2,0	ne	Ukupna težina

## Varivo

Možete da kombinujete različite vrste mesa i svežeg povrća.

Meso isecite na sitne komade. Delove pileta upotrebljavate nepodeljene.

U meso dodajte istu do duplu količinu povrća. Primer: Na 0,5 kg mesa dodajte 0,5 kg do 1 kg svežeg povrća.

Ako meso treba da porumeni, stavite ga u pekač na povrće kao poslednji sastojak. Ako hoćete da porumeni manje, umešajte meso ispod povrća.

Kod variva sa mesom podesite težinu mesa. Ako povrće treba da bude mekše, podesite ukupnu težinu.

Za varivo od povrća namenjene su tvrde sorte povrća kao npr. šargarepa, boranija, beli kupus, celer i krompir. Kako povrće ne bi porumenelo, pokrijte ga tečnošću.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Varivo</b>				
sa mesom npr. "Pichelsteiner" varivo	P26	0,3-3,0	da	Težina mesa
sa povrćem npr. vegetarijansko varivo	P27	0,3-3,0	da	Ukupna težina
Gulaš	P28	0,3-3,0	da	Težina mesa
Rolati	P29	0,3-3,0	da	Težina mesa

## Rolat od mlevenog mesa

Upotrebljavajte sveže mleveno meso.

Podesite ukupnu težinu rolata od mlevenog mesa.

Masu možete da oplemenite kockicama povrća ili sira.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Rolat od mlevenog mesa</b>				
od sveže govedine	P30	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od sveže jagnjetine	P31*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od svežeg, mešanog mesa	P32*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina
od svežeg svinjskog mesa	P33*	0,3-3,0	ne	Ukupna težina

## Svinjetina

Pečenje sa kožicom položite u posuđe tako da kožica bude gore. Kožu pre pečenja isecite u obliku mreže, a da ne povredite meso.

Masni sloj šunke u posuđe položite na gore. Šunku ostavite u otvorenom posuđu da se uhvati kožica.

Kod pečenja podesite težinu mesa, a kod rolovanog pečenja ukupnu težinu.

Programi	Broj programa	Opseg težine u kg	Dodavanje tečnosti	Podešena težina
<b>Svinjetina</b>				
Pečeni vrat, svež, bez kostiju	P34	0,5-3,0	da	Težina mesa
Pečeni vrat, smrznut, bez kostiju	P35*	0,5-2,0	da	Težina mesa
Pečene slabine, sveže	P36	0,5-2,5	da	Težina mesa
Rolovano pečenje, sveže	P37	0,5-3,0	da	Ukupna težina
Pečenje sa kožicom, sveže, stomak	P38	0,5-3,0	ne	Težina mesa
Šunka, sveža, usoljena, pečena	P39	1,0-4,0	nešto	Težina mesa
Šunka, sveža, usoljena, pečena da se uhvati kožica	P40*	1,0-4,0	ne	Težina mesa

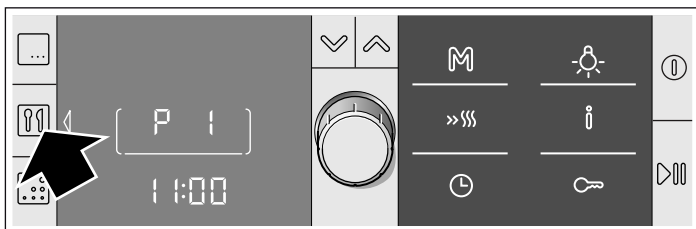
## Biranje i podešavanje programa

Najpre izaberite odgovarajući program iz tabele programa.

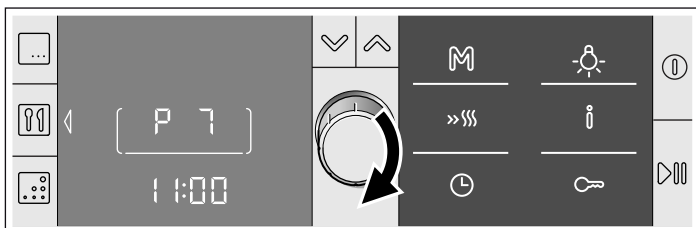
Primer na slici: Podešavanje za goveđe dinstano pečenje, sveže, program 7, težina mesa 1,3 kg.

1. Pritisnite taster .

Na prikazu za temperaturu se pojavljuje prvi broj programa.

