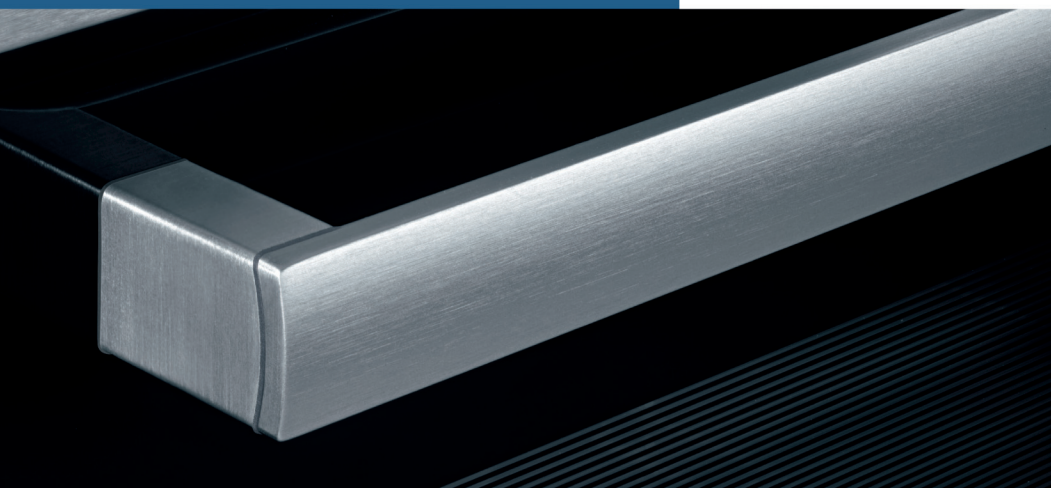


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ugradna rerna
HBG633N.1**



BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Sredstva za čišćenje	18
 Uputstva za sigurnost	4	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	18
Uopšteno	4	Površine u pećnici	18
Halogene lampice	5	Održavanje čistoće aparata	19
 Uzroci oštećenja	6	 Postolja	19
Uopšteno	6	Otkaçivanje i zakačivanje stalka	19
 Zaštita životne sredine	6	 Vrata uređaja	20
Ušteta energije	6	Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja	20
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	6	Skidanje poklopca na vratima	20
 Upoznavanje uređaja	7	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	21
Polje sa komandama	7	 Smetnja, šta činiti?	22
Elementi za rukovanje	7	Samostalno otklonite smetnje	22
Displej	8	Maksimalno trajanje režima rada	22
Vrste zagrevanja	8	Zamena lampice za pećnicu na stropu	23
Ostale informacije	9	Stakleni poklopac	23
Funkcije pećnice	9	 Servisna služba	23
 Pribor	10	E-broj i FD-broj	23
Isporučeni pribor	10	 Za Vas testirano u našoj kuhinji	24
Ubacivanje pribora	10	Silikonski kalupi	24
Specijalan pribor	11	Kolači i sitna peciva	24
 Pre prve upotrebe	12	Hleb i zemičke	27
Prvo puštanje u rad	12	Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači	28
Čišćenje pećnice i pribora	12	Nabujak i sufle	30
 Opsluživanje aparata	12	Živina	30
Uključivanje i isključivanje uređaja	12	Meso	32
Startovanje režima rada	12	Riba	34
Podešavanje režima zagrevanja i temperature	13	Povrće i prilozi	36
Brzo zagrevanje	13	Jogurt	36
 Vremenske funkcije	14	Ušteta energije pomoću Eco vrsta zagrevanja	37
Podešavanje trajanja	14	Akrlamid u namirnicama	38
Kraj podešavanja	14	Sušenje	38
Podešavanje alarmnog časovnika	15	Ukuvavanje	39
 Osigurač za decu	16	Ostavite testo da naraste	40
Aktiviranje i deaktiviranje	16	Odmrzavanje	40
 Osnovna podešavanja	16	Zadržavanje toplote	41
Promena osnovnih podešavanja	16	Proverena jela	42
Lista osnovnih podešavanja	16	<hr/>	
Nestanak struje	17	Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:	
Promena vremena	17	www.bosch-home.com i "online" prodavnici:	
 Šabat podešavanje	17	www.bosch-eshop.com	
Start šabat podešavanja	17		

Upotreba u skladu s odredbama

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 ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 10

Uputstva za sigurnost

Uopšteno

Upozorenje

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.

Upozorenje

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.

⚠ Upozorenje**Opasnost od oparotina!**

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrelе delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrelа para. U zavisnosti od temperature para nije vidljiva. Prilikom otvaranja nemojte da stojite suviše blizu uređaja. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrelа vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

⚠ Upozorenje**Opasnost od povrede!**

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

⚠ Upozorenje**Opasnost od strujnog udara!**

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- 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.
- 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.

⚠ Upozorenje**Opasnost od magnetizma!**

Na polju sa komandama ili na elementima za rukovanje su umetnuti permanentni magneti. Oni mogu da utiču na elektronske implantante, npr. pejsmejkere ili insulinske pumpe. Ukoliko imate ugrađen neki od elektronskih implantanata do polja sa komandama održavajte minimalan razmak od 10 cm.

Halogene lampice**⚠ Upozorenje****Opasnost od strujnog udara!**

Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.

Uzroci oštećenja

Uopšteno

Pažnja!

- 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 emajl se oštećuje.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima. Mogu da nastupe trajne promene boja na staklu na vratima.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Duže vreme postojanja vlage u pećnici može da dovede do korozije. Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. Vlažne namirnice ne smeju da se čuvaju duže vreme u zatvorenoj pećnici. U pećnici nemojte da skladištite jela.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostaviti da se hladi samo dok je zatvorena. Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja. Čak i kada su vrata otvorena samo malo, delovi nameštaja u okolini se mogu vremenom oštetiti. Pećnicu ostaviti da se hladi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.
- 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.
- Jako zaprljan zaptivak: Ako je zaptivak jako zaprljan, vrata uređaja se prilikom režima rada ne zatvaraju više pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja. Uvek održavajte čistoću zaptivka.
- 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.

Zaštita životne sredine

Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

- Uređaj preliminarno zagrevajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.
- Za vreme rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Pećnica je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. U pećnicu možete takođe da stavite 2 kalupa, jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja uređaj možete da isključite 10 minuta pre završetka vremena pečenja i da preostalu toplotu iskoristite 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.

Upoznavanje uređaja

U ovom poglavlju Vam objašnjavamo prikaze i elemente za rukovanje. Osim toga se upoznajete sa različitim funkcijama uređaja.

Uputstvo: U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u boji i pojedinostima.



1 Tasteri

Tasteri levo i desno na polju sa komandama imaju potisnu tačku. Radi aktiviranja pritisnite taster. Kod uređaja, koji nemaju prednji deo od prohroma, oba ova tastera su touch polja bez potisne tačke.

2 Touch polja

Ispod touch polja se nalaze senzori. Samo dodirnite dotični simbol, kako biste izabrali funkciju.

3 Prsten sa komandama

Prsten sa komandama je postavljen tako da neograničeno možete da ga obrćete u levo ili u desno. Lagano pritisnite i pomerajte ga prstom u željenom pravcu.

4 Displej

Na displeju vidite aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena.

Elementi za rukovanje

Pojedinačni elementi za rukovanje su prilagođeni na različite funkcije Vašeg uređaja. Tako svoj uređaj možete jednostavno i direktno da podesite.

Tasteri i touch polja

Značenje različitih tastera i touch polja videćete ovde ukratko objašnjeno.

Simbol	Značenje
Tasteri	
ⓘ	on/off Uključivanje i isključivanje uređaja
▶	start/stop Započinjanje režima rada i zaustavljanje ili prekid dugim pritiskanjem (oko 3 sekunde)

Polje sa komandama

Preko komandnog polja pomoću tastera, polja osetljivog na dodir i prstena sa komandama podesite različite funkcije. Displej Vam prikazuje aktuelna podešavanja.

Pregled pokazuje polje sa komandama kada je uključen aparat sa izabranom vrstom zagrevanja.

Polja osetljiva na dodir spolja

⌚	Alarmni časovnik	Izbor alarmnog časovnika
🔒	Zaštita dece	Aktiviranje sigurnosne brave za decu i deaktiviranje dugim pritiskanjem (oko 4 sekunde)
i	Informacija	Prikazivanje napomena Prozivanje osnovnih podešavanja dugim pritiskom (otprilike 3 sekunde)
💡	Osvetljenje pećnice	Uključivanje/isključivanje osvetljenja u pećnici

Polja osetljiva na dodir unutra

🔥	4D vreo vazduh	Direktan izbor vrste zagrevanja 4D vreo vazduh
📄	zagrevanje sa gornje/donje strane	Direktan izbor zagrevanja sa gornje/donje strane
🌿	Vreli vazduh Eco	Direktan izbor vrste zagrevanja vreo vazduh Eco
🍷	Roštilj, velika površina	Direktan izbor vrste zagrevanja roštilj, velika površina
📄	Vrste zagrevanja	Izbor vrsta zagrevanja
🌡	Temperatura	Izbor temperature za pećnicu
🕒	Vremenske funkcije	Izbor vremenskih funkcija
⚡	Brzo zagrevanje	Započinjanje ili prekid brzog zagrevanja za pećnicu

Touch polje, čiju vrednost možete da promenite na displeju ili je ona prikazana istaknuto, svetli crveno.

Prsten sa komandama

Pomoću prstena sa komandama menjate vrednosti podešavanja, koje se prikazuju na displeju.

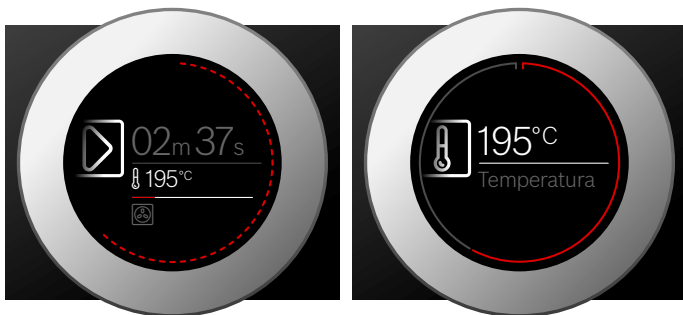
Kod većine lista za izbor, npr. temperatura, morate da okrenete unazad komandno dugme, kada se dostigne minimalna ili maksimalna vrednost. Kod vrsta zagrevanja npr. nakon poslednje tačke, ponovo počinje prva.

Displej

Displej je strukturiran tako da podatke možete da očitate na jedan pogled, u skladu sa svakom situacijom.

Vrednost, koju upravo možete da podesite, je fokusirana. Prikazana je u beloj boji i podvučena je belom linijom. Vrednost u pozadini je prikazana u sivoj boji.

Fokus	Vrednost u fokusu možete direktno da promenite, a da pre toga ne morate da je izaberete. Nakon pokretanja nekog režima rada, uvek se fokusira na temperaturu ili stepen. Bela linija je istovremeno linija zagrevanja i ispunjava se crvenom bojom.
Povećanje	Ukoliko pomoću prstena sa komandama menjate vrednost u fokusu, povećano se prikazuje samo ta vrednost.



Prstenasta linija

Spolja na displeju se nalazi prstenasta linija.

Ako promenite neku vrednost, prstenasta linija Vam pokazuje gde se nalazite u listi za izbor. U zavisnosti od opsega podešavanja prstenasta linija je celovita ili je razdeljena na segmente, zavisno od dužine liste za izbor.

