



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



**Ugradna rerna
HBA23B1.0R**



BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu

Sadržaj

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Važne napomene za sigurnost | 4 | Za Vas testirano u našoj kuhinji | 15 |
| Uzroci oštećenja | 5 | Kolači i peciva | 15 |
| Vaša nova rerna | 6 | Saveti za pečenje..... | 18 |
| Polje sa komandama | 6 | Meso, živina, riba | 18 |
| Tasteri i prikaz | 6 | Saveti za prženje i pečenje roštilja | 20 |
| Birač funkcija | 6 | Gužvare, gratinirana jela, tost..... | 21 |
| Birač temperature | 6 | Gotovi proizvodi | 21 |
| Pećnica | 7 | Specijalna jela | 22 |
| Vaš pribor | 7 | Odmrzavanje..... | 22 |
| Uguravanje pribora..... | 7 | Sušenje | 22 |
| Specijalan pribor | 7 | Ukuvavanje..... | 23 |
| Artikli servisne službe | 9 | Akrimalid u namirnicama | 23 |
| Pre prvog korišćenja | 9 | Probna jela | 24 |
| Podешavanje vremena | 9 | Pečenje | 24 |
| Zagrevanje rerne..... | 9 | Roštilj..... | 24 |
| Čišćenje pribora | 9 | | |
| Podешavanje rerne | 9 | | |
| Vrsta zagrevanja i temperatura | 9 | | |
| Brzo zagrevanje | 10 | | |
| Podешavanje vremenskih funkcija | 10 | | |
| Alarmni časovnik..... | 10 | | |
| Trajanje | 10 | | |
| Vreme završetka | 11 | | |
| Vreme..... | 11 | | |
| Osigurač za decu | 11 | | |
| Promena osnovnih podešavanja | 12 | | |
| Nega i čišćenje | 12 | | |
| Sredstva za čišćenje | 12 | | |
| Otkaćivanje i zakaćivanje okvira..... | 12 | | |
| Otkaćivanje i zakaćivanje vrata na rerni..... | 13 | | |
| Demontaža i ugradnja stakla na vrata..... | 13 | | |
| Smetnja, šta činiti? | 14 | | |
| Tabela sa smetnjama..... | 14 | | |
| Zamena sijalice na svodu u rerni | 14 | | |
| Stakleni poklopac | 14 | | |
| Tablica smetnji | 15 | | |
| E-broj i FD-broj | 15 | | |
| Saveti za energiju i životnu sredinu | 15 | | |
| Ušteda energije | 15 | | |
| Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline | 15 | | |

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: www.bosch-home.com i "online" prodavnici: 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.

Uzroci oštećenja

Oprez!

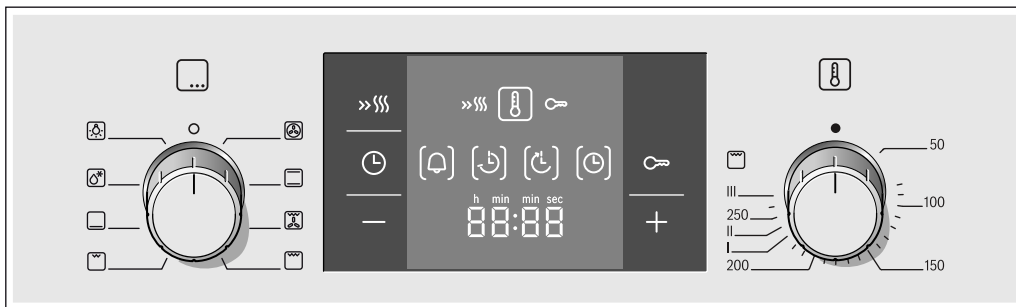
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- 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. Na prikazu se nikada ne pojavljuju svi simboli istovremeno. U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



Drške za prekidače

Drške za prekidače mogu da utonu. Za ulezanje i izbacivanje na nultom položaju pritisnite na dršku prekidača.

Tasteri

Ispod svakog tastera nalaze se senzori. Ne morate jako pritisnuti. Samo dodirnite odgovarajući simbol.

Tasteri i prikaz

Pomoću tastera podesite različite dodatne funkcije. Na prikazu možete da očitete podešene vrednosti.

| Taster | Upotreba |
|--------|--|
| »»» | Brzo zagrevanje Rernu zagrejte naročito brzo. |
| ⌚ | Vremenske funkcije Izaberite alarmni časovnik ⌚, trajanje ⏪, vreme završetka ⏩ i vreme ⌚. |
| 🔒 | Osigurač za decu Blokirajte i deblokirajte polje sa komandama. |
| - | Minus Smanjite podešene vrednosti. |
| + | Plus Povećajte podešene vrednosti. |

Koja vremenska funkcija stoji na prikazu u prednjem polju, videćete po zagradama [] oko odgovarajućeg simbola. Izuzetak: Kod vremena svetli simbol ⌚ samo ako izvršite promenu.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.

| Položaj | Upotreba |
|---------|--|
| ○ | Nulti položaj Rerna je isključena. |
| 🌀 | 3D-vreli vazduh* Za kolače i pecivo na jednom do tri nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. |
| ☐ | Zagrevanje sa gornje/donje strane Za kolače, gužvare i posne komade pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednom nivou. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. |

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

Položaj

🌀 Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu

☐ Roštilj, velika površina

☐ Roštilj, mala površina

☐ Zagrevanje sa donje strane

🌡️ Odmrzavanje

💡 Lampica za rernu

Upotreba

Prženje mesa, živine i cele ribe. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vrela vazduh oko jela.

Pečenje odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.