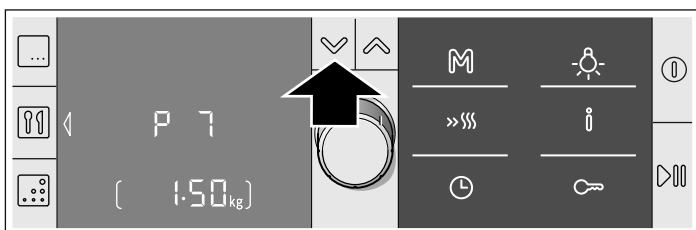


2. Pomoću obrtnog birača podesite željeni broj programa.

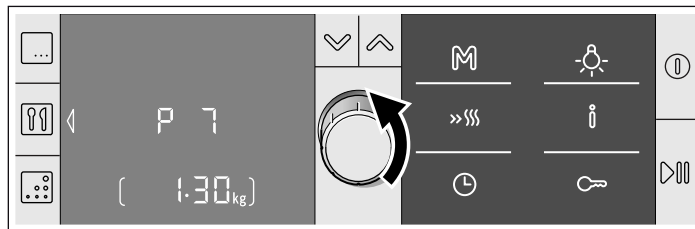


3. Pritisnite taster .

Na prikazu časovnika biva predložena težina.

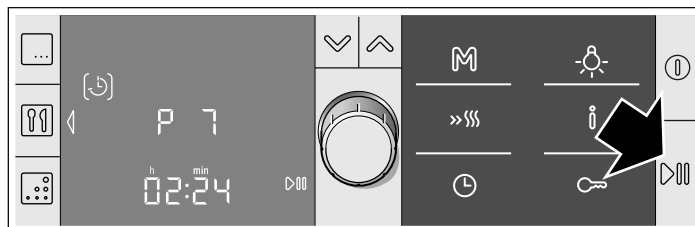


4. Pomoću obrtnog birača podesite težinu jela.




5. Pritisnite taster .

Prikazuje se trajanje programa.



Program startuje. Trajanje [-] vidljivo ističe na prikazu časovnika.

### Program je završen

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Signal prevremeno možete da obrišete pomoću tastera .

### Promena trajanja programa

Trajanje ne može da bude promenjeno.



### Promena programa

Posle starta ne možete više da promenite program.



### Otvaranje vrata rerne u međuvremenu

Režim rada se zaustavlja. Posle zatvaranja vrata režim rada teče dalje.

### Zaustavljanje režima rada

Kratko pritisnite taster . Rerna je u statusu pauze. Iznova pritisnite , režim rada teče dalje.



### Prekidanje programa

Taster  držite pritisnut sve dok se ne pojave simbol  za 3D-vreli vazduh i 160 °C. Podešavanje možete iznova da izvršite.

### Pomeranje vremena završetka

Videti poglavlje *Vremenske funkcije*, pomeranje vremena završetka.

## Saveti za automatski program

Težina pečenja ili živine prevazilazi navedeni opseg težine.	Opseg težine je svesno ograničen. Za veoma veliko pečenje često ne možete da dobijete dovoljno veliki pekač. Velike komade pripremajte pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  ili pomoću pečenja na roštilju sa cirkulacionim vazduhom  .
Pečenje je dobro, ali je sos previše taman.	Izaberite manje posuđe ili upotrebite više tečnosti.
Pečenje je dobro, ali je sos previše svetao i redak.	Izaberite veće posuđe ili upotrebite manje tečnosti.
Pečenje je odozgo previše suvo.	Upotrebljavajte posuđe sa poklopcem koji se dobro zatvara. Veoma posno meso postaje sočnije, ako ga obložite trakama slanine.
Tokom prženja miriše na zagorelost, ali pečenje izgleda dobro.	Poklopac pekača se ne zatvara pravilno ili je meso nadošlo i podiglo poklopac. Uvek upotrebljavajte odgovarajući poklopac. Pazite na to da između mesa i poklopca bude razmak najmanje od 3 cm.
Želite da spremite zamrznuto meso.	Smrznuto meso začinite isto tako kao i sveže meso. Pažnja: Pomeranje vremena završetka na kasnije kod smrznutog mesa nije moguće. Meso bi se tokom vremena čekanja otopilo i ne bi bilo ukusno.



# Za Vas testirano u našoj kuhinji

Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Pokazaćemo Vam, koja vrsta zagrevanja i temperature je najbolje namenjena za Vaše jelo. Dobićete podatke za odgovarajući pribor i na koju visinu treba da ga ugurate. Dobićete savete za posuđe i za pripremu.


## Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu.  
Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe.  
Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vreo pribor ili posuđe.

## Kolači i peciva

### Pečenje na jednom nivou

Pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  pečenje kolača najbolje uspeva.

Ako pečete pomoću 3D-vrelog vazduha , koristite sledeće visine za uguravanje pribora:

- Kolači u kalupima: visina 2
- Kolači na plehu: visina 3

### Pečenje na više nivoa

Koristite 3D-vreo vazduh .