Za vreme rada se linija kruga puni u sekundama crvenom bojom. Posle svakog punog minuta, segmenti se pune ispočetka. Kod odbrojavanja trajanja svake sekunde nestaje po jedan segment.

Prikaz za temperaturu

Posle početka rada, prikazaće Vam se trenutna temperatura pećnice grafički na displeju.

Linija zagrevanja	Bela linija ispod temperature se sleva na desno puni crvenom bojom, što se više zagreva pećnica. Ako prethodno zagrevate, optimalno vreme kada jelo treba da se stavi u rernu, je čim se linija skroz ispuni crvenom bojom. Kod stepena podešavanja, npr. stepena roštilja, linija zagrevanja je odmah ispunjena crvenom bojom.
Prikaz preostale toplote	Kada je aparat isključen, linija kruga pokazuje preostalu toplotu u pećnici. Što je manja preostala toplota, to je linija kruga tamnija i u nekom trenutku potpuno nestaje.







Uputstvo: Zbog termičke inertnosti prikazana temperatura može nešto da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

Vrste zagrevanja

Da biste za Vaše jelo uvek pronašli pravu vrstu zagrevanja, ovde Vam objašnjavamo razlike i područja primene.

Simboli za pojedinačne vrste zagrevanja daju podršku prilikom ponovne detekcije.

Vrsta zagrevanja	Temperatura	Upotreba
4D vreli vazduh	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
zagrevanje sa gornje/donje strane	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Vrelna dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
Vreli vazduh Eco	30-275 °C	Za pečenje odabranih jela sa optimalnom potrošnjom energije na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje energetski optimizovanu vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
Gornje- donje zagrevanje Eco	30-300 °C	Za pečenje odabranih jela sa optimalnom potrošnjom energije. Vrelna dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.


	pečenje roštilja na cirkulacijskom vazduhu	30-300 °C	Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vrela vazduh oko jela.
	roštilj, velika površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.
	roštilj, mala površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje malih količina, kod bifteka, kobasica ili tosta, i za gratiniranje. Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.
	Stepen za picu	30-275 °C	Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane. Donja grejna tela i okrugla grejna tela na zadnjem zidu se zagrevaju.
	Zagrevanje sa donje strane	30-250 °C	Za pripremanje tehnikom stavljanja posude u drugu posudu sa vodom ili za naknadno pečenje. Vrelina dolazi odozdo.
	Odmrzavanje	30-60 °C	Za blago otapanje zaleđenih jela.

Predložene vrednosti

Za svaku vrstu zagrevanja, uređaj predlaže temperaturu ili stepen. Možete ih preuzeti ili ih menjati u dotičnom području.

Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije za akciju koju upravo izvodite.

Dodirnite polje . Napomena se prikazuje na displeju na nekoliko sekundi. U slučaju dužih napomena pomoću prstena sa komandama listajte do kraja.

Neke napomene se automatski pojavljuju npr. za potvrdu ili kao zahtev ili upozorenje.

Funkcije pećnice

Funkcije na pećnici olakšavaju korišćenje Vašeg uređaja. Tako je npr. osvetljena velika površina pećnice, a rashladni ventilator štiti uređaj od prekomernog zagrevanja.

Otvaranje vrata uređaja

Ako u toku rada otvorite vrata od uređaja, režim rada će se zaustaviti. Kada zatvorite vrata, on će se nastaviti.

Osvetljenje pećnice

Kada otvorite vrata od uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata ostanu otvorena duže od oko 15 minuta, osvetljenje se ponovo isključuje.

Kod većine režima rada se osvetljenje uključuje, čim se pokrene režim rada. Kada se završi režim rada, ono se isključuje.

Uputstvo: U osnovnim podešavanjima možete da podesite, da se osvetljenje pećnice ne uključuje pri radu. → "Osnovna podešavanja" na strani 16

Ventilator za hlađenje

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli vazduh se izbacuje preko vrata.

Pažnja!

Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Uređaj se inače pregreva.

Da bi se nakon rada pećnica brže ohladila, rashladni ventilator ostaje da radi neko vreme.

Uputstvo: Koliko dugo će rashladni ventilator ostati da radi, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 16

Pribor

Vašem uređaju pripada različit pribor. Ovde ćete dobiti pregled isporučenog pribora i njegovu pravu upotrebu.

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

	<p>Rešetka Za posuđe, kolače i kalupe. Za pečenje i komade za roštilj.</p>
	<p>Univerzalni tiganj Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.</p>

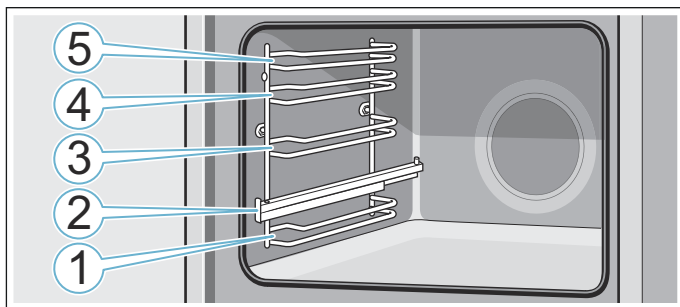
Koristite samo originalni pribor. On je specijalno za Vaš uređaj.

Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

Uputstvo: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To nema nikakvog uticaja na funkciju. Ukoliko se ponovo ohladi, deformacija nestaje.

Ubacivanje pribora

Pećnica ima 5 visina za uguravanje. Visine za ubacivanje se broji odozdo na gore.

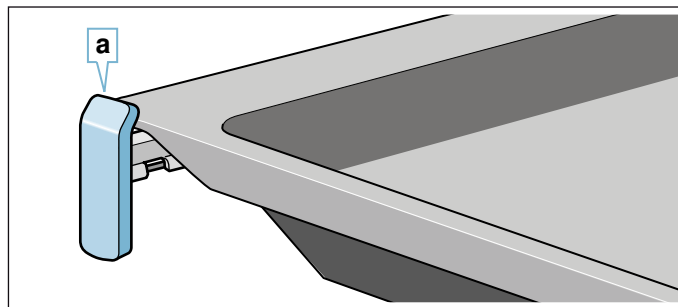


Na visinama 1, 3, 4 i 5 pribor uvek gurajte u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.

Pribor možete da izvučete do otprilike do polovine, a da se ne prevrne. Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 pribor možete dodatno da izvučete.

Pazite na to, da pribor iza spojnice **a** naleže na šinu naizvlačenje.

Primer na slici: univerzalni tiganj




Šine za izvlačenje uležu, ako ih izvučete do kraja. Na taj način lako možete da položite pribor. Kako biste izvršili deblokadu, šine za izvlačenje neznatnim pritiskom gurnite nazad u pećnicu.

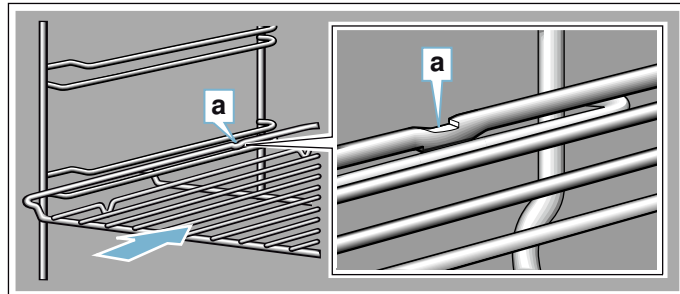
Uputstva

- Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugrate u pećnicu.
- Pribor uvek gurnite potpuno u renu, tako da ne dodiruje vrata.

Funkcija ubacivanja u ležište

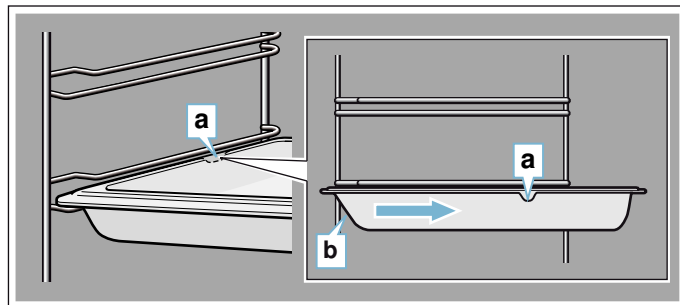
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugrate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

Prilikom ubacivanja rešetke vodite računa, da istureni deo koji uleže **a** bude pozadi i usmeren nadole. Otvorena strana mora biti okrenuta ka vratima a krivina nadole .



Prilikom ubacivanja pleha, vodite računa o tome da istureni deo koji uleže **a** bude pozadi i usmeren nadole. Zakošenje na priboru **b** mora da bude okrenuto ka napred, prema vratima uređaja.

Primer na slici: univerzalni tiganj

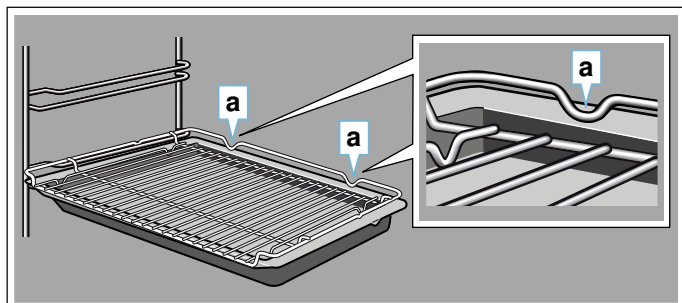


Kombinovani pribor

Možete da ubacite rešetku zajedno sa univerzalnim tiganjem, da biste pokupili kapljice tečnosti.

Kada stavljate rešetku, vodite računa o tome da oba držača odstojanja **a** budu na zadnjoj ivici. Pri ubacivanju univerzalnog tiganja, rešetka ide preko gornje vodice na visini ubacivanja.

Primer na slici: univerzalni tiganj



Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe u specijalizovanoj trgovini ili internetu. Obimnu ponudu za Vaš uređaj naći ćete u našim prospektima ili na internetu.

Raspoloživost i online mogućnost poručivanja se internacionalno razlikuju. Molimo da pogledate u njihovim prodajnim dokumentima.

Pri kupovini navedite tačan broj narudžbine posebnog pribora.

Uputstvo: Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 23

Specijalan pribor	Broj za poručivanje
Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i kaserole a za pečenje i komade za roštilj.	HEZ634070
Univerzalni tiganj 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.	HEZ632070
Pleh za pečenje Za kolače na plehu i sitno pecivo.	HEZ631070
Rešetka za umetanje Za meso, perad i ribu. Za stavljanje u univerzalni tiganj, da bi se pokupile kapljice masti i sok iz mesa.	HEZ324000

Univerzalni tiganj sa slojem protiv lepljenja Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Pecivo i pečenje lakše se odvajaju od univerzalnog tiganja.	HEZ632010
Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja Za kolače na plehu i sitno pecivo. Pecivo se lakše odvajaju od pleha za pečenje.	HEZ631010
Profesionalni tiganj Za pripremu velikih količina.	HEZ633070
Poklopac za profesionalni tiganj Poklopac pretvara profesionalni tiganj u profesionalni pekač.	HEZ633001
Pleh za picu Za picu ili velike okrugle kolače.	HEZ617000
Pleh za pečenje roštilja Za pečenje roštilja umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Upotrebljavajte samo u univerzalnom tiganju.	HEZ625071
Hleb na kamenu Za pripremu domaćeg hleba, zemički i pice, koji treba da imaju hrskavu donju koru. Opeka mora preliminarano da se zagreje na preporučenu temperaturu.	HEZ327000
Stakleni pekač (5,1 litar) Za dinstana jela i gužvare. Posebno pogodno za režim rada "Jela".	HEZ915001
Staklena posuda Za veliko pečenje, sočne kolače i gužvare.	HEZ864000
Stakleni tiganj Za kaserole, jela od povrća i pecivo.	HEZ636000
Sistem izvlačenja 1-polica Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.	HEZ638100
Sistem izvlačenja 2-polica Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.	HEZ638200
Sistem izvlačenja 3-polica Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.	HEZ638300

Pre prve upotrebe

Pre nego što možete da koristite Vaš novi uređaj, morate da izvršite neka podešavanja. Osim toga očistite pećnicu i pribor.