Pečenje malih količina odrezaka, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Srednji deo grejnog tela roštilja je vreo.

Ukuvavanje i naknadno pečenje ili naknadno rumenjenje. Vrelina dolazi odozdo.

Odmrzavanje npr. mesa, živine, hleba i kolača. Ventilator kovitla topli vazduh oko jela.

Uključite lampicu za rernu.

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

Ako izvršite podešavanje, uključuje se lampica za rernu u pećnici.

Birač temperature

Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.


| Položaj | Značenje |
|------------|---|
| ● | Nulti položaj Rerna ne greje. |
| 50-270 | Opseg temperature Temperatura u pećnici u °C. |
| I, II, III | Stepeni za pečenje roštilja Stepeni za pečenje roštilja za roštilj, mala ☐ i velika ☐ površina. I = stepen 1, slab II = stepen 2, srednji III = stepen 3, jak |

Ako rerna greje, na prikazu svetli simbol 🌡️. U pauzama grejanja on se gasi. Kod vrste zagrevanja za odmrzavanje 🌡️ simbol ne svetli.

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. Pomoću položaja  na biraču funkcija možete da uključite lampicu bez grejanja.

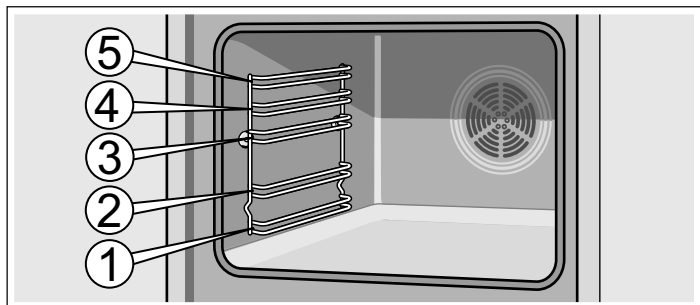
Vaš pribor

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.

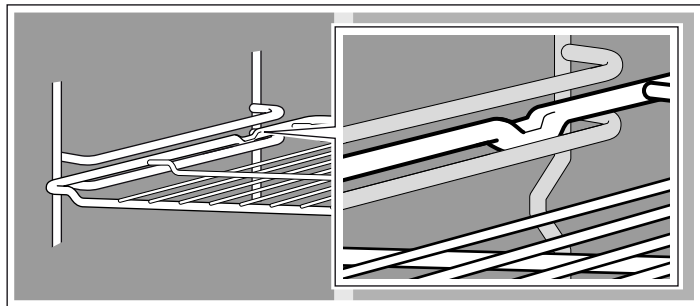
Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 5 različitih visina u rerni. Uvek ugurajte do graničnika, kako pribor ne bii oštetiio 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 ispučenje na priboru bude pozadi. On samo tako uleže.



Specijalan pribor

| 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. |

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.


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

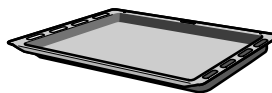
Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.

Rešetku sa otvorene strane ugurajte ka vratima rerne, a sa zakrivljene na dole .



Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se primenjuje takođe kao posuda za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ukoso ugurajte ka vratima rerne.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Obimnu ponudu za Vašu rernu naćićete 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 |
|--|-----------------|--|
| Pleh za pečenje roštilja | HEZ325000 | <p>Za pečenje roštilja umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja, kako se rerna ne bi jako zaprljala. Pleh za pečenje roštilja upotrebljavajte samo u univerzalnom tiganju.</p> <p>Pečenje roštilja na plehu za pečenje roštilja: Upotrebljavajte samo na visinama za uguravanje 1, 2 i 3.</p> <p>Pleh za pečenje roštilja kao zaštita od prskanja: Univerzalni tiganj sa plehom za pečenje ugurajte ispod rešetke.</p> |
| 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. |
| 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

| | | |
|--|--------------------|--|
| 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

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

Podešavanje vremena

Posle priključka na prikazu treperi simbol  i četiri nule. Podesite vreme.


1. Pritisnite taster .

Na prikazu se pojavljuje vreme 12:00. Vremenski simboli svetle, zagrade stoje oko .

2. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite vreme.

Posle nekoliko sekundi preuzima se podešeno vreme.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan čas zagrevanja sa gornje/donje strane  na 240 °C. Pazite na to, da u prostoru za pečenje nema ostataka ambalaže.

1. Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .

2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u nulti položaj.


Čišćenje pribora

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

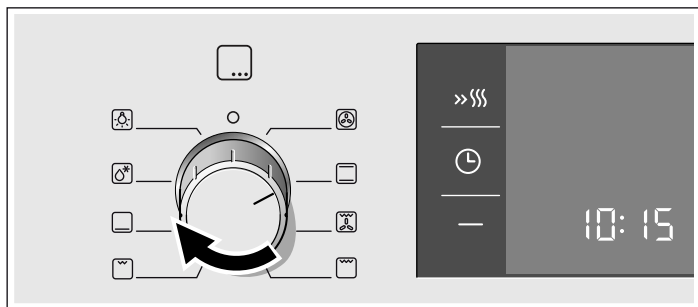
Podešavanje rerne

Imate različite mogućnosti da podesite Vašu rernu. Ovde Vam objašnjavamo, kako da podesite željenu vrstu zagrevanja i temperature ili stepen za pečenje roštilja. Za Vaše jelo na rerni možete da podesite trajanje i vreme završetka. Za to molimo da pogledate u poglavlje *Podešavanje vremenskih funkcija*.