Visina uguravanja kod pečenja na 2 nivoa:

- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pečenje: visina 1

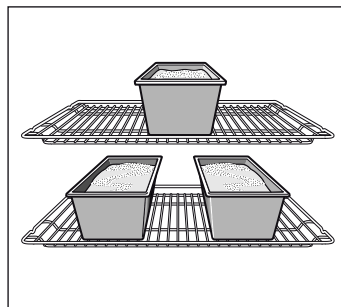
Visina uguravanja kod pečenja na 3 nivoa:

- Pleh za pečenje: visina 5
- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pečenje: visina 1

Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći mnogobrojne predloge za Vaša jela.

Ako istovremeno pečete sa 3 klaupa u obliku pravougaonika, postavite ih na rešetke, kako je ilustrovano na slici.



### Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod svetlih kalupa za kolače od tankog metala ili kod staklenih kalupa produžuje se vreme pečenja i kolači ne rumene ravnomerno.


Ako želite da koristite silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptima mogu da odstupaju.










### Tabele

U tabelama ćete za različite kolače i peciva pronaći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i vrste testa. Zato su u tabelama navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa nižim vrednostima. Niža temperatura za rezultat ima ravnomernije rumenilo. Ako je neophodno, sledeći put podesite višu temperaturu.

Vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta, ako predhodno zagrejete rernu.

Dodatne informacije ćete pronaći pod *Saveti za pečenje* u nastavku posle tabela.

**Napomena:** Zbog visokog stepena vlage, prilikom pečenja pomoću hidro pečenja  na unutrašnjem staklu rerne može da se formira kondenzat. Pažljivo otvarajte rernu, izlazi vrela para.

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mućeni kolač, jednostavan	Kalup u obliku venca/ četvrtasti kalup	2		160-180	50-60
	3 četvrtasta kalupa	3+1		140-160	60-80
Mučeni kolač, fini	Kalup u obliku venca/ četvrtasti kalup	2		150-170	60-70
Kore za torte, mućeno testo	Kalup za kore za voće	3		160-180	20-30
Voćni kolač, fini, mućeno testo	Kalup sa skočnim mehanizmom/kalup za kuglof	2		160-180	50-60
Kore za biskvit, 2 jaja (preliminarno zagrejte rernu)	Kalup za kore za voće	2		160-180	20-30
Biskvit torta, 6 jaja (preliminarno zagrejte rernu)	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	40-50
Kora od prhkog testa sa ivicom	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		180-200	25-35
Voćna torta ili torta od sira kvarka, kora od prhkog testa*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		160-180	70-90

\* Kolače ostavite da se ohlade otprilike 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj rerni.

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Švajcarska pita	Pleh za picu	1	☐	220-240	35-45
Kuglof	Kalup za kuglof	2	☐	150-170	60-70
Pica, tanka kora sa malo nadeva (preliminarno zagrejte rernu)	Pleh za picu	1	☐	280-300	10-15
Pikantni kolači*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-190	45-55

\* Kolače ostavite da se ohlade otprilike 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj rerni.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mućeno testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	2	☐	170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Mućeno testo sa sočnim nadevom, voće	Univerzalni tiganj	2	☐	170-190	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	140-160	40-50
Testo sa kvascem sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3	☐	170-190	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Testo sa kvascem sa sočnim nadevom, voće	Univerzalni tiganj	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	150-160	50-60
Prhko testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	1	☐	180-200	20-30
Prhko testo sa sočnim nadevom, voće	Univerzalni tiganj	2	☐	160-180	60-70
Švajcarska pita	Univerzalni tiganj	1	☐	210-230	40-50
Rolat od biskvita (preliminarno zagrejte rernu)	Pleh za pečenje	2	☐	170-190	15-20
Pletenica sa kvascem sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	2	☐	180-200	25-35
Tvrda štrudla (štolen) sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	60-70
Tvrda štrudla (štolen) sa 1 kg brašna	Pleh za pečenje	3	☐	140-160	90-100
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj	2	☐	190-210	55-65
Pica	Pleh za pečenje	2	☐	220-240	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	180-200	40-50
Flambirani kolač (preliminarno zagrejte rernu)	Univerzalni tiganj	2	☐	280-300	10-12
Burek	Univerzalni tiganj	2	☐	180-200	40-50