Prvo puštanje u rad

Posle priključka struje ili nestanka struje na displeju se pojavljuju podešavanja za prvo puštanje u rad. Može da potraje nekoliko sekundi, dok se pojavi zahtev.

Uputstvo: Ova podešavanja u svako doba možete ponovo da promenite u osnovna podešavanja.
→ "Osnovna podešavanja" na strani 16


Podešavanje jezika

Kao prvo se pojavljuje jezik. Preliminarno podešen jezik je "Nemački".

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeni jezik.
2. Radi potvrđivanja dodirnite polje . Pojavljuje se sledeće podešavanje.

Podešavanje vremena

Tačno vreme startuje na "12:00 časova".

1. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na satu.
2. Radi potvrđivanja dodirnite polje . Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno. Prikazuje se aktuelno vreme.

Čišćenje pećnice i pribora

Pre nego što po prvi put pripremite jela pomoću uređaja, očistite pećnicu i pribor.


Čišćenje pećnice

Kako biste uklonili miris novog, zagrejte zatvorenu, praznu pećnicu.

Vodite računa o tome, da u pećnici ne bude ostataka od pakovanja, kao što su kuglice stiropora. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Provetravajte kuhinju za vreme dok se uređaj greje.

Izvršite navedena podešavanja. Kako se podešavaju vrsta zagrevanja i temperatura, saznaćete u sledećem poglavlju. → "Opisivanje aparata" na strani 12

Podešavanja	
Vrsta zagrevanja	Zagrevanje sa gornje/donje strane 
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

Nakon navedenog trajanja, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Kada se pećnica ohladi, očistite ravne površine vrelom sapunicom krpom za pranje posuđa.

Čišćenje pribora

Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa ili mekom četkom.

Opisivanje aparata

Elemente za rukovanje i način njihovog funkcionisanja ste već upoznali. Sada Vam objašnjavamo, kako da podesite Vaš uređaj. Saznaćete šta se dešava prilikom uključivanja i isključivanja i kako da podesite vrste režima rada.


Uključivanje i isključivanje uređaja

Pre nego što na Vašem uređaju možete nešto da podesite, morate da ga uključite.

Uputstvo: Osigurač za decu i alarmni časovnik takođe možete da podesite i kada je uređaj isključen. Određeni prikazi i napomene na displeju, npr. za preostalu toplotu u pećnici, takođe ostaju vidljivi kada je aparat isključen.


Ako Vam uređaj nije više potreban, isključite ga. Ako duže vreme nije podešen, uređaj se automatski isključuje.

Uključivanje uređaja

Pomoću tastera on/off  uključite uređaj.

Sva touch polja zasvetle crvenom bojom. Na displeju se pojavljuje logo Bosch a zatim prva vrsta zagrevanja sa liste zagrevanja.

Isključivanje uređaja


Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

Prekida se funkcija koja je eventualno u toku.

Na displeju se pojavljuje vreme ili eventualno prikaz preostale toplote.

Uputstvo: Da li treba da se prikaže vreme ili ne, kada je uređaj isključen, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 16


Startovanje režima rada

Svaki režim rada morate da pokrenete pomoću tastera start/stop .

Posle započinjanja, na displeju se, pored podešavanja, pojavljuje i prikaz vremena. Osim toga, pojavljuju se i linija kruga i zagrevanja.


Zaustavljanje režima rada


Pomoću tastera start/stop  možete režim rada i da prekinete, i da ga nastavite.

Ako taster start/stop  držite pritisnutim oko 3 sekunde, režim rada će se skroz prekinuti, a sva podešavanja će se poništiti.

Uputstvo: Posle pauziranja ili prekida režima rada ventilator za hlađenje može da nastavi sa radom.


Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Pritisnite polje , da biste izabrali vrste zagrevanja. Simbol svetli u crvenoj boji i pojavljuje se prva vrsta zagrevanja sa predloženom temperaturom na displeju.


Primer na slici: pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu  na 195 °C.

1. Pomoću prstena sa komandama podesite vrstu grejanja.




2. Dodirnite polje . Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
3. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.



4. Startujte pomoću tastera  start/stop. Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.





Aparat počinje da greje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Uputstvo: Na aparatu možete da podesite i trajanje i završetak za neki režim rada. → *Strana 14*

Menjanje

Nakon započinjanja, temperatura ostaje u fokusu. Ako okrećete komandno dugme, temperatura se direktno menja i preuzima.





Za promenu vrste zagrevanja, prvo prekinite režim rada pomoću tastera start/stop  i pritisnite polje . Pojavljuje se prva vrsta zagrevanja sa referentnim predloženim temperaturama. Promenite vrstu zagrevanja pomoću komandnog dugmeta.

Uputstvo: Ako menjate vrstu zagrevanja, i ostala podešavanja će se resetovati.


Direktan izbor vrsta zagrevanja

Određene vrste zagrevanja možete da izaberete direktno pomoću polja osetljivih na dodir. Tako aparat možete još jednostavnije i brže da podešavate.

Vrste zagrevanja, koje se mogu podesiti direktnim izborom su:

-  4D vreli vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Vreo vazduh Eco
-  Roštilj, velika površina



Podešavanje

1. Pritisnite polje sa željenom vrstom zagrevanja. Odmah u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
2. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.
3. Startujte pomoću tastera  start/stop. Aparat počinje da greje.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja, možete kod nekih vrsta zagrevanja da skratite trajanje zagrevanja.


Pogodne vrste zagrevanja za brzo zagrevanje su:

-  4D vreli vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

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

Podešavanje


Vodite računa o odgovarajućoj vrsti zagrevanja i da bude podešena vrsta zagrevanja na najmanje 100 °C. U suprotnom se neće aktivirati brzo zagrevanje.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
2. Dodirnite polje . Simbol svetli crveno. Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Simbol ne svetli više. Stavite svoje jelo u pećnicu.




Uputstvo: Trajanje vremenske funkcije počinje istovremeno sa brzim zagrevanjem. Podesite trajanje, tek kada se završi brzo zagrevanje.



Prekidanje


Da biste prekinuli brzo zagrevanje, pritisnite ponovo polje . Simbol ne svetli više.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Funkcija tajmera	Upotreba
 Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, aparat automatski sam završava režim rada.
 Završetak	Unesite trajanje i željeno vreme završetka. Uređaj se automatski startuje, tako da se režim rada završava u željeno vreme.
 Alarmni časovnik	Budilnik funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. Ono teče nezavisno od režima rada i ostalih funkcija vremena. Nakon isteka podešenog vremena, aparat se ne isključuje ili uključuje automatski.

Trajanje i završetak možete da pozovete nakon podešavanje nekog režima rada pomoću polja . Alarmni časovnik ima sopstveno polje  i može u svakom trenutku da se podesi.

Nakon isteka trajanja ili vremena uključivanja alarma, čuje se zvučni signal. Možete da prekinete zvučni signal pre vremena, tako što ćete pritisnuti polje .

Uputstvo: Koliko dugo će se čuti zvučni signal, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 16

Podešavanje trajanja

Trajanje pečenja Vašeg jela možete da podesite na aparatu. Tako ćete izbeći neželjeno prekoračenje vremena pečenja i nećete morati da prekidate druge poslove, da biste završili režim rada.


Podešavanje

U zavisnosti od toga na koju stranu prvo okrenete komandno dugme, počće trajanje kod neke predložene vrednosti: levo 10 minuta, desno 30 minuta.


Do jednog sata se trajanje može podesiti po minutima, zatim na svakih 5 minuta.


Možete da podesite 23 sata i 59 minuta.

Primer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature ili stepena.
2. Pre početka pritisnite polje . Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
3. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.





Nakon nekoliko sekundi će se preuzeti vrednost ili pritisnite polje  dva puta. Na displeju, ispod vrste zagrevanja i temperature ili stepena stoji trajanje.


4. Startujte pomoću tastera start/stop . Na displeju trajanje ističe.





Aparat počinje da greje.


Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja  možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop  nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Menjanje i prekid

Da biste promenili trajanje, pritisnite polje . Trajanje stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Pomoću polja  preuzmite izmene.

Ako želite da prekinete trajanje, podesite trajanje ponovo na nulu. Nakon preuzimanja promene možete da nastavite sa režimom rada pomoću tastera start/stop  bez trajanja.

Kraj podešavanja

Vreme kada će se završiti trajanje, možete da pomerite. Npr. svoje jelo možete jutru da stavite u pećnicu i da podesite tako, da bude gotovo u podne.

Uputstva


- Pazite na to da životna namirnica ne stoji previše dugo u rerni i da se ne pokvari.
- Nemojte podešavati više završetak, kada je već započet režim rada. Rezultat pečenja onda ne bi više bio odgovarajući.

Podešavanje


Završetak trajanja može maksimalno za 23 sata i 59 minuta da se vrati unazad.


Primer na slici: podešeno trajanje je 45 minuta i jelo bi trebalo da bude gotovo u 12:00 sati.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature ili stepena.
2. Podesite trajanje.

- Pre početka pritisnite ponovo polje  jednom. Na displeju u fokusu stoji završetak u beloj boji.
- Pomoću komandnog dugmeta pomerite završetak na kasnije vreme.





Nakon nekoliko sekundi će se preuzeti vrednost ili pritisnite ponovo polje . Na displeju ispod vrste režima rada i temperature ili stepena stoji vreme završetka.


- Startujte pomoću tastera start/stop . Na displeju stoji vreme, kada će da se uključi aparat.






Uređaj je u poziciju čekanja. Kad se uključi aparat, na displeju teče vreme trajanja.


Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja  možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop  nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Menjanje i prekid

Za promenu vremena završetka, prvo prekinite režim rada pomoću tastera start/stop  i pritisnite dva puta polje . Vreme završetka stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Pomoću tastera start/stop  nastavite režim rada.

Ako želite da obrišete vreme završetka, vratite vreme završetka skroz unazad. Pomoću tastera start/stop  možete direktno da startujete podešeno trajanje.

Uputstvo: Promena vremena završetka je moguća samo, dok trajanje još nije započelo. Rezultat pečenja onda ne bi više bio odgovarajući.

Podešavanje alarmnog časovnika



Alarmni časovnik teče paralelno sa ostalim podešavanjima. Možete da ga podesite u svako doba, iako je uređaj isključen. On poseduje sopstveni signal, tako da čujete, da li je alarmni časovnik ili trajanje isteklo.

Podešavanje

Vreme aktiviranja alarma uvek počinje sa nula minuta.


Što je veća vrednost, to su veći vremenski razmaci u podešavanju.

Možete da podesite maksimalno 24 časa.

- Dodirnite polje . Simbol svetli crveno. Na displeju u fokusu stoji vreme aktiviranja alarma u beloj boji.
- Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na alarmnom časovniku.
- Startujte pomoću polja .

Uputstvo: Posle nekoliko sekundi, alarmni časovnik se automatski pokreće.


Vreme na alarmnom časovniku ističe.