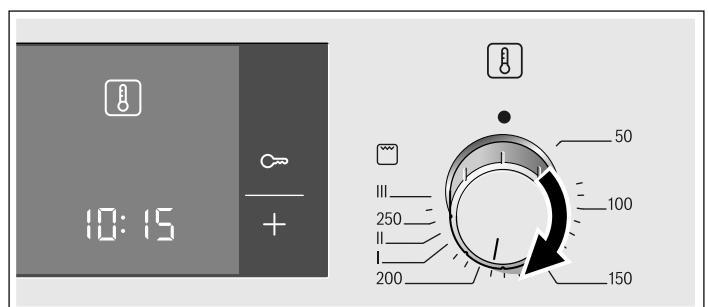
Vrsta zagrevanja i temperatura

Primer na slici: Zagrevanje sa gornje/donje strane  na 190 °C.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.



Rerna počinje da greje.

Isključivanje rerne

Birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Promena podešavanja

Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja Vaša rerna naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Brzo zagrevanje upotrebljavajte ako ste podesili temperature preko 100 °C.

- 3D-vreli vazduh 
- Zagrevanje sa gornje/donje strane 

Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, svoje jelo stavljajte u rernu, ako je brzo zagrevanje završeno.

1. Podesite vrstu zagrevanja i temperaturu.

2. Pritisnite taster »»».

Na prikazu svetli simbol »»». Rerna počinje da greje.


Brzo zagrevanje je završeno

Čuje se signal. Simbol »»» na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu.

Prekidanje brzog zagrevanja

Pritisnite taster »»». Simbol »»» na prikazu se gasi.

Podešavanje vremenskih funkcija

Vaša rerna poseduje različite vremenske funkcije. Pomoću tastera  prozovite meni i prelazite sa pojedinačne funkcije na drugu funkciju i obrnuto. Sve dok možete da vršite podešavanja, svetle svi simboli za vreme. Zagrade [] Vam pokazuju, kod koje vremenske funkcije se nalazite. Već podešenu vremensku funkciju možete da promenite direktno tasterom + ili -, ako simbol za vreme stoji u zagradama.

Alarmni časovnik

Alarmni časovnik možete da koristite kao kuhinjski alarmni časovnik. On radi nezavisno od rerne. Alarmni časovnik poseduje svoj sopstveni signal. Na taj način čujete, da li je isteklo vreme na alarmnom časovniku ili je isteklo trajanje.


1. Jednom pritisnite taster .

Na prikazu svetle simboli za vreme, zagrade stoje okolo .


2. Pomoću tastera + ili - podesite vreme na alarmnom časovniku.

Predložena vrednost tastera + = 10 minuta

Predložena vrednost tastera - = 5 minuta

Posle nekoliko sekundi se preuzima podešeno vreme. Alarmni časovnik startuje. Na prikazu svetli simbol  i vreme na alarmnom časovniku vidljivo ističe. Ostali simboli za vreme se gase.

Vreme na alarmnom časovniku je isteklo

Čuje se zvučni signal. Na prikazu stoji 00:00. Pomoću tastera  isključite alarmni časovnik.

Promena vremena na alarmnom časovniku






Pomoću tastera + ili - promenite vreme na alarmnom časovniku. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena.

Brisanje vremena na alarmnom časovniku

Pomoću tastera - vreme na alarmnom časovniku vratite nazad na 00:00. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Alarmni časovnik je isključen.

Provera podešavanja vremena

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu svetle odgovarajući simboli. Simbol vremenske funkcije u prednjem polju stoji u zagradama.

Kako biste proverili alarmni časovnik , trajanje , finalno vreme  ili vreme , pritisnite taster  sve dok se ne pojave zagrade okolo dotičnog simbola. Uz to se na prikazu pojavljuje vrednost na nekoliko sekundi.

Trajanje


Na rerni možete da podesite trajanje pečenja Vašeg jela. Ako je trajanje isteklo, rerna se automatski isključuje. Tako ne morate da prekidate druge radove, kako biste isključili rernu. Vreme pečenja ne može neželjeno da se prekorači.

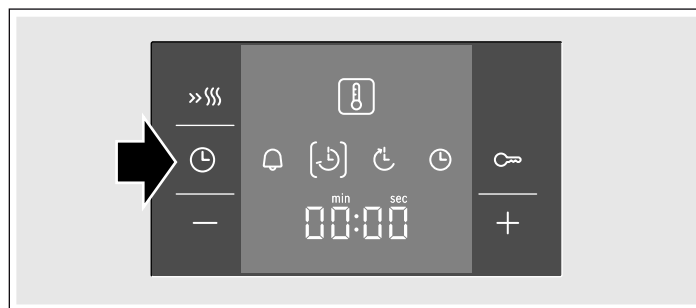
Primer na slici: Trajanje 45 minuta.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.

2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.

3. Taster  pritisnite dva puta.

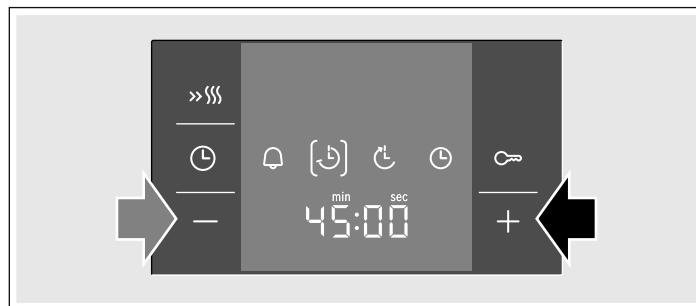
Na prikazu stoji 0:00. Vremenski simboli svetle, zagrade stoje oko .