Malo pecivo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Kolačići	Pleh za pečenje	3	☉	140-160	15-25
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	130-150	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pecivo iz šprica (preliminarno zagrejte rernu)	Pleh za pečenje	3	☐	140-150	30-40
	Pleh za pečenje	3	☉	140-150	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makroni	Pleh za pečenje	2	☐	100-120	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	100-120	35-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	100-120	40-50
Španski vetar	Pleh za pečenje	3	☉	80-100	100-150

Malo pecivo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mafini	Rešetka sa plehom za mafine	3	☐	180-200	20-25
	2 rešetke sa plehovima za mafine	3+1	☒	160-180	25-30
Pecivo od kuvanog testa	Pleh za pečenje	2	☐	210-230	30-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	☒	180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	180-200	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☒	170-190	35-45
Pecivo od testa sa kvascem	Pleh za pečenje	3	☐	190-210	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	160-180	25-35

### Hleb i zemičke

Prilikom pečenja hleba preliminarno zagrejte rernu, ako nije drugačije navedeno.

Nemojte nikada da sipate vodu u vrelu rernu.

Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Hleb sa kvascem sa 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj	2	☐	300	5
				200	30-40
Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj	2	☐	300	8
				200	35-45
Pogača	Univerzalni tiganj	2	☐	300	10-15
Zemičke (nemojte preliminarno da zagrevate rernu)	Pleh za pečenje	3	☐	200-220	20-30
Zemičke od testa sa kvascem, slatke	Pleh za pečenje	3	☐	180-200	15-20
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	150-170	20-30

### Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen.	Otprilike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite na 10 stepeni nižu temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je gore previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačkalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put povećajte temperaturu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (n pr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (dekav, sa vodnjikavim prugama).	Sledeći put stavite manje tečnosti i pecite duže na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre malo predhodno pecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda stavite nadev. Pazite na recepte i vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ravnomernije pečeno. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri, može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite tako da odgovara plehu.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Između komada peciva razmak bi trebalo da bude otprilike 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva lepo narastu i da porumene sa svih strana.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Za pečenje na više nivoa uvek koristite 3D-vreli vazduh ☒. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

## Meso, živina, riba

### Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe univerzalni tiganj.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Pazite na to, da poklopac za pekač odgovara i dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

Kod tiganja od prohroma meso slabije rumeni i može da bude slabije kuvano. Produžite vreme kuvanja.

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

Vrelo stakleno posuđe postavite na suv podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

### Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1/2 cm.

Za dinstanje dodajte dosta tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1 - 2 cm.

Količna tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emajliranom tiganju, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenom posudu.

Tiganji od prohroma su samo za uslovnu namenu. Meso se kuva sporije i slabije rumeni. Kuvajte na višim temperaturama i/ili kuvajte duže.

### Roštilj

Prilikom pečenja roštilja oko 3 minuta unapred zagrevajte, pre nego što komade za roštilj stavite u rernu.

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste debljine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni.

Komade za roštilj okrenite posle 2/3 vremena pečenja.

Stekove posolite tek posle pečenja na roštilju.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke.

Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj prilikom pečenja roštilja nemojte uguravati na visinu 4 ili 5. Zbog jake vreline se izvitopere i prilikom izvlačenja mogu da oštete rernu.

Grejna tela roštilja se uvek iznova uključuju i isključuju. To je normalno. Koliko često se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.






















### Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.

Ako je pečenje gotovo, trebalo bi još 10 minuta da odstoji u isključenoj, zatvorenoj rerni. Na taj način se sokovi mesa bolje raspedeljuju.

Posle kuvanja goveđe meso uvite u aluminijumsku foliju i ostavite da odstoji u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožicom, kožicu isecite na krstiče i pečenje najpre položite u sud sa kožicom na dole.

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
<b>Govedina</b>						
Dinstano goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Goveđi file, srednji	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, srednji	1,0 kg	otvoreno	1		220-240	60
Odresci, 3 cm debeli, srednji		Univerzalni tiganj + rešetka	5+1		3	15
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teleća kolenica	1,5 kg	otvoreno	2		210-230	140
<b>Svinjetina</b>						
Pečenje bez kože (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečenje sa kožom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjski file	500 g	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		230-240	30
Svinjsko pečenje, posno	1,0 kg	otvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160

Meso	Težina	Pribor i posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
Kare sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Odresci, 2 cm debeli		Univerzalni tiganj + rešetka	5+1		3	15
Svinjski medaljoni, 3 cm debeli		Univerzalni tiganj + rešetka	5+1		3	10

### Jagnjetina

Jagnjeća plečka sa kostima	1,5 kg	otvoreno	2		190-210	60
Jagnjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		160-180	120

### Divljač

Srneća leđa sa kostima	1,5 kg	otvoreno	2		200-220	50
Srneći but bez kostiju	1,5 kg	zatvoreno	2		210-230	100
Pečenje divlje svinje	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	140
Pečenje jelena	1,5 kg	zatvoreno	2		180-200	130
Kunić	2,0 kg	zatvoreno	2		220-240	60

### Mleveno meso

Rolat od mlevenog mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1		180-200	80
------------------------	---------------	----------	---	--	---------	----

### Viršle

Viršle		Univerzalni tiganj + rešetka	4+1		3	15
--------	--	------------------------------	-----	--	---	----

### Živina

Podaci o težini u tabeli se odnose na nenapunjenu živinu, koja je spremna za prženje.