Alarmni časovnik se vidi na displeju, i kada je aparat isključen. Kada je neki režim u toku, podešavanja za taj režim stoje u prvom planu. Ako pritisnete polje , prikazaće se vreme aktiviranja alarma na nekoliko sekundi.

Kada se prođe vreme aktiviranja alarma, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Simbol ne svetli više.

Savet: Ako se podešeno vreme aktiviranja alarma odnosi na režim rada aparata, koristite trajanje. Vreme se vidi u prvom planu i aparat se automatski isključuje.


Menjanje i prekid

Da biste promenili vreme aktiviranja alarma, pritisnite polje . Vreme aktiviranja alarma stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta.

Ako želite da prekinete alarmni časovnik, vratite vreme aktiviranja alarma ponovo skroz na nulu. Posle preuzimanja izmene simbol ne svetli više.


Osigurač za decu

Da deca ne bi nesmotreno uključila uređaj ili promenila podešavanja, Vaš uređaj je opremljen osiguračem za decu.


Polje sa komandama se blokira i ne može se podesiti. Jedino se pomoću tastera on/off  može isključiti aparat.


Aktiviranje i deaktiviranje

Sigurnosnu bravu za decu možete da aktivirate i deaktivirate i kada je uređaj uključen, ili kada je isključen.

Svaki put držite otprilike 4 sekunde pritisnutim polje .

Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada je aparat uključen, polje svetli  u crvenoj boji.






Kada je aparat isključen, ne svetli  polje.

Osnovna podešavanja

Da biste uređajem mogli optimalno i jednostavno da rukujete, na raspolaganju Vam stoje različite podešavanja. Po potrebi ta podešavanja možete da promenite.


Promena osnovnih podešavanja

Aparat mora da bude isključen.

1. Polje  oko 3 sekunde držite pritisnutim. Na displeju se pojavljuju poruke o toku.
2. Potvrdite poruke pomoću polja .
3. Po potrebi menjajte podešavanje pomoću komandnog dugmeta.
4. Dodirnite polje .
5. Sledeće podešavanje se pojavljuje na displeju i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta.
6. Pomoću polja  pređite sva podešavanja i po potrebi ih promenite pomoću komandnog dugmeta.
6. Na kraju za potvrđivanje, držite polje  oko 3 sekunde pritisnutim.

Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.

Prekidanje

Ako ne želite da memorišete izmene, možete prekinuti pomoću tastera on/off . Na displeju se pojavljuje poruka, da podešavanja nisu memorisana.

Lista osnovnih podešavanja

U zavisnosti od opreme uređaja, nisu raspoloživa sva osnovna podešavanja.

Podešavanje	Izbor
Language (jezik)	Mogući ostali jezici
Vreme	Vreme u formatu 24 h
Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dugo trajanje (5 min.)
Ton tastera	Uključivanje Isključeno* (Ostaje ton kod on/off )
Jačina svetlosti displeja	Skala sa 5 nivoa
Prikaz sati	Isklj. Digitalno*
Osvetljenje	Isključen režim rada Uključen režim rada*
Zaštita dece	Samo taster za zaključavanje* Zaključavanje vrata i taster za zaključavanje
Noćno zamračivanje	Isključivanje* Uključivanje
Logotip marke	Prikazi* Ne prikazujte

Vreme naknadnog rada ventilatora	Preporučeno* Minimalno
Sistem izvlačenja	Nije nadograđeno* (kod okvira i 1-strukog dela na izvlačenje) Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje)
Šabat podešavanje	Uključivanje Isključivanje*
Fabrička podešavanja	Vraćanje podešavanja Ne vraćajte nazad*
* Fabričko podešavanje (u zavisnosti od tipa aparata, različita su fabrička podešavanja)	

Uputstvo: Izmene podešavanja jezika, tona tastera i displeja imaju odmah efekta. Sve ostale stupaju na snagu tek posle memorisanja podešavanja.

Nestanak struje





Izmene podešavanja koje ste izvršili se zadržavaju i nakon nestanka struje.

Samo podešavanja za prvo pokretanje aparata morate ponovo da izvršite kod dužeg nestanka struje. Kratak nestanak struje može da premosti aparat.

Promena vremena

Ako biste želeli da prilagodite vreme, npr. sa letnjeg na zimsko, promenite osnovno podešavanje.

Uređaj mora da bude isključen.

1. Polje  pritisnite na otprilike 3 sekunde. Na displeju se pojavljuju napomene za ciklus.
2. Napomene potvrdite pomoću polja . Na displeju se pojavljuje prvo podešavanje "Jezik".
3. Dodirnite polje . Pojavljuje se podešavanje za vreme.
4. Pomoću prstena sa komandama promenite vreme.
5. Za potvrdu pritisnite polje  na 3 sekunde. Na displeju se pojavljuje napomena da su se podešavanja memorisala.

Šabat podešavanje





Sa šabat podešavanjem možete da podesite trajanje od 74 sata. Jela u pećnici ostaju topla, a da ne morate da je uključujete i isključujete.

Start šabat podešavanja

Pre nego što možete da počnete da koristite podešavanje za Šabat, morate da ga aktivirate u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 16

Ako je osnovno podešavanje promenjeno na odgovarajući način, podešavanje za Šabat će se izvršiti kod vrsta zagrevanja kao poslednja vrsta zagrevanja.

Aparat greje sa zagrevanjem sa gornje/donje strane. Može se podesiti temperatura između 85 °C i 140 °C.

1. Pomoću komandnog dugmeta  podesite vrstu zagrevanja "Podešavanja za Šabat".
2. Dodirnite polje . Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
3. Pomoću komandnog dugmeta podesite željenu temperaturu.
4. Pre početka pritisnite polje . Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
5. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeno trajanje.
Uputstvo: Vreme završetka se ne može pomeriti.
6. Startujte pomoću tastera start/stop . Na displeju trajanje ističe.

Aparat počinje da greje.



Kada istekne trajanje podešavanja za Šabat, čuje se zvučni signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

Uputstvo: Ako otvorite vrata aparata, režim rada se neće prekinuti.

Menjanje i prekid

Posle starta podešavanja ne mogu više da se promene.

Ako želite da prekinete Šabat podešavanje, isključite uređaj pomoću tastera on/off . Pomoću tastera start/stop  ne možete više da zaustavite režim rada.

Sredstva za čišćenje

Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Kako pravilno treba da čistite i negujete Vaš uređaj, objašnjavamo Vam ovde.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

Da se različite površine ne bi oštetile pogrešnim sredstvom za čišćenje, vodite računa o podacima u tabeli. U zavisnosti od tipa uređaja, na Vašem uređaju ne postoje sva područja.

Pažnja! Površinska oštećenja

Nemojte koristiti

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje
- jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol
- tvrde abrazivne jastučice ili sunđere za ribanje
- Kompresorski čistači ili parni čistači,
- Poseban čistač za toplo čišćenje.

Pre korišćenja dobro operite nove sunđeraste krpe.

Savet: Sredstva za čišćenje i negu koja su naročito preporučljiva možete da kupite u servisu. Vodite računa o dotičnim uputstvima proizvođača.

Upozorenje

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.

Područje	Čišćenje
Uređaj spolja	
Prohromski prednji deo	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 nanesite u tankom sloju.
Plastika	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Lakovane površine	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.
Polje sa komandama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Staklo na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili abrazivnu spiralu od prohroma.

Ručka na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na dršku od vrata, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.
------------------	--

Unutrašnjost uređaja

Emajlirane površine i samočišćeće površine	Vodite računa o napomenama za površine u pećnici koje su date u tabeli u nastavku.
Stakleni poklopac svetla u pećnici	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Zaptivak na vratima Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Poklopac na vratima od prohroma	Prohrom- čišćenje: Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstvo za negu površina od prohroma. Za čišćenje skinite poklopac na vratima.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem izvlačenja	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. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma.

Uputstva

- Male razlike u boji na prednjoj stranu uređaja nastaju zbog različitih materijala, kao što su npr. staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima koje izgledaju kao štrafte, predstavljaju odraz osvetljenja pećnice.
- Emajl sagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema nikakvog uticaja na funkciju. Ivice tankog pleha ne mogu u potpunosti da se emajliraju. One zbog toga mogu da budu grube. One zbog toga mogu da budu grube.

Površine u pećnici

Zadnji zid u pećnici je samočišćeći. To se prepoznaje po neravnoj površini.

Dno, plafon i bočni zidovi su emajlirani i imaju glatku površinu.

Čišćenje emajliranih površina

Glatke emajlirane površine čistite krpom za pranje posuđa i vrelom sapunicom ili vodenim rastvorom sirćeta. Obrišite mekom krpom.

Sagorele ostatke hrane omekšajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne.

Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja.

Čišćenje samočišćećih površina

Samočišćeće površine su obložene poroznom, matiranim keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je uređaj u režimu rada.

Ako se samočišćeće površine više ne čiste same u dovoljnoj meri i nastaju tamne fleke, one se mogu očistiti ciljanim zagrevanjem.

Podešavanje

Prethodno izvadite okvire, delove koji se izvlače, pribor i posuđe iz pećnice. Temeljno očistite glatke emajlirane površine u pećnici i stakleni poklopac na svetlu u pećnici.

1. Podesite vrstu zagrevanja 4D vreo vazduh.
2. Podešavanje maksimalne temperature.
3. Započnite režim i ostavite ga da radi najmanje 1 sat. Keramički sloj se regeneriše.

Zagorele ili bele ostatke uklonite vodom i mekim sunđerom, ako je pećnica ohlađena.

Uputstvo: Za vreme rada, mogu se pojaviti crvenkaste fleke na površinama. To nije rđa, nego ostaci namirnica. Te fleke nisu opasne po zdravlje i ne umanjuju sposobnost čišćenja samočišćećih površina.

Pažnja!

Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne na samočišćećim površinama. Površine će se oštetiti. U slučaju da se sredstvo za čišćenje rerne ipak nađe na ovoj površini, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Molimo, nemojte ribati niti koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Održavanje čistoće aparata

Kako se ne bi stvarale tvrdokorne mrlje, uvek održavajte čistoću aparata i uklanjajte prljavštine odmah.

Saveti

- Očistite pećnicu nakon svake upotrebe. Tako prljavštine ne mogu da se zapeku.
- Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta.
- Koristite za pečenje veoma sočnih kolača univerzalni tiganj.
- Koristite za pečenje odgovarajuću posudu, npr. pekač.

Postolja

Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

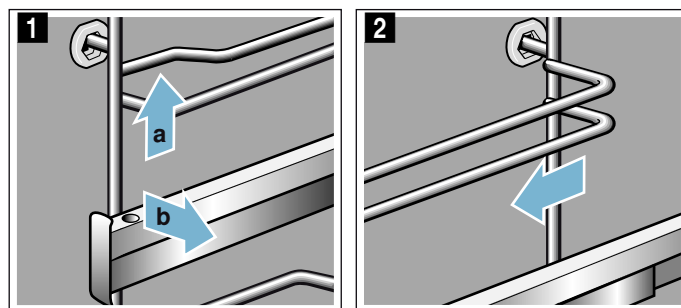
⚠ Upozorenje

Opasnost od opekotina!

Okviri postaju jako vrući. Nikada nemojte dirati vruće okvire. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Otkaćivanje postolja

1. Okvir napred malo podignuti **a** i izvući **b** (slika **1**).
2. Posle toga celo postolje vucite sasvim napred i izvucite ga (slika **2**).