4. Pomoću tastera + ili - podesite trajanje.



Predložena vrednost tastera + = 30 minuta

Predložena vrednost tastera - = 10 minuta




Posle nekoliko sekundi startuje rerna. Na prikazu vidljivo teče trajanje i svetli simbol . Ostali vremenski simboli se gase.


Trajanje je isteklo

Čuje se zvučni signal. Rerna prestaje da greje. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite taster . Pomoću tastera + ili - možete iznova da podesite trajanje. Ili dva puta pritisnite taster , pa birač funkcija obrnite u nulti položaj. Rerna je isključena.

Promena trajanja






Pomoću tastera + ili - promenite trajanje. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Ako je podešen alarmni časovnik, pre toga pritisnite taster .

Brisanje trajanja

Pomoću tastera - trajanje vratite nazad na 00:00. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Trajanje je obrisano. Ako je podešen alarmni časovnik, pre toga pritisnite taster .

Provera podešavanja vremena

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu svetle odgovarajući simboli. Simbol vremenske funkcije u prednjem polju stoji u zagradama.




Kako biste proverili alarmni časovnik , trajanje , finalno vreme  ili vreme , pritisnite taster  sve dok se ne pojave zagrade oko dotičnog simbola. Uz to se na prikazu pojavljuje vrednost na nekoliko sekundi.

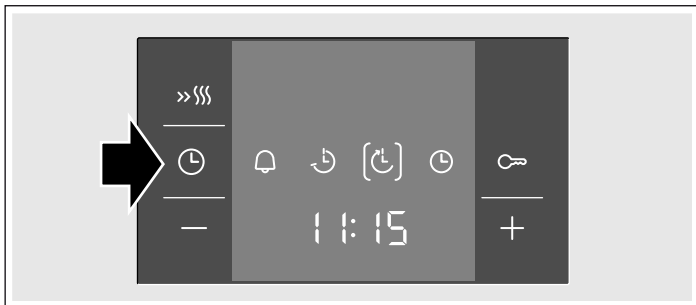
Vreme završetka

Vreme, za koje jelo treba da bude gotovo možete da pomerite. Rerna startuje automatski i gotova je u željenom vremenskom trenutku. Npr. svoje jelo možete ujutru da stavite u pećnicu i da podesite tako, da bude gotovo u podne.

Pazite na to da namirnica ne stoji previše dugo u rerni i da se ne pokvari.

Primer na slici: Sada je 10:30 časova, trajanje je 45 minuta i rerna treba da bude gotova u 12:30 časova.






1. Podesite birač funkcija.
2. Podesite birač temperature.
3. Taster  pritisnite dva puta.
4. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite trajanje.
5. Pritisnite taster .
Zagrade stoje oko . Pojavljuje se vreme, za koje jelo treba da bude gotovo.





6. Pomoću tastera **+** ili **-** vreme završetka pomerite na kasnije.




Posle nekoliko sekundi rerna preuzima podešavanja i prelazi na poziciju čekanja. Na prikazu stoji vreme, za koje je jelo

gotovo, a simbol  stoji u zagradama. Simbol  i  se gase. Ako rerna startuje, trajanje vidljivo ističe, a simbol  stoji u zagradama. Simbol  se gasi.


Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Rerna prestaje da greje. Na prikazu stoji 00:00. Pritisnite taster . Pomoću tastera **+** ili **-** možete iznova da podesite trajanje. Ili dva puta pritisnite taster , pa birač funkcija obrnite u nulti položaj. Rerna je isključena.

Promena finalnog vremena






Pomoću tastera **+** ili **-** promenite finalno vreme. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Ako je podešen alarmni časovnik, pre toga dva puta pritisnite taster . Finalno vreme nemojte da menjate, ako je trajanje već isteklo. Rezultat pečenja ne bi više bio odgovarajući.

Brisanje finalnog vremena

Pomoću tastera **-** finalno vreme vratite nazad na aktuelno vreme. Posle nekoliko sekundi preuzima se promena. Rerna startuje. Ako je podešen alarmni časovnik, pre toga dva puta pritisnite taster .



Provera podešavanja vremena

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu svetle odgovarajući simboli. Simbol vremenske funkcije u prednjem polju stoji u zagradama.

Kako biste proverili alarmni časovnik , trajanje , finalno vreme  ili vreme , pritisnite taster  sve dok se ne pojave zagrade oko dotičnog simbola. Uz to se na prikazu pojavljuje vrednost na nekoliko sekundi.



Vreme

Posle priključka ili posle nestanka električne struje na prikazu tperi simbol  i četiri nule. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster .
Na prikazu se pojavljuje vreme 12:00. Vremenski simboli svetle, zagrade stoje oko .
2. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite vreme.
Posle nekoliko sekundi preuzima se podešeno vreme.

Promena vremena

Ne smete da podešavate druge vremenske funkcije.

1. Četiri puta pritisnite taster .
Na prikazu svetle simboli za vreme, zagrade stoje oko .
2. Pomoću tastera **+** ili **-** promenite vreme.
Posle nekoliko sekundi se preuzima podešeno vreme.

Isključivanje vremena

Možete da isključite vreme. Molimo da za to pogledate u poglavlje *Promena osnovnih podešavanja*.

Osigurač za decu

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


Rerna ne reaguje na podešavanja. Alarmni časovnik i vreme mogu da se podese takođe i kad je osigurač za decu uključen.

Ako su podešeni vrsta zagrevanja i temperatura ili stepen za pečenje roštilja, osigurač za decu prekida grejanje.


Uključivanje osigurača za decu


Trajanje i vreme završetka ne smeju da budu podešeni.