Celo živinče najpre grudima na dole položite na rešetku. Okrenite posle  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Komade pečenja, kao što je rolovano ćureće pečenje ili ćureće grudi, okrenite kad istekne polovina navedenog vremena. Živinče okrenite posle  $\frac{2}{3}$  datog vremena.

Kod patke ili guske probušite kožicu ispod krila. Na taj način može da iscuri mast.

Živinče će biti posebno hrskavo rumeno, ako ga pred kraj prženja premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Živina	Težina	Pribor i posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
Pile, celo	1,2 kg	Rešetka	2		220-240	60-70
Tovljeno pile, celo	1,6 kg	Rešetka	2		210-230	80-90
Pile, polovina	po 500 g	Rešetka	2		220-240	40-50
Delovi pileta	po 150 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Delovi pileta	po 300 g	Rešetka	3		210-230	35-45
Pileće grudi	po 200 g	Rešetka	3		3	30-40
Patka, cela	2,0 kg	Rešetka	2		190-210	100-110
Pačije grudi	po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, cela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Guščiji bataci	po 400 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Ćure, celo	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Ćureće rolovano pečenje	1,5 kg	otvoreno	1		200-220	110-130
Ćureće grudi	1,0 kg	zatvoreno	2		180-200	80-90
Ćureći karabatak	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

## Riba

Komade ribe okrenite posle  $\frac{2}{3}$  vremena.

Celu ribu ne morate da okrećete. Celu ribu u rernu stavite u plivajućem položaju, ledna peraja su okrenuta na gore.

Rasečeni krompir ili malo burence koje se ne otvara u stomaku ribe je čine stabilnijom.

Kod ribljeg filea dodajte nekoliko supenih kašika tečnosti radi pirjanja.

Riba	Težina	Pribor i posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
Riba, cela	po otprilike 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, 3 cm debeo		Rešetka	3		2	20-25
Riblji file		zatvoreno	2		210-230	25-30

## Saveti za prženje i pečenje roštilja

Za težinu pečenja u tabeli nema podataka.	Izaberite podatke u skladu sa težinom, koja stoji u nastavku i produžite vreme.
Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (može se nabaviti u specijalizovanim prodavnicama) ili proverite "kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako je čvrsto, onda je gotovo. Ako utanja, potrebno je još malo vremena.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Печење је превише тамно и кожица је на местима изгорела.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos izgoreo.	Sledeći put izaberite manji pleh ili dodajte više tečnosti.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos previše svetao i voden.	Sledeći put izaberite veći pleh i sipajte manje tečnosti.
Prilikom preliivanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Može da padne na prednji deo prekidača ili na prednje delove nameštaja, koji se nalaze u neposrednoj blizini ili da kaplje kao konzenzovana voda.

## Pečenje na umerenoj temperaturi

Pečenje na umerenoj temperaturi, nazvano i pečenje na niskoj temperaturi, idealna je metoda za sve osetljive komade mesa, koji treba da se ispeku da budu roza ili da se "osete pod zubima". Meso ostaje veoma sočno i meko kao puter.

Prednost za Vas: Imate mnogo prostora za manevar prilikom planiranja menija, jer umereno pečeno meso bez problema možete da održavate toplim.

### Napomene

- Upotrebljavajte samo sveže, adekvatno meso. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak sopstveni ukus.
- Veće komade mesa morate da okrećete.
- Meso posle pečenja na umerenoj temperaturi možete odmah da sečete. Nije neophodno vreme mirovanja.
- Zahvaljujući specijalnoj metodi pečenja meso izgleda roza. Ali zbog toga nije sirovo ili nepečeno.
- Ako želite sos od mesa, meso pecite u zatvorenom posuđu. Ali obratite pažnju na to, da se vreme pečenja skraćuje.
- Kako biste proverili, da li je meso pečeno, upotrebite termometar za prženje. Temperatura jezgra od 60 °C trebalo bi da se održi najmanje 30 minuta.

### Odgovarajuće posude

Upotrebljavajte ravno posuđe, npr. poslužavnik za serviranje od porcelana ili stakleni pekač bez poklopca.