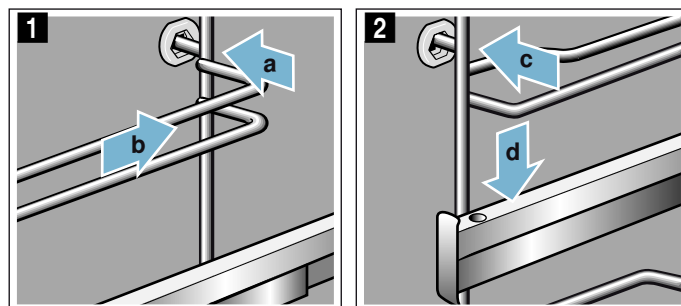


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunđerom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakaćivanje postolja

Postolja prolaze samo desno ili levo. Šine za izvlačenje morate da možete da izvučete u napred.

1. Okvir najpre postavite po sredini u zadnju buksnu **a**, dok ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad **b** (slika **1**).
2. Zatim okvir ubacite u prednju buksnu **c**, dok i ovde ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad **d** (slika **2**).



Vrata uređaja

Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako vrata aparata mogu da se otkače i očiste.

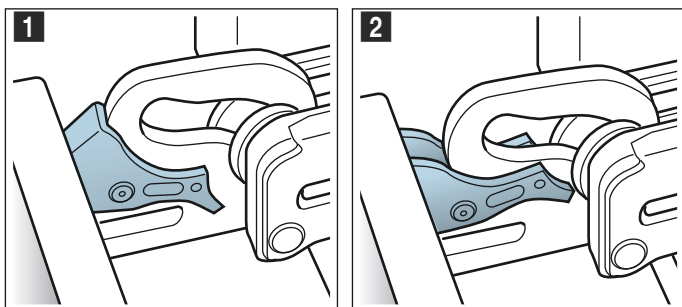
Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja

Radi čišćenja i radi demontaže stakala na vratima možete da otkačite vrata uređaja.

Šarke na vratima uređaja imaju po jednu ručicu za blokadu.

Ako su ručice za blokadu zaklopljene (slika **1**), vrata uređaja su osigurana. Ne možete da ih otkačite.

Ako su ručice radi otkačivanja vrata uređaja otklopljene (slika **2**), šarke su osigurane. Ne mogu da škljocnu.



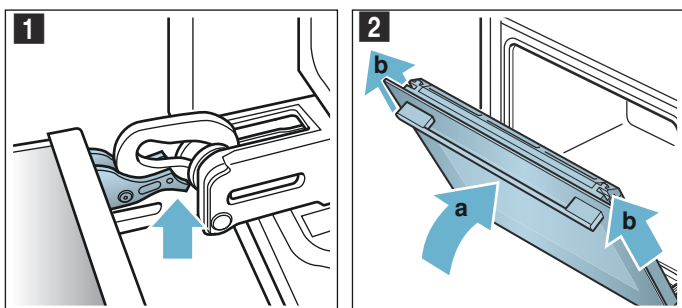
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

- Ako šarke nisu pričvršćene, možete jako da škljocnete. Pazite na to, da ručica za blokadu uvek bude sasvim zaklopljena odnosno da prilikom otkačivanja vrata uređaja bude sasvim otklopljena.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

Otkaçivanje vrata uređaja

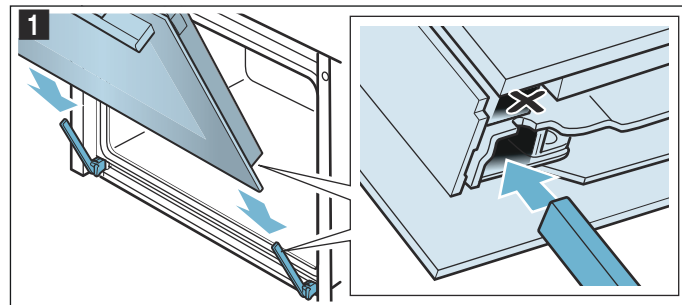
1. Vrata uređaja sasvim otvorite.
2. Otklopite obe ručice za blokadu levo i desno (slika **1**).
3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika. **a** Obema rukama uhvatite levo i desno **b** i izvucite na gore (slika **2**).



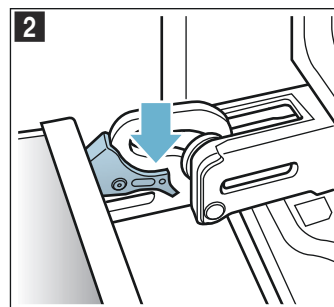
Zakačivanje vrata uređaja

Vrata uređaja ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata uređaja pazite na to, da li ste obe šarke ubacili u otvor (slika **1**). Obe šarke položite dole na spoljašnje staklo i koristite ih kao vođicu. Pazite na to, da šarke budu ugurane upravi otvor. Uguravanje mora da teče lako i bez otpora. Ukoliko osetite otpor, proverite da li su šarke ugurane u pravi otvor.



2. Vrata uređaja sasvim otvorite. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (slika **2**).

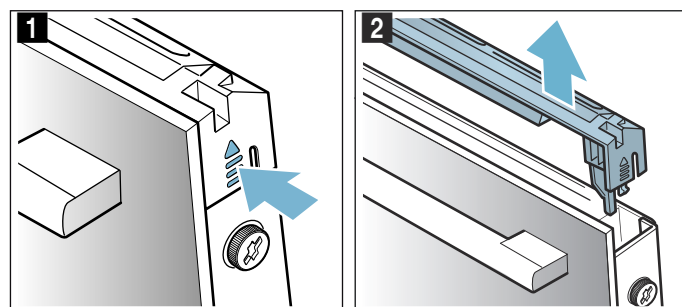


3. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje poklopca na vratima

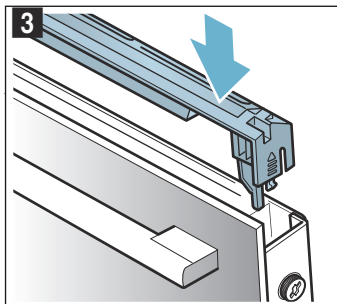
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika **1**).
3. Skinite poklopac (slika **2**). Pažljivo zatvorite vrata uređaja.



Uputstvo: Očistite prohromski uložak u poklopcu pomoću sredstva za čišćenje prohroma. Ostatak poklopca na vratima očistite sapunicom i mekom krpom.

4. Ponovo malo otvorite vrata uređaja. Postavite poklopac i pritisnite dok čujno ne ulegne (slika 3).



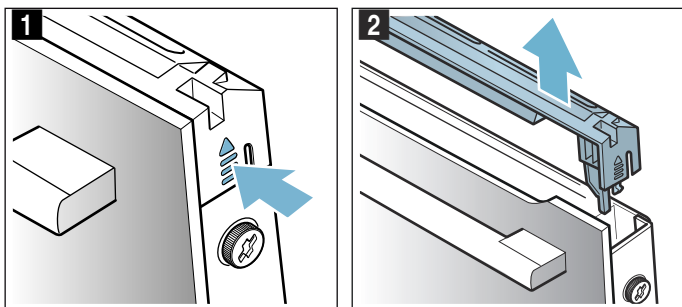
5. Zatvaranje vrata uređaja.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

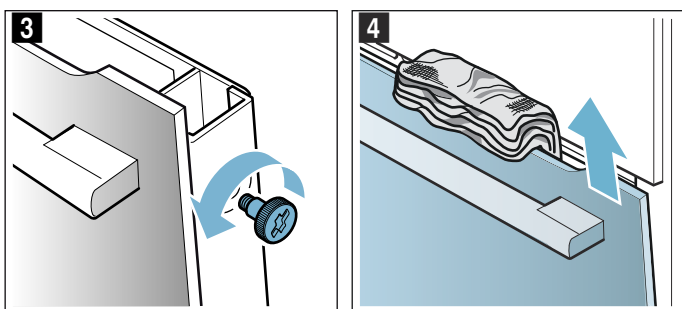
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

Demontiranje na uređaju

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika 1).
3. Skinite poklopac (slika 2).



4. Na vratima uređaja levo i desno otpustite zavrtnje i uklonite ih (slika 3).
5. Pre nego što ponovo zatvorite vrata uglavite više puta savijenu kuhinjsku krpu (slika 4). Prednje staklo izvucite na gore i drškom vrata okrenutom na dole položite na ravnu površinu.



Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

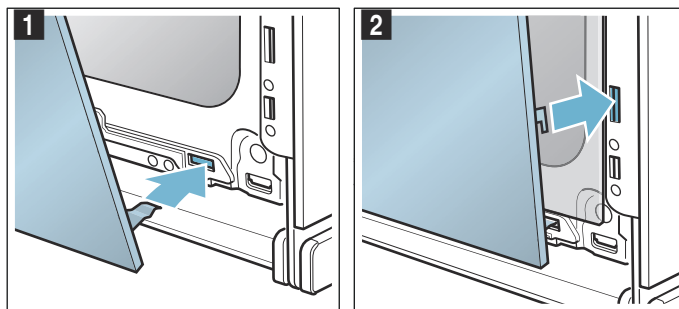
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

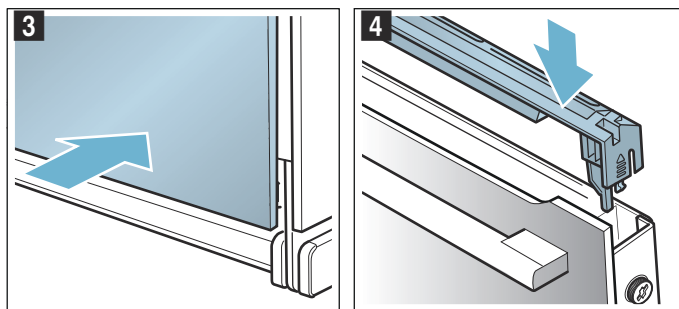
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

Ugradnja na uređaju

1. Prednje staklo dole uvucite u držače (slika 1).
2. Prednje staklo zatvarajte dok obe gornje kuke ne budu naspram otvora (slika 2).



3. Pritisnite prednje staklo na dole dok čujno ne ulegne (slika 3)
4. Vrata uređaja ponovo malo otvorite i uklonite kuhinjsku krpu.
5. Ponovo uvrnite oba zavrtnja levo i desno.
6. Postavite poklopac i pritisnite dok čujno ne ulegne (slika 4).



7. Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Pećnicu koristite ponovo tek ako ste stakla pravilno ugradili.

Smetnja, šta činiti?

Kada nastupi neka smetnja, često se radi o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo da uz pomoć tabele pokušate sami da otklonite smetnju.

Samostalno otklonite smetnje

Tehničke smetnje na uređaju često možete sasvim lako samostalno da otklonite.

Ako jelo nije optimalno uspelo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 24


Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač u kvaru.	Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Nestanak struje	Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu.
Na displeju stoji "Sprache Deutsch".	Nestanak struje	Iznova podesite jezik i vreme.
Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.	Osnovno podešavanje promenjeno.	Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena.
Uređaj ne zagreva, na displeju svetli simbol [Z].	Demo režim je aktiviran u osnovnim podešavanjima.	Na kratko isključite uređaj sa mreže (isključite osigurač u kutiji sa osiguračima), pa zatim deaktivirajte demo režim u roku od 3 minuta u osnovnim podešavanjima.
Prsten sa komandama je ispao iz ležišta na polju sa komandama.	Prsten sa komandama je ispao zbog nepažnje.	Prsten sa komandama je skidiv. Prsten sa komandama jednostavno ponovo vratite u ležište i utisnite ga, tako da ulegne i možete ponovo uobičajeno da ga obrćete.
Prsten sa komandama ne možete više tako lako da obrćete.	Ispod prstena sa komandama je nečistoća.	Prsten sa komandama je skidiv. Kako bi ispao prsten sa komandama jednostavno izvucite iz ležišta. Ili pritisnite na spoljašnju ivicu prstena sa komandama tako da se nagne i da možete lako da ga uhvatite. Sapunicom i krpom za pranje posuđa pažljivo očistite prsten sa komandama i njegovo ležište na uređaju. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate jaka i abrazivna sredstva. Ne potapajte i ne perite u mašini za pranje posuđa. Prsten sa komandama nemojte previše često da skidate da bi ležište ostalo stabilno.