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.

Na prikazu se pojavljuje simbol . Osigurač za decu je uključen.

Isključivanje osigurača za decu

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.

Simbol  na prikazu se gasi. Osigurač za decu je isključen.

Promena osnovnih podešavanja

Vaša rerna poseduje različita osnovna podešavanja. Ova podešavanja možete da prilagodite Vašim ličnim navikama.

| Osnovno podešavanje | Izbor 1 | Izbor 2 | Izbor 3 |
|--|-------------------|-----------------------|-------------------|
| c1 Prikaz vremena | uvek* | samo pomoću tastera ⊖ | - |
| c2 Trajanje signala posle isteka trajanja ili vremena na alarmnom časovniku | otprilike 10 sek. | otprilike 2 min.* | otprilike 5 min. |
| c3 Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje | otprilike 2 sek. | otprilike 5 sek.* | otprilike 10 sek. |

* Fabričko podešavanje

Ne smete da podešavate drugu vremensku funkciju.

- Taster ⊖ držite pritisnut otprilike 4 sekunde.
Na prikazu se pojavljuje aktuelno osnovno podešavanje za prikaz vremena, npr. c1 1 za izbor 1.
 - Pomoću tastera + ili - promenite osnovno podešavanje.
 - Potvrdite pomoću tastera ⊖.
Na prikazu se pojavljuje sledeće osnovno podešavanje. Pomoću tastera ⊖ možete da prođete sve nivoe i da promenu izvršite pomoću tastera + ili -.
 - Na kraju taster ⊖ držite pritisnut otprilike 4 sekunde.
- Sva osnovna podešavanja su preuzeta.

U svako doba možete ponovo da promenite Vaša osnovna podešavanja.

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 suđere za ribanje,
- kompresorske čistače ili parne čistače.

Pre upotrebe nove suđeraste 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. |

| Područje | Sredstva za čišćenje |
|------------------------------------|---|
| Stakla na vratima | Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo. |
| Pećnica | Vrela sapunica ili voda sa sirćetom: Očistite mekom krpom za posuđe. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. |
| 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 ugrane. Ne kvasite i ne perite u mašini za pranje posuđa. |
| Pribor | Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. |

Otkaćivanje i zakaćivanje okvira

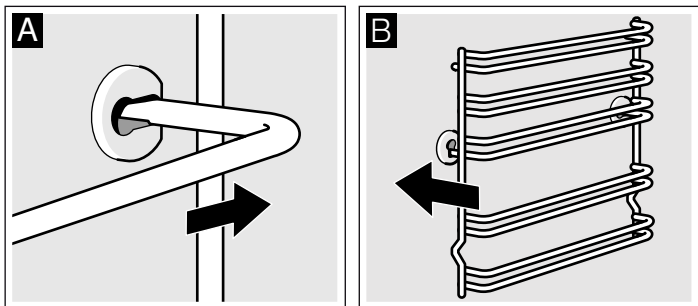
Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

Otkaćivanje i zakaćivanje okvira

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

Zakaćivanje okvira

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

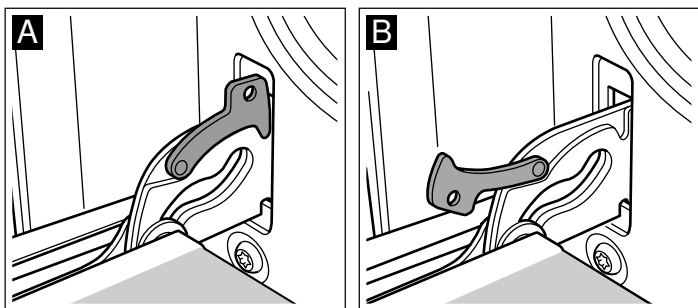


Okviri naležu desno i levo. Pazite na to, da kao na slici B visina 1 i 2 dole, a visina 3, 4 i 5 gore.

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.

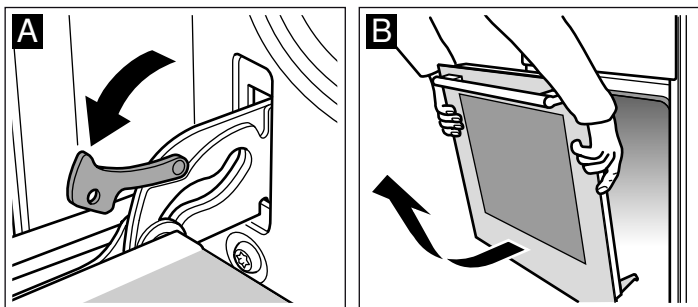


⚠ Opasnost od povrede!

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

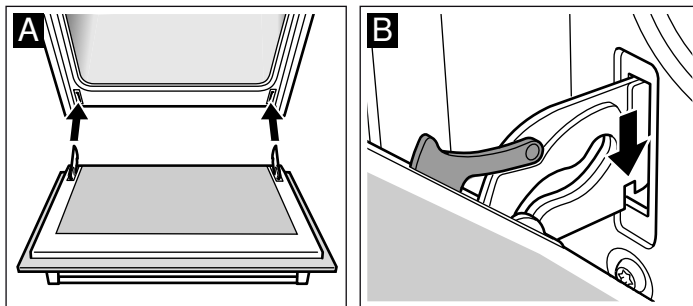
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



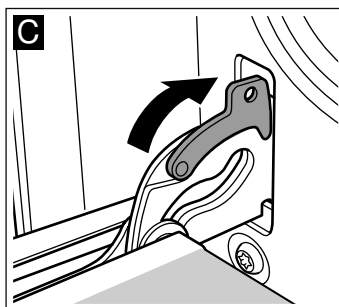
Zakačivanje vrata

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!