Otvoreno posuđe uvek postavite na visinu 2 na rešetku.

### Podešavanje

1. Izaberite vrstu zagrevanja zagrevanje sa gornje/donje strane i podesite temperaturu između 70 i 90 °C. Rernu preliminarno zagrejte i pri tome podgrejte i posuđe.
2. Jako zagrejte nešto masti u tiganju. Meso sa svih strana, takođe i na krajevima zapecite i odmah stavite u podgrejano posuđe.
3. Posuše sa mesom stavite ponovo u rernu i pecite na umerenoj temperaturi. Za većinu komada mesa idealno je pečenje na umerenoj temperaturi od 80 °C.

### Tabela

Za pečenje na umerenoj temperaturi su namenjene svi osetljivi delovi živine, govedine, teletine, svinjetine i jagnjetine. Vreme pečenja na umerenoj temperaturi se orijentiše prema debljini i temperaturi jezgra mesa.

Jelo	Težina	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje zapicanja u minutima	Trajanje pečenja na umerenoj temperaturi u časovima
<b>Živina</b>						
Ćureće grudi	1000 g	2		80	6-7	4-5
Pačije grudi*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
<b>Govedina</b>						
Govede pečenje (npr. kuk), 6-7 cm debeo	otprilike 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Govedi file, ceo	otprilike 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rozbif, 5-6 cm debeo	otprilike 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Odresci sa kuka, 3 cm debeli		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje (npr. but), 6-7 cm debeo	otprilike 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Teleći file	otprilike 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Svinjetina</b>						
Svinjsko pečenje, posno (npr. slabina) 5-6 cm debela	otprilike 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Svinjski file, ceo	otprilike 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Jagnjetina</b>						
File sa jagnjećih leđa, ceo	otprilike 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Za hrskavu kožicu pačije grudi posle pečenja na umerenoj temperaturi pržite kratko u tiganju.

## Saveti za pečenje na umerenoj temperaturi

Meso pečeno na umerenoj temperaturi nije tako vrelo kao meso pečeno na konvencionalan način. Kako se pečeno meso ne bi tako brzo ohladilo, podgrejte tanjir, a sos servirajte veoma vreo.

Hoćete da meso pečeno na umerenoj temperaturi ostane toplo. Posle pečenja na umerenoj temperaturi, temperaturu vratite nazad na 70 °C. Mali komadi mesa mogu da ostanu topli do 45 minuta, veliki komadi do 2 časa.

## Gužvare, gratinirana jela, tost

Posude uvek postavite na rešetku.

Ako pečete roštilj bez posuda direktno na rešetki, na visinu 1 dodatno ugurajte univerzalni tiganj. Rerna ostaje čistija.

Status pečenja gužvare zavisi od veličine posuda i od visine gužvare. Podaci u tabelama su samo orijentacione vrednosti.
































Jelo	Pribor i posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
<b>Gužvare</b>					
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		180-200	50-60
Sufle	Kalup za gužvaru	2		180-200	35-45
	Kalupčić za porciju	2		200-220	20-25
Gužvara od testenine	Kalup za gužvaru	2		200-220	40-50
Lazanje	Kalup za gužvaru	2		180-200	40-50
<b>Gratinirano jelo</b>					
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, maks. 4 cm visok	1 kalup za gužvaru	2		160-180	60-80
	2 kalupa za gužvaru	3+1		150-170	60-80
<b>Tost</b>					
4 komada, prepečenih	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		160-170	10-15
12 komada, prepečenih	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		160-170	15-20

## Gotovi proizvodi


Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir za pečenje namenjen za te temperature. Veličinu papira prilagodite jelu.

Rezultat pečenja veoma jako zavisi od namirnice. Preliminarna rumenjenja i neravnomernosti mogu da postoje već kod sirovog proizvoda.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
<b>Pica, zamrznuta</b>					
Pica sa tankom korom	Univerzalni tiganj	2	 / 	200-220	15-25
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica sa debelom korom	Univerzalni tiganj	2	 / 	170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica baget	Univerzalni tiganj	3	 / 	170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni tiganj	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pica, ohlađena</b>					
Pica (preliminarno zagrejte rernu)	Univerzalni tiganj	1	 / 	180-200	10-15
<b>Proizvodi od krompira, zamrznuti</b>					
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3	 / 	190-210	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalni tiganj	3	 / 	190-210	20-25
Rešti, punjeni džepići od krompira	Univerzalni tiganj	3	 / 	200-220	15-25
<b>Proizvodi za pečenje, zamrznuti</b>					
Zemičke, baget	Univerzalni tiganj	3	 / 	180-200	10-20
Perece (gotovo oblikovano sirovo testo)	Univerzalni tiganj	3	 / 	200-220	10-20
<b>Proizvodi za pečenje, preliminarno pečeni</b>					
Zemičke za dopicanje, baget za dopicanje	Univerzalni tiganj	2		190-210	10-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		160-180	20-25
<b>Pljeskavice, zamrznute</b>					
Ribljí štapići	Univerzalni tiganj	2	 / 	220-240	10-20
Pileći sticks, pileći nuggets	Univerzalni tiganj	3	 / 	200-220	15-25
<b>Štrudla, zamrznuta</b>					
Štrudla	Univerzalni tiganj	3	 / 	190-210	30-35