Upozorenje

Opasnost od strujnog udara!

Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.

Poruke o greškama na displeju

Ako se na displeju pojavi poruka o greški sa "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111, isključite uređaj pomoću tastera on/off  i ponovo ga uključite.

Ako je to bila jednokratna greška, gasi se prikaz. Ukoliko se poruka o greški pojavi iznova, pozovite servisnu službu i pri tome navedite tačnu poruku o greški.

Maksimalno trajanje režima rada


Ako se podešavanja na Vašem uređaju nisu promenila više časova, uređaj automatski prestaje da greje. Na taj način se sprečava neželjen konstantan režim rada.

Kada je postignuto maksimalno trajanje režima rada, orijentacija se vrši prema dotičnim podešavanjima za vrstu režima rada.

Postignuto maksimalno trajanje režima rada

Na displeju se pojavljuje napomena, da je postignuto maksimalno trajanje režima rada.

Kako biste nastavili režim rada, dodirnite željeno polje ili obrnite prsten sa komandama.

Ako Vam uređaj nije potreban, isključite ga pomoću tastera on/off .

Savet: Podesite trajanje da biste izbegli neželjeno isključivanje uređaja npr. kod veoma dugih vremena pripreme. Uređaj greje, sve dok ne istekne podešeno trajanje.

Za Vas testirano u našoj kuhinji

Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Mi Vam pokazujemo koja vrsta zagrevanja i temperatura su najbolje za Vaše jelo. Dobićete podatke o prikladnom priboru i na kojoj visini treba da se stave. Dobićete savete o posuđu i načinu pripreme.

Uputstvo: Kod pripreme namirnica može da se pojavi puno vodene pare u pećnici.

Vaš aparat veoma štedi energiju i za vreme rada ispušta jako malo toplote napolje. Zbog velikih temperaturnih razlika između unutrašnjosti pećnice i spoljašnjih delova, može se pojaviti vodeni kondenzat na vratima, polju sa komandama ili na delovima nameštaja u okolini. To je normalna, fizički uslovljena pojava. Prethodnim zagrevanjem ili namernim ostavljanjem otvorenih vrata, kondenzat se može smanjiti.

Silikonski kalupi

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo Vam tamne kalupe od metala.

Ako hoćete još da upotrebljavate silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količinama i receptima mogu da odstupaju.

Kolači i sitna peciva

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu kolača i sitnog peciva. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Pečenje na više nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

Pečenje na dve ravni:

- Univerzalni tiganj: visina 3
Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Pečenje na tri nivoa:

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

Pečenje na četiri nivoa:

- 4 Rešetka sa papirom za pečenje
prva rešetka: visina 5
druga rešetka: visina 3
treća rešetka: visina 2
četvrta rešetka: visina 1

Istovremenom pripremom jela, možete da uštedite do 45 procenata energije. Stavite kalupe jedan do drugog ili jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalni tiganj, da sok koji izađe iz njih ne bi isprljao pećnicu.

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da ga zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja za kolače i sitno pecivo. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Uputstvo: Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači i sitno pecivo bi samo spolja bili pečeni, ali iznutra nedovoljno.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, navedena vremena pečenja će se skratiti za nekoliko minuta.



Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli.














Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli. Dodatne informacije pronaći ćete u savetima za kolače i sitno pecivo u tabeli podešavanja u nastavku.


Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.


Korišćene vrste zagrevanja:

■  4D vreo vazduh

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolači u kalupima					
Biskvit torta, jednostavna	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	50-70
Biskvit torta, jednostavna, 2 nivo	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-160	50-70
Mučeni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	60-80
Voćni kolač od biskvit testa, finog	Kalup za kuglof	2		160-180	40-60
Patišpanj od biskvit testa	Kalup za kore za tortu	3		160-180	20-30
Torta od voća ili sira sa patišpanjem od maslaca	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		170-190	60-80
Švajcarska pita	Pleh za picu	3		220-240	35-45
Tart	Kalup za tart, beli lim	3		190-210	30-45
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolač sa kvascem	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskvit patišpanj, 2 jajeta	Kalup za kore za tortu	3		150-170*	20-30
Biskvit torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		160-170*	25-35
Biskvit torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-170*	30-50

Kolači na plehu					
Mučeni kolač sa nadevom	Pleh za pečenje	3		160-180	20-40
Mučeni kolač, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		140-160	30-50
Kolač od rastresitog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-190	20-30
Kolač od rastresitog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		160-170	35-45
Kolač od rastresitog testa sa sočnim filom	Univerzalni tiganj	3		160-180	55-65
Švajcarska pita	Univerzalni tiganj	3		200-210	40-50
Kolač sa kvascem sa suvim nadevom	Univerzalni tiganj	3		160-180	15-20
Kolač sa kvascem sa suvim nadevom, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150-170	20-30
Kolač sa kvascem sa sočnim nadevom	Univerzalni tiganj	3		180-200	30-40
Kolač sa kvascem sa sočnim nadevom, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150-170	45-60
Pletenica, venac od testa	Pleh za pečenje	2		160-170	25-35
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3		180-200*	8-15
Tvrda štrudla sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		150-170	45-60
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj	2		190-210	55-65
Štrudla, smrznuta	Univerzalni tiganj	3		200-220	35-45

Malo pecivo					
Mali kolači	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Mali kolači	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Mali kolači, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150*	30-40
Mali kolači, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		140*	35-55
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	15-20
Mafini, 2 nivoa	Plehovi za mafine	3+1		160-180*	15-40
Sitno pecivo sa kvascem	Pleh za pečenje	3		160-180	25-35
Sitno pecivo sa kvascem, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150-170	25-40

* preliminarno zagrevanje

Jelo	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		170-190*	20-35
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog testa ravno, 4 nivoa	4 Rešetka	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3		200-220	30-40
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		190-210	35-45
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3		160-180	20-30

Kolačići

Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		140-150*	30-40
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-140*	35-55
Kolačići	Pleh za pečenje	3		140-160	15-30
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		140-160	15-30
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		140-160	15-30
Španski vetar	Pleh za pečenje	3		80-90*	120-150
Španski vetar, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		80-90*	120-180
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		90-110	25-45
Makroni, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		90-110	30-45

* preliminarno zagrevanje

Saveti za kolače i sitno pecivo

Želite da utvrdite, da li je kolač dovoljno pečen.	Ubodite čačkalicom najviši deo na kolaču. Ako se na čačkalicu ne lepi testo, kolač je gotov.
Kolač splašnjava.	Sledeći put upotrebite manje tečnosti. Ili podesite temperaturu za 10 °C niže i produžite vreme pečenja. Vodite računa o navedenim sastojcima i uputstvima za pripremu u receptu.
Kolači su na sredini deblji, a pri rubu tanji.	Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža.
Voćni sok preliva.	Koristite sledeći put univerzalni tiganj.
Sitno pecivo ostaje pri pečenju jedno do drugog.	Oko svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da oni mogu da narastu i porumene sa svih strana.
Kolači su previše suvi.	Podesite temperaturu za 10 °C više i skratite vreme pečenja.
Kolač je sa svih strana previše svetao.	Ako su visina i pribor odgovarajući, povećajte po potrebi temperaturu ili produžite vreme pečenja.
Kolač je sa gornje strane previše svetao, a sa donje previše taman.	Stavite sledeći put na viši nivo.
Kolač je sa gornje strane previše taman, ali sa donje previše svetao.	Stavite sledeći put na niži nivo. Izaberite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja.
Kolač u kalupu ili četvrtastom kalupu pozadi je previše taman.	Kalup za pečenje nemojte da postavljate uz zadnji zid nego na sredinu pribora.
Kolač je sa svih strana previše taman.	Izaberite sledeći put nižu temperaturu i produžite po potrebi vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Podesite temperaturu malo niže. Takođe papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Isecite papir za pečenje uvek tako da odgovara. Vodite računa o tome, da kalup ne stoji direktno ispred otvora na zadnjem zidu pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, trebalo bi po mogućstvu da koristite jednake veličine i debljine.

Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Izaberite za pečenje na više nivoa uvek 4D vrelo vazduh. Istovremeno stavljena peciva na plehove ili u kalupe, ne moraju biti istovremeno.
Kolač izgleda lepo, ali u sredini nije dovoljno pečen.	Pecite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite ih bademom ili prezlama, i nafilujte ih.
Kolač neće da ispadne.	Kolač ostavite još 5 do 10 minuta nakon pečenja da se ohladi. Ako još uvek neće da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Istresite ponovo kolač, i kalup prekrijte više puta vlažnom, hladnom krpom. Kod sledećeg puta podmažite kalup pospite ga prezlama.

Hleb i zemičke

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pečenje hleba i zemička. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Pečenje na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vrelo vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

- Univerzalni tiganj: visina 3
Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Istovremenom pripremom jela, možete da uštedite do 45 procenata energije. Stavite kalupe jedan do drugog ili jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

Zamrznuti proizvodi

Nemojte koristiti jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Uklonite led sa jela.

Duboko smrznuti proizvodi su delimično neravnomerno prethodno pečeni. I posle pečenja ostaju mesta koja su neravnomerno porumenela.

Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja za razne vrste hleba i za zemičke. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Uputstvo: Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Hleb ili zemička bi bili pečeni samo spolja, ali iznutra nedovoljno.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, navedena vremena pečenja će se skratiti za nekoliko minuta.

Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

Vrednosti za podešavanja važe, kako za testo za hleb, tako i za testa na plehu, i za testa u kalupu.



Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli.




Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

















Pažnja!

Nemojte nikada sipati vodu u vrelo pećnicu, niti stavljati posudu sa vodom na dno pećnice. Promena temperature može da dovede do oštećenja emajla.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Hleb						
Beli hleb, 750 g	Univerzalni tiganj ili četvrtasti kalup	2		180-200*	-	25-40
Mešani hleb, 1,5 kg	Četvrtasti kalup	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalni tiganj	2		200-210*	-	40-50
Hleb od celog zrna, 1 kg	Univerzalni tiganj	2		200-210*	-	40-50
Pogača	Univerzalni tiganj	3		250-270	-	20-25
Hlepčiči						
Kifle i bageti, preliminarno pečeni	Univerzalni tiganj	3		180-200	-	10-15
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150-170*	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	-	20-30
Francuski hleb, ohlađen**	Univerzalni tiganj	3		180-200	-	20-30
Zemičke, smrznute						
Kifle i bageti, preliminarno pečeni	Univerzalni tiganj	3		180-200	-	10-15
Perece, gotova testa	Univerzalni tiganj	3		180-200	-	20-25
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalni tiganj	3		170-190	-	30-35
Tost						
Tostiranje, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Tostiranje, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tostiranje (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	5		-	3	4-6

* preliminarno zagrevanje

Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu pice, francuske pite Kiš Loren i pikantnih kolača. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Pečenje na više nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

Pečenje na dve ravni:

- Univerzalni tiganj: visina 3
Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Pečenje na četiri nivoa:

- 4 Rešetka sa papirom za pečenje
prva rešetka: visina 5
druga rešetka: visina 3
treća rešetka: visina 2
četvrta rešetka: visina 1

Istovremenom pripremom jela, možete da uštedite do 45 procenata energije. Stavite kalupe jedan do drugog ili jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kod pice sa puno nadeva koristite univerzalni tiganj.