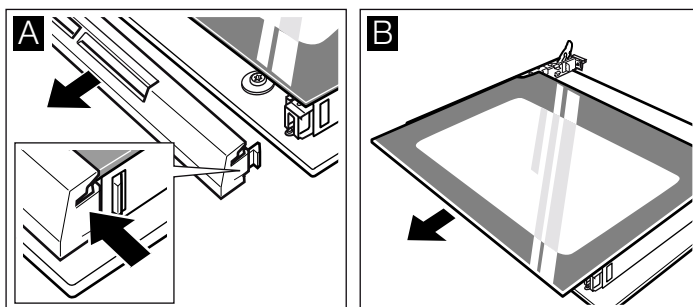
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

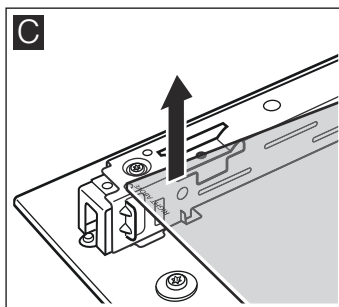
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otkaçite vrata na rerni i sa ručkom okrenutom na dole, položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to levo i desno prstima pritisnite spojnicu (slika A).
3. Podignite gornje staklo i izvucite (slika B).



4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

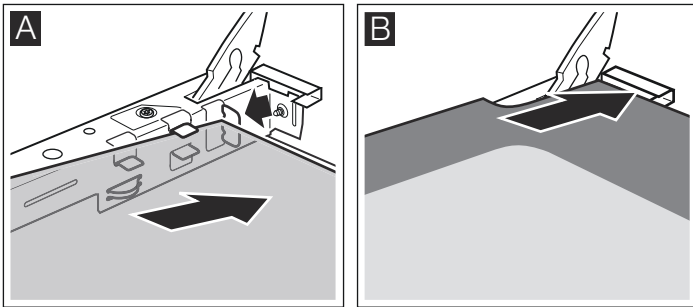
⚠ Opasnost od povrede!

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 dole levo ispravno stoji logo "right above".

1. Staklo ugurajte ukoso pozadi (slika A).
2. Gornje staklo ugurajte ukoso u nazad u oba držača. Glatka površina mora da bude spolja. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.

4. Zakačite vrata rerne.

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

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 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 |
|------------------------------|-----------------------------|--|
| Rerna ne funkcioniše. | Osigurač je u kvaru. | Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da li je osigurač u redu. |
| | Nestanak električne struje. | Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu. |
| Na prikazu treperi ⌚ i nule. | Nestanak električne struje. | Iznova podesite vreme. |
| Rerna ne greje. | Na kontaktima je prašina. | Drške prekidača više puta obrnite tamo i ovamo. |

Poruke o greškama

Ako se na prikazu pojavi neka poruka o greški sa **E**, pritisnite taster **⏻**. Poruka nestaje. Podešena vremenska funkcija se briše. Ako poruka o greški ponovo ne nestaje, pozovite servisnu službu.

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

| Poruka o greški | Mogući uzrok | Pomoć/napomena |
|-----------------|---|--|
| E011 | Taster je predugo bio pritisnut ili je prekriven. | Pritisnite sve tastere pojedinačno. Proverite, da se taster nije zaglavio, da nije prekriven ili zaprljan. |

⚠ Opasnost od strujnog udara!

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

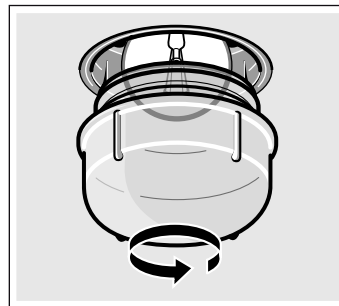
Zamena sijalice na svodu u rerni

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 zavrnite stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

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, boćno 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 naćićete u priloženom spisku servisnih službi.

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

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pećenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

Ušteda energije

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

- Kod dužeg vremena pećenja 10 minuta pre kraja pećenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeće do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

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 pećenje.
- 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.

Kolaći i peciva

Pećenje na jednom nivou

Pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  pećenje kolaća najbolje uspeva.

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

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

Pećenje na više nivoa

Koristite 3D-vreo vazduh .

Visina uguravanja kod pećenja na 2 nivoa:

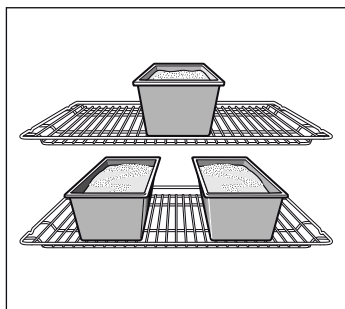
- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pećenje: visina 1

Visina uguravanja kod pećenja na 3 nivoa:

- Pleh za pećenje: visina 5
- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pećenje: 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 zagrejte rernu.