## Specijalna jela

Na nižim temperaturama će Vam takođe uspeti da pomoću 3D-vrelog vazduha  spremite kremasti jogurt isto tako dobro kao i privlačno testo sa kvascem.

Najpre iz rerne uklonite pribor, rešetke, koje se zakačuju ili plehove na izvlačenje.

### Priprema jogurta

1. skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).


3. Sipajte u šolje ili male tegle sa zatvaračem i pokrijte folijom za održavanje svežine.

4. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.


5. Šolje ili tegle postavite na dno rerne i pripremite, kako je navedeno.

### Narastanje testa sa kvascem


1. Testo sa kvascem pripremite kao i obično, stavite u vatrostalnu posudu od keramike i pokrijte.
2. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.
3. Isključite rernu i testo stavite u rernu da naraste.

Jelo	Posude	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šolje ili tegle sa zatvaračem	postavite na dno rerne	 predhodno zagrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 čas.



Jelo	Posuđe	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Narastanje testa sa kvascem	Vatrostalno posuđe postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i stavite testo sa kvascem u rernu	5-10 min. 20-30 min.

## Odmrzavanje

Vrsta zagrevanja topljenje  najbolje je namenjena za smrznute proizvode.



Vreme odmrzavanja se orijentiše prema vrsti i količini namirnica.

Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

Smrznute namirnice uzmete iz ambalaže i u adekvatnom posudu postavite na rešetku.

Živinu grudima na dole položite na tanjir.

**Napomena:** Do 60 °C lampica za rernu ne svetli. Na taj način je moguća optimalna fina regulacija.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
<b>Osetljiva smrznuta hrana</b> npr. torte sa šlagom, torte sa kremom od putera, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće itd.	Rešetka	1		30 °C
<b>Ostali zamrznuti proizvodi</b> Pile, kobasica i meso, hleb i zemičke, kolači i drugo pecivo	Rešetka	1		50 °C

## Sušenje

Pomoću 3D-vrelog vazduha  možete sjajno da sušite voće i povrće.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite ga, da se dobro ocedi i osuši.

Univerzalni tiganj i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom.

Više puta okrećite sočno voće i povrće.

Osušeno voće ili povrće odmah posle sušenja odvojte od papira.

Voće o bilje	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
600 g kolutova od jabuka	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 5 časova
800 g kriški kruške	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8 časova
1,5 kg šljiva ili ringlova	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8-10 časova
200 g začinskog bilja, očišćeno	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 1½ čas

## Ukuvavanje

Za ukuvavanje tegle i gumeni prstenovi moraju da budu čisti i ispravni. Ako je moguće odmah koristite velike tegle. Podaci u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

### Oprez!

Nemojte koristiti veće i više tegle. Poklopci bi mogli da puknu.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

Navedena vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. Uticaj mogu imati temperatura u prostoriji, broj tegli, količina i toplota sadržaja tegle. Pre nego što promenite podešavanje odnosno isključite, proverite, da li sadržaj u teglama pravilno vri.


### Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
3. Na svaku teglu stavite moker gumeni prsten i poklopac.

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

### Podešavanje

1. Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2. Tegle postavite tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. ½ litra vrele vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata rerne.
4. Podesite zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu postavite na 170 do 180 °C.
6. Režim rada startuje.

### Ukuvavanje

#### Voće

Posle otprilike 40 do 50 minuta u kratkim razmacima podižu se mehurići. Isključite rernu.

Posle 25 do 35 minuta na preostaloj toploti uzmete tegle iz rerne. Ako se u rerni tegle duže hlade, mogle bi se stvoriti bakterije i pospešiti, da se ukuvano voće ukiseli.

Voće u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	oko 25 minuta
Višnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	oko 30 minuta
Mus od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	oko 35 minuta

## Povrće

Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do

70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

Povrće sa hladnim prelivom u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cvekla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokelj	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Pasulj, keleraba, radič	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

## Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

## Oprez!

Vrele tegle ne stavljajte na hladnu ili mokru podlogu. Mogle bi da prsnu.

## Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa,

pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).

## Saveti za pripremu jela bez akrilamida

### Opšte

- Što je moguće više skratite vreme pečenja.
- Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.
- Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.

### Pečenje

Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C.  
Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.

### Keks

Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C.  
Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C.  
Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.

### Pomfrit iz rerne

Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

## Probna jela

Ove tabele su napravljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

## Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pečenje na 3 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte u sredinu.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica:

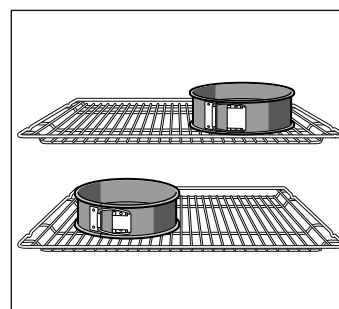
Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

Lenja pita na nivou 1:

Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan pored drugog.

Lenja pita na 2 nivoa:

Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan preko drugog, videti sliku.



Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: Pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  na nivou 1. Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na to postavite kalup sa skočnim mehanizmom.

**Napomena:** Za pečenje najpre koristite niže navedene temperature.

Jelo	Pribor i kalupi	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pecivo iz šprica (preliminarno zagrejte rernu*)	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-140	35-50
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150	30-45
Mali kolači (preliminarno zagrejte rernu*)	Pleh za pečenje	3		150-170	20-30
	Pleh za pečenje	3		150-160	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		140-160	25-40
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-150	35-55
Vodeni biskvit (preliminarno zagrejte rernu*)	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2		160-170	30-40
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2		160-180	30-40
Filovana lenja pita	Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

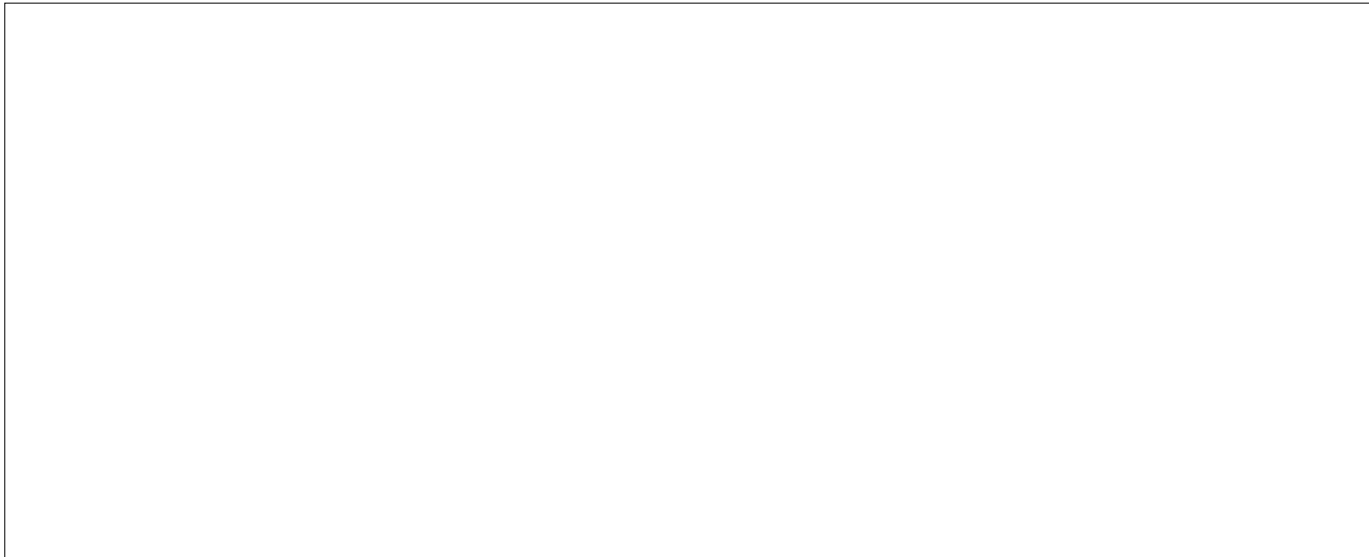
\* Za preliminarno zagrevanje nemojte da upotrebljavate brzo zagrevanje.

## Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen za pečenje roštilja	Trajanje u minutima
Pečenje tosta 10 minuta preliminarno zagrejte	Rešetka	5		3	1/2-2
Bifburger, 12 komada* nemojte preliminarno da zagrevate	Univerzalni tiganj + rešetka	4+1		3	25-30

\* Posle 2/3 vremena okrenite



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000901299