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

Zamrznuti proizvodi

Nemojte koristiti jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Uklonite led sa jela.

Duboko smrznuti proizvodi su delimično neravnomerno prethodno pečeni. I posle pečenja ostaju mesta koja su neravnomerno porumenela.

Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Uputstvo: Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Jelo bi bilo pečeno samo spolja, ali iznutra nedovoljno.




Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, navedena vremena pečenja će se skratiti za nekoliko minuta.



















Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pica					
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3		200-220	25-35
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3		200-220	25-35
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		180-200	35-45
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2		220-230	20-30
Pica, ohlađena	Rešetka	3		190-210	10-15
Pica, smrznuta					
Pica sa tankom korom 1 komad	Rešetka	3		190-210	15-20
Pica sa tankom korom 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica sa debelom korom 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pica sa debelom korom 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	20-30
Pica baget	Rešetka	3		200-220	15-20
Mini pica	Univerzalni tiganj	3		180-200	15-20
Mini pica, Ø7 cm, 4 nivo	4 Rešetka	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikantni kolači i francuska pita					
Pikantni kolač u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	65-75
Francuska pita	Kalup za tart, beli lim	3		190-210	35-45
Flambirani kolač	Univerzalni tiganj	3		260-280*	10-15
Punjeno pecivo	Kalup za gužvaru	2		170-190	50-70
Empanada	Univerzalni tiganj	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalni tiganj	2		180-200	35-45

* preliminarno zagrevanje

Nabujak i sufle

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremanje kaserola i suflea. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Uguravanje

Uvek stavljajte na navedene visine.

Vi možete na jednom nivou da pripremate u kalupima ili u univerzalnom tiganju.

- Kalupi na rešetki: visina 2
- Univerzalni tiganj: visina 3

Sufle možete takođe da pripremate tehnikom stavljanja posude u posudu sa vodom u univerzalnom tiganju. Za to univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2.

Istovremenom pripremom jela, možete da uštedite do 45 procenata energije. Stavite kalupe jedan pored drugog u pećnicu.

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu.

Univerzalni tiganj

Univerzalni tiganj pažljivo gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima aparata.

Posuda

Koristite za kaserole i gratinirana jela široku, ravnu posudu. U uskoj, visokoj posudi, jelima je potrebno više vremena za pripremu i tamnija su na gornjoj strani.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različite kaserole i suflee, naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vremena pečenja zavise od količine i recepta. Status pečenja gužvare zavisi od veličine posuda i od visine gužvare. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.




Uputstvo: Vremena pečenja se ne mogu skratiti povećavanjem temperature. Kaserole ili sufle bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra sirovi.









Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Gužvare i sufle	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Nabujak, pikantni, kuvani sastojci	Kalup za gužvaru	2		200-220	30-50
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		170-190	40-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		160-180	50-60
Lazanje, smrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	30-35
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-190	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok, 2 nivoa	Kalup za gužvaru	3+1		150-170	60-80
Sufle	Kalup za gužvaru	2		170-190	35-45
Sufle	Kalupi za porcije	3		190-210	25-30

Živina

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu živinskog mesa. U tabelama za podešavanje ćete naći optimalna podešavanja za neka jela.

Pečenje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebno pogodno za velike komade živinskog mesa ili više komada istovremeno.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

U zavisnosti od veličine i vrste živinskog mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako prikupljate mast. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Pečenje u posudi

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Živinsko meso se peče duže i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

Za pečenje živinskog mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. Zato podignite poklopac nazad, da bi vrela para mogla da izađe dalje od tela.

Živinsko meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

Roštilj

Za vreme grilovanja držite vrata aparata zatvorena. Nemojte nikada grilovati sa otvorenim vratima na aparatu.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Mast koja kaplje se skuplja. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

Uputstvo: Kod jako masnih komada roštiljskog mesa, univerzalni tiganj nemojte podmetati direktno ispod rešetke, nego na visinu 2.

Uzmite po mogućstvu jednake komade roštiljskog mesa koji su slične debljine i težine. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati mekane. Stavite komade za grilovanje direktno na rešetku.

Komade roštilja okrećite hvataljkama za roštilj. Kada se viljuškom probode meso, ono gubi sos i suši se.

Uputstva

- Grejno telo roštilja se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često će se to dešavati, zavisi od podešenog stepena grilovanja.
- Za vreme grilovanja može da se pojavi dim.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za Vaše živinsko meso naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje živinskog mesa bez nadeva, spremnog za pečenje, koje je stajalo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za živinsko meso sa predloženim težinama. Ako želite da pripremate težak komad živinskog mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.

Generalno važi: što je veći komad živinskog mesa, to je niža temperatura, a samim tim i duže vreme pečenja.

Okrenite komad živinskog mesa nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.





Uputstvo: Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.






Saveti

- Kada je reč o mesu patke ili guske, ubodite ga ispod krila. Tako mast može da isteče.
- Zasecite kod pačijih prsa kožu. Nemojte okretati pačija prsa.
- Ako okrećete živinsko meso, vodite računa o tome, da prvo strana gde su prsa odn. strana sa kožom bude dole.
- Živinče će biti naročito hrskavo i rumeno, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu

Jelo	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File od pilećih prsa po 150 g (grilovanje)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Sitni delovi pileta, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Pileći štapići, Nuggets, smrznuti	Univerzalni tiganj	3		190-210	-	20-25
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90

* preliminarno zagrevanje

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Patka i guska						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Pačije grudi, svaki 300 g	Rešetka	3		230-250	-	17-20
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gušćiji bataci, svaki 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50

Ćurka

Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Ćureća prsa, bez kostiju, 1 kg	Posuđe zatvoreno	2		240-260	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100

* preliminarno zagrevanje

Meso

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu mesa. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Pečenje i dinstanje

Meso bez masnoće premažite po želji masnoćom ili ga obložite komadima slanine.

Zasecite kožuru u obliku krsta. Ako koristite pečenje, vodite računa o tome da prvo kožura bude dole.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj rerni. Tako se bolje raspoređuje sok iz mesa. Možete po potrebi da uvijete pečenje u aluminijsku. U navedenom vremenu trajanja pečenja, preporučeno vreme mirovanja nije sadržano.

Pečenje na rešetki

Na rešetki će meso sa svih strana biti posebno hrskavo.

U zavisnosti od veličine i vrste mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako će se sakupiti kapljice masti i sok od pečenja. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

Pečenje i dinstanje u posudi

Pečenje i dinstanje u posudi je komfornije. Možete pečenje sa posudom jednostavno da izvadite iz pećnice, i da pripremite sos direktno u posudi.

Koristite samo posuđe, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posuđe je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. U staklenoj posudi dno treba da bude prekriveno otprilike ½ cm.

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala od kog je napravljena posuda, i od toga da li koristite poklopac. Ukoliko pripremate meso u emajliranom ili

tamnom metalnom pekaču, potrebno je nešto više tečnosti, nego u staklenoj posudi.

Za vreme pečenja, tečnost isparava u posudu. Po potrebi pažljivo dodajte tečnost.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Meso se peče sporije i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

Za pečenje mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posuđe, koristite univerzalni tiganj.

Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posuđe stavite na rešetku.

Rastojanje između mesa i poklopca treba da bude minimum 3 cm. Meso može da naraste.

Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. Zato podignite poklopac nazad, da bi vrela para mogla da izađe dalje od tela.

Kod dinstanja prvo ispecite meso po potrebi. Za dinstanje dodajte vodu, vino, sirće ili slično. Dno posuda bi trebalo da bude prekriveno 1-2 cm visine.

Za vreme pečenja, tečnost isparava u posudu. Po potrebi pažljivo dodajte tečnost.

Meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

Roštilj

Za vreme grilovanja držite vrata aparata zatvorena. Nemojte nikada grilovati sa otvorenim vratima na aparatu.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Mast koja kaplje se skuplja. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

Uputstvo: Kod jako masnih komada roštiljskog mesa, univerzalni tiganj nemojte podmetati direktno ispod rešetke, nego na visinu 2.

Uzmite po mogućstvu jednake komade roštiljskog mesa koji su slične debljine i težine. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati mekane. Stavite komade za grilovanje direktno na rešetku.

Komade roštilja okrećite hvataljkama za roštilj. Kada se viljuškom probode meso, ono gubi sos i suši se.

Uputstva

- Grejno telo roštilja se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često će se to dešavati, zavisi od podešenog stepena grilovanja.
- Za vreme grilovanja može da se pojavi dim.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela od mesa naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje mesa koje je bilo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno

zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći navode za komade pečenja sa predloženim težinama. Ako želite da pečete težak komad mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.




Generalno važi: Što je veći komad pečenja, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.















Okrenite pečenje i namirnice za roštilj posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela. Dodatne informacije naći ćete u savetima za pečenje, dinstanje i grilovanje u nastavku u tabeli za podešavanja.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjsko pečenje, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		220-230	-	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Kare sa kostima, 1 kg (sa malim dodatkom vode)	Posuđe zatvoreno	2		210-230	-	70-90
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	5		-	2	16-20
Svinjski medaljoni, 3 cm debeli	Rešetka	5		-	3*	8-12
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, oko 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe zatvoreno	2		200-220	-	130-160
Rozbif, srednji, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Odrezak, 3 cm deo, srednje pečen	Rešetka	5		-	3	15-20
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	25-30
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		160-170	-	100-120
Teleći kotlet, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		200-210	-	100-120

* preliminarno zagrevanje

** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Jagnjeće meso						
Jagnjeći but bez kostiju, srednji	Posuđe otvoreno	2		170-190	-	50-80
Jagnjeća plečka sa kostima (Uklonite žile, isecite duž kosti, bez okretanja)	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnjeći kotlet**	Rešetka	5		-	3	12-16
Kobasice						
Kobasice pečene na roštilju	Rešetka	4		-	3	10-15
Jela od mesa						
Rollat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe otvoreno	2		170-180	-	60-70
* preliminarno zagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

Pećnica je jako prljava.	Pripremite jelo u zatvorenom pekaču ili koristite pleh. Ako koristite pleh za roštilj, dobićete optimalne rezultate pečenja. Pleh za roštilj možete da dokupe kao poseban pribor.
Pečenje je previše tamno a korica je na nekim mestima izgorela i/ili je pečenje previše suvo.	Proverite visinu uguravanja i temperaturu. Sledeći put izaberite nižu temperaturu ili po potrebi skratite trajanje pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili uključite kratko roštilj, nakon isteka trajanja pečenja.
Pečenje izgleda dobro spolja, ali je sos zagoreo.	Sledeći put izaberite manju posudu za pečenje i dodajte npr. više tečnosti.
Pečenje dobro izgleda, ali je sos previše svetle boje i vodenast.	Sledeći put izaberite veću posudu za pečenje i po potrebi dodajte malo tečnosti.
Pri dinstanju zagoreva meso.	Posuda za pečenje i poklopac moraju da odgovaraju jedno drugom i da dobro dihtuju. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte za vreme dinstanja još tečnosti.
Namirnica za grilovanje je previše suva.	Meso posolite tek posle pečenja na roštilju. So izvlači vodu iz mesa. Nemojte da nabodete namirnicu za grilovanje, kada je okrećete. Koristite hvataljke za roštilj.

Riba

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu ribe. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Celu ribu ne morate da okrećete. Stavite celu ribu u položaju za plivanje, sa zadnjim perajima na gore, u pećnicu. Isečeni krompir ili mala posuda koja se može stavljati u rernu, u stomaku ribe daje stabilnost.

Da li je riba pečena, prepoznacete ako se zadnja peraja mogu lako odvojiti.

Prženje i grilovanje na rešetki

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

Uputstvo: Kod jako masnih komada roštiljskog mesa, univerzalni tiganj nemojte podmetati direktno ispod rešetke, nego na visinu 2.

U zavisnosti od veličine i vrste ribe, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje. Pojavljuje se jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Za vreme grilovanja držite vrata aparata zatvorena. Nemojte nikada grilovati sa otvorenim vratima na aparatu.

Uzmite po mogućstvu jednake komade roštiljskog mesa koji su slične debljine i težine. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati mekane. Stavite komade za grilovanje direktno na rešetku.

Komade roštilja okrećite hvataljkama za roštilj. Ako ubodete ribu viljuškom, ona će izgubiti tečnost i biće suva.

Uputstva

- Grejno telo roštilja se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često će se to dešavati, zavisi od podešenog stepena grilovanja.
- Za vreme grilovanja može da se pojavi dim.

Pečenje i dinstanje u posudi

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Riba se peče duže i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

Za pripremu cele ribe najbolje je da koristite visoki kalup. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

Kod dinstanja dodajte dve do tri supene kašike tečnosti i malo soka od limuna ili sirćeta u posudu.

Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. Zato podignite poklopac nazad, da bi vrela para mogla da izađe dalje od tela.

Riba može i u zatvorenom pekaču da bude hrskava. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći za pripremu Vaših jela sa ribom optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje ribe koja je bila na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za ribu sa predloženom težinom. Ako pripremate teži komad ribe u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe orijentišite se na težinu najteže ribe kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi ribe bi trebalo da budu približno iste veličine.




Generalno važi: Što je veća riba, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.








Ribu, koja nije u položaju za plivanje, okrenite posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Uputstvo: Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedeti do 20 procenata energije.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Riba						
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riblj file						
Riblj file, natur, grilovan	Rešetka	4		-	1*	15-25
Riblj kotlet						
Riblj kotlet, 3 cm deo**	Rešetka	4		-	3	10-20
Riba, smrznuta						
File od ribe, natur	Posude zatvoreno	2		210-230	-	20-30
File od ribe, prepečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Riblj štapići (u međuvremenu okrenite)	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	20-30

* preliminarno zagrevanje

** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod

Povrće i prilozi

Ovde ćete naći podatke za pripremu grilovanog povrća, krompira i duboko smrznutih proizvoda od krompira.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti energiju.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pripremanje na jednom nivou

Pridržavajte se navoda iz tabele.

Priprema na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.

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

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.




Preporučena podešavanja

I u tabeli ćete za različita jela naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje zavise od količine i svojstva namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrevate, skratite navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vrelo vazduh
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Jela od povrća						
Grilovano povrće	Univerzalni tiganj	5		-	3	10-15
Krompiri						
Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalni tiganj	3		160-180	-	45-60
Proizvodi od krompira smrznuti						
Rešti	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	25-35
Tašnice od krompira, punjene	Univerzalni tiganj	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	25-35
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3		190-210	-	25-35
Pomfrit, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		190-210	-	30-40

Jogurt

Sa Vašim aparatom možete sami da pravite jogurt.


Pripremanje jogurta

Uzmite pribor i postolja iz pećnice. Pećnica mora da bude prazna.

1. 1 litar mleka (3,5% masti) na ravnoj ploči za kuvanje zagrejte na 90 °C i ohladite na 40 °C. Kod H-mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.

2. 150 g jogurta (temperatura iz frižidera) umešajte.
3. Sipajte u šolje ili male čaše i prekrijte folijom za održavanje svežine.
4. Šolje ili čaše stavite na pod pećnice i podesite prema uputstvu iz tabele.
5. Posle pripreme jogurt ostavite u frižider da se ohladi.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D vrelo vazduh

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	7-8

Ušteda energije pomoću Eco vrsta zagrevanja

Pomoću vrsta zagrevanja vrelim vazduhom koje štede energiju Eco i zagrevanje sa gornje/donje strane Eco, možete pri pripremanju jela da uštedite energiju.

Stavite jelo u hladnu, praznu pećnicu. Samo onda optimizacija energije ima dejstvo. Držite vrata aparata zatvorenim za vreme pečenja.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti energiju.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u reonu.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kalupi za pečenje i posuda

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala. Na taj način možete da uštedite do 35 procenata energije.

Posuđe od prohroma ili aluminijuma reflektuje toplotu kao ogledalo. Pogodnije je emajlirano posuđe koje ne reflektuje, vatrostalno stakleno posuđe ili obloženo posuđe izliveno od aluminijuma.

Svetli plehani kalupi, keramički ili stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i kolač ne rumeni ravnomerno.

Papir za pečenje



Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.




















Preporučena podešavanja

Ovde ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Uputstvo: Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači ili pecivo bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra nedovoljno.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Vreo vazduh eco
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane eco

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolači u kalupima					
Biskvit u kalupu	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-160	60-80
Patišpanj od biskvit testa	Kalup za kore za tortu	2		150-170	20-30
Biskvit patišpanj, 2 jajeta	Kalup za kore za tortu	2		150-170	20-30
Biskvit torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26cm	2		160-170	25-40
Biskvit torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na plehu					
Biskvit sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od rastresitog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-180	25-35
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica, venac od testa	Pleh za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač sa kvascem sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3		160-180	15-20
Malo pecivo					
Mafini	Pleh za mafine	2		160-180	15-25
Mali kolači	Pleh za pečenje	3		150-160	25-35
Mali kolači, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150-160	30-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3		200-220	35-45
Kolačići	Pleh za pečenje	3		140-160	15-30
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo sa kvascem	Pleh za pečenje	3		160-180	25-35

Jelo	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb i zemičke					
Mešani hleb, 1,5 kg	Četvrtasti kalup	2		200-210	35-45
Pogača	Univerzalni tiganj	3		250-275	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posude otvoreno	2		180-190	120-140
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posude zatvoreno	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posude otvoreno	2		170-180	110-130
Riba					
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posude zatvoreno	2		190-210	25-35
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, z. B. losos	Posude zatvoreno	2		190-210	45-55
Ribljí file, natur dinstani	Posude zatvoreno	2		190-210	15-25

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod proizvoda od pšenice i krompira zagrejanih na visoku temperaturu, npr. kod

čipsa, pomfrita, tosta, hlečića i hleba ili finog peciva (keks, medenjaci, spekulasi).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida	
Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća. ■ Jela treba da dobiju zlatno-žutu a ne tamno braon boju. ■ Veliki, deblji komadi sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 180 °C.
Kolačići	Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.
Pomfrit iz pećnice	Rasporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.

Sušenje

Pomoću 4D vrelom vazduha možete pre svega da sušite. Kod ove vrste konzerviranja se koncentracija aroma reguliše oduzimanjem vode.

Upotrebljavajte samo adekvatno voće, povrće i začinsko bilje i uvek ga temeljno operite. Rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom. Voće ostavite da se dobro ocedi i osušite ga.

Isecite po potrebi na jednake komade ili na tanke kriške. Stavite neoljušteno voće tako da deo sa ljuskom bude dole a površine bez ljuske gore. Vodite računa o tome, da ni voće a ni pečurke ne budu jedni preko drugih na rešetki.

Narendajte povrće i zatim ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro osuši i rasporedite ga ravnomerno po rešetki.

Osušite začinsko bilje sa peteljkom. Stavite začinsko bilje tako da bude ravnomerno rasuto po rešetki.

Koristite za sušenje sledeće visine:

- 1 Rešetka: visina 3
- 2 Rešetka: visina 3+1

Veoma sočno voće i povrće okrenite više puta. Osušeno voće i povrće odmah odlepite sa papira.


Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći podešavanja za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje zavise od vrste, vlažnosti, zrelosti i debljine namirnice koja se suši. Što duže se namirnica koja ide na sušenje bude sušila, to će se bolje konzervirati. Što je tanje isečena, to će se pre završiti sušenje i biće aromatičnija. Zato su navedena područja za podešavanje.

Ako želite da sušite još neke namirnice, orijentišite se na slične namirnice iz tabele.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D vreo vazduh

Povrće, voće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g)	1-2 Rešetka		80	5-9
Koštunjavo voće (šljiva)	1-2 Rešetka		80	8-10
Korensko povrće (šargarepe) narendano, blanširano	1-2 Rešetka		80	5-8
Pečurke u kriškama	1-2 Rešetka		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 Rešetka		60	2-6

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje

Opasnost od povrede!

Kada se namirnice ne ukuvaju kako treba, tegle mogu da puknu. Pridržavajte se uputstava za ukuvavanje.

Čaše

Koristite samo čiste i neoštećene tegle. Koristite samo čiste, neoštećene gumice koje su otporne na toplotu. Prethodno proverite stezaljke i opruge.

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa ½, 1 ili 1½ litar istovremeno da ukuvavate. Nemojte koristiti veće ili više tegle. Poklopac bi mogao da pukne.

Tegle se za vreme ukuvavanja ne smeju dirati u pećnici.

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće. Dobro ga operite.

Voće odn. povrće u zavisnosti od vrste oljuštite, odn. izvadite koštice i iseckajte i stavite u tegle do otprilike 2 cm ispod oboda.

Voće

Voće u teglama prelijte vrelim rastvorom šećera bez pene (otprilike 400 ml za teglu od 1. litra). Na jedan litar vode:

- oko 250 g šećera sa slatkim od voća
- oko 500 g šećera sa slatkim od voća

Povrće

Povrće u teglama prelijte vrelom, prokuvanom vodom.

Obrišite obode tegle, oni moraju da budu čisti. Na svaku teglu stavite vlažan gumeni prsten i poklopac. Zatvorite tegle stegama. Čaše postavite tako, da se međusobno ne dodiruju. 500 ml vrelе vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Završetak ukuvavanja

Voće

Nakon određenog vremena nastaju mehurići. Isključite aparat, čim se pojave kapljice na svim teglama. Izvadite tegle posle navedenog vremena naknadnog zagrevanja iz pećnice.

Povrće


Nakon određenog vremena nastaju mehurići. Čim se na svim teglama pojave kapljice, smanjite na 120 °C i prema uputstvima iz tabele nastavite sa procesom stvaranja kapljica u zatvorenoj pećnici. Nakon toga isključite uređaj i koristite prema uputstvu iz tabele još nekoliko minuta naknadnu toplotu.

Izvadite tegle posle ukuvavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Nemojte stavljati vrele tegle na hladan ili vlažan podmetač jer bi mogle da puknu. Pokrijte tegle, da biste ih zaštitili od promaje. Stege skinite tek kad se tegle ohlade.

Preporučena podešavanja

Navedena vremena u tabeli za podešavanje su orijentacione vrednosti za ukuvavanje voća i povrća. Vi možete sobnom temperaturom, brojem tegli, količinom, toplotom da utičete na kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle od 1 litre. Pre nego što prebacite odn. isključite, proverite da li su se u teglama stvorile kapljice. Postupak stvaranja kapljica počinje posle otprilike 30-60 minuta.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D vreo vazduh

Ukuvavanje	Posuda	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Povrće, npr. šargarepa	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				120	od kapljica na: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30
Povrće, npr. krastavac	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30
Koštunjavo voće npr. višnje, šljive	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 35
Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 25

Ostavite testo da