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

| 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 |
| Mućeni kolač, fini | Kalup u obliku venca/ četvrtasti kalup | 2 | ☐ | 150-170 | 65-75 |
| 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 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Voćna torta ili torta od sira kvarka, kora od prhkog testa* | Kalup sa skočnim mehanizmom | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| 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 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Pikantni kolači* | Kalup sa skočnim mehanizmom | 1 | ☐ | 180-200 | 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 | Univerzalni tiganj | 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 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Testo sa kvascem sa suvim nadevom | Univerzalni tiganj | 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 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Prhko testo sa suvim nadevom | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Prhko testo sa sočnim nadevom, voće | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 170-190 | 60-70 |

| Kolači na plehu | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|---|--------------------------------------|--------|------------------|------------------|---------------------|
| Švajcarska pita | Univerzalni tiganj | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Rolat od biskvita (preliminarno zagrejte rernu) | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Pletenica sa kvascem sa 500 g brašna | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Tvrda štrudla (štolen) sa 500 g brašna | Univerzalni tiganj | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Tvrda štrudla (štolen) sa 1 kg brašna | Univerzalni tiganj | 3 | ☐ | 140-160 | 90-100 |
| Štrudla, slatka | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pica | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1 | ☑ | 180-200 | 40-50 |
| Flambirani kolač (preliminarno zagrejte rernu) | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Burek | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |

| Malo pecivo | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|--|---|--------|------------------|------------------|---------------------|
| Kolačići | Univerzalni tiganj | 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) | Univerzalni tiganj | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalni tiganj | 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 | 40-55 |
| Makroni | Univerzalni tiganj | 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 | Univerzalni tiganj | 3 | ☑ | 80-100 | 100-150 |
| Mafini | Rešetka sa plehom za mafine | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 rešetke sa plehovima za mafine | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-35 |
| Pecivo od kivanog testa | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Pecivo od lisnatog testa | Univerzalni tiganj | 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 | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 180-200 | 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 | ☐ | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Pogača | Univerzalni tiganj | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Zemičke (nemojte preliminarno da zagrevate rernu) | Univerzalni tiganj | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Zemičke od testa sa kvascem, slatke | Univerzalni tiganj | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1 | ☑ | 160-180 | 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

Posude

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 iscuriti 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 raspodeljuju.

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 |
|-----------------------------------|---------------|------------------------------|--------|--|--|---------------------|
| Govedina | | | | | | |
| Dinstano goveđe pečenje | 1,0 kg | zatvoreno | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 | 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 | | Rešetka + univerzalni tiganj | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Teletina | | | | | | |
| Teleće pečenje | 1,0 kg | otvoreno | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Teleća kolenica | 1,5 kg | otvoreno | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Svinjetina | | | | | | |
| 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 | Rešetka + univerzalni tiganj | 3+1 |  | 220-230 | 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 |
| Kare sa kostima | 1,0 kg | zatvoreno | 2 |  | 200-220 | 70 |
| Odresci, 2 cm debeli | | Rešetka + univerzalni tiganj | 5+1 |  | 3 | 20 |
| Svinjski medaljoni, 3 cm debeli | | Rešetka + univerzalni tiganj | 5+1 |  | 3 | 10 |
| Jagnjetina | | | | | | |
| Jagnjeća plećka sa kostima | 1,5 kg | otvoreno | 2 |  | 190 | 60 |
| Jagnjeći but bez kostiju, srednji | 1,5 kg | otvoreno | 1 |  | 150-170 | 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 | | Rešetka + univerzalni tiganj | 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 posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja | Trajanje u minutima |
|-------------------------|------------|-----------------|--------|------------------|--|---------------------|
| Pile, celo | 1,2 kg | Rešetka | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Tovljeno pile, celo | 1,6 kg | Rešetka | 2 | | 190-210 | 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 | | 220-240 | 35-45 |
| Pileće grudi | po 200 g | Rešetka | 2 | | 3 | 30-40 |
| Patka, cela | 2,0 kg | Rešetka | 1 | | 240-250 | 90-100 |
| Pačije grudi | po 300 g | Rešetka | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Guska, cela | 3,5-4,0 kg | Rešetka | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gušćiji bataci | po 400 g | Rešetka | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Ćure, celo | 3,0 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Ćureće rolovano pečenje | 1,5 kg | otvoreno | 1 | | 190-210 | 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 posuđe | 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 | | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rešetka | 2 | | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | zatvoreno | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Ribljí kotlet, 3 cm debeo | | Rešetka | 3 | | 2 | 20-25 |
| Ribljí file | | zatvoreno | 2 | | 210-230 | 20-30 |

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. |

Gužvare, gratinirana jela, tost

Posuđe uvek postavite na rešetku.

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

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

| Jelo | Pribor i posuđe | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|--|---------------------|--------|------------------|------------------|---------------------|
| Gužvare | | | | | |
| Gužvara, slatka | Kalup za gužvaru | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufle | Kalup za gužvaru | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| | Kalupčić za porciju | 2 | | 190-210 | 25-30 |
| Gužvara od testenine | Kalup za gužvaru | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lazanje | Kalup za gužvaru | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinirano jelo | | | | | |
| Gratinirani krompir, sirovi sastojci, maks. 4 cm visok | 1 kalup za gužvaru | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 kalupa za gužvaru | 1+3 | | 150-170 | 60-80 |
| Tost | | | | | |
| 4 komada, prepečenih | Rešetka | 3 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 komada, prepečenih | Rešetka | 3 | | 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 |
|--|--------------------------------------|--------|------------------|------------------|---------------------|
| Pica, zamrznuta | | | | | |
| Pica sa tankom korom | Univerzalni tiganj | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| | Univerzalni tiganj + rešetka | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pica sa debelom korom | Univerzalni tiganj | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalni tiganj + rešetka | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pica baget | Univerzalni tiganj | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Mini pica | Univerzalni tiganj | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pica, ohlađena | | | | | |
| Pica (preliminarno zagrejte rernu) | Univerzalni tiganj | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Proizvodi od krompira, zamrznuti | | | | | |
| Pomfrit | Univerzalni tiganj | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Kroketi | Univerzalni tiganj | 3 | | 200-220 | 20-25 |
| Rešti, punjeni džepići od krompira | Univerzalni tiganj | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| Proizvodi za pečenje, zamrznuti | | | | | |
| Zemičke, baget | Univerzalni tiganj | 3 | | 170-190 | 10-20 |
| Perece (gotovo oblikovano sirovo testo) | Univerzalni tiganj | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| Proizvodi za pečenje, preliminarno pečeni | | | | | |
| Zemičke za dopicanje, baget za dopicanje | Univerzalni tiganj | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Univerzalni tiganj + rešetka | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |

| Jelo | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima |
|-------------------------------|--------------------|--------|------------------|------------------|---------------------|
| Pljeskavice, zamrznute | | | | | |
| Ribljji štapići | Univerzalni tiganj | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Pileći sticks, pileći nuggets | Univerzalni tiganj | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Štrudla, zamrznuta | | | | | |
| Štrudla | Univerzalni tiganj | 3 | | 200-220 | 35-40 |

Specijalna jela

Na nižim temperaturama će Vam takođe uspjeti 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 | Posuđe | | 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. |
| 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

Vreme odmrzavanja se orijentiše prema vrsti i količini namirnica.

Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

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

Živinu grudima na dole položite na tanjir.

| Smrznuti proizvod | Pribor | Visina | Vrsta zagrevanja | Temperatura |
|---|---------|--------|------------------|------------------------------------|
| npr. torte sa šlagom, torte sa kremom od putera, torte sa glazurom od čokolade ili šećera, voće, pile, kobasica i meso, hleb i zemičke, kolači i drugo pecivo | Rešetka | 1 | | birač temperature ostaje isključen |

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 mokar gumeni prsten i poklopac.

| 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

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

1. Na visinu 2 ugurajte univerzalni tiganj. Tegle postavite tako, da ne dodiruju jedna drugu.
2. ½ litra vrele vode (oko 80 °C) sipajte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni.
4. Podesite zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu podesite na 170 do 180 °C.

Ukuvavanje

Voće

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

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

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 | <ul style="list-style-type: none">■ 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:

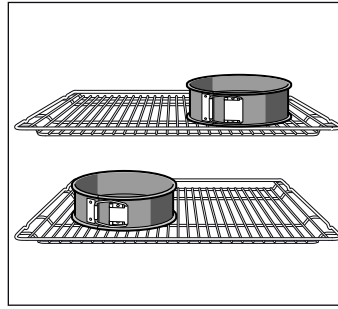
Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

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 |
| | 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 | 40-55 |
| Mali kolači (preliminarno zagrejte rernu*) | Pleh za pečenje | 3 | ☐ | 150-170 | 20-35 |
| | Pleh za pečenje | 3 | ⊗ | 150-170 | 25-35 |
| | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 30-45 |
| | 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 | ⊗ | 160-170 | 30-45 |
| Filovana lenja pita | Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm | 1 | ☐ | 170-190 | 80-100 |
| | 2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 70-100 |

* Za preliminarno zagrevanje nemojte da upotrebljavate brzo zagrevanje.

Roštilj

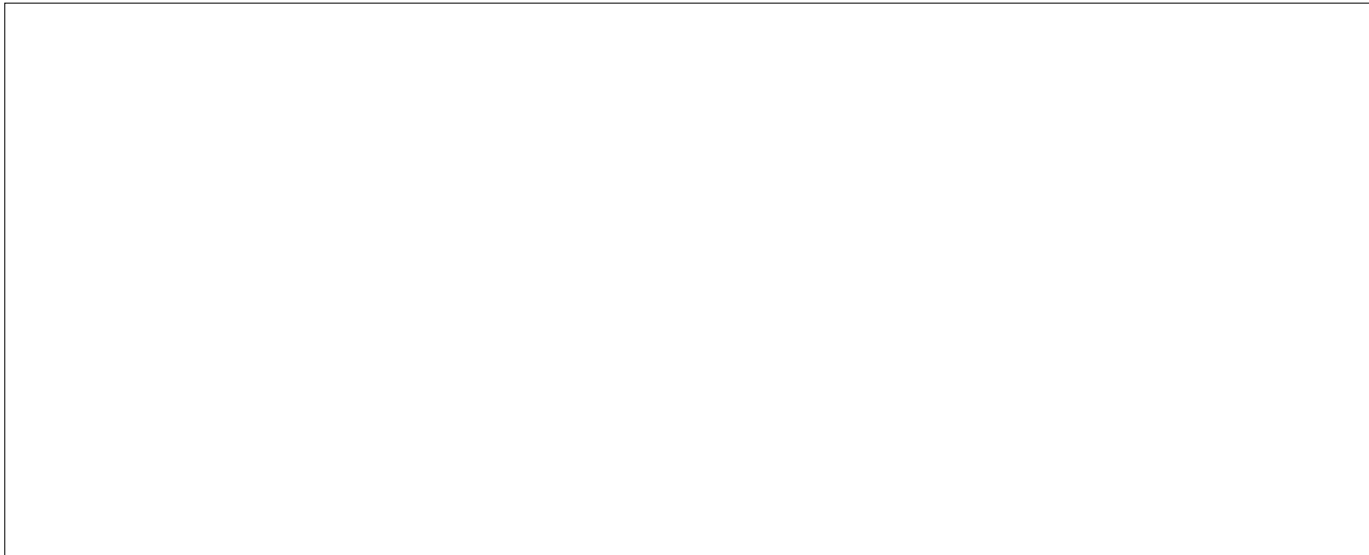
Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

| 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



9000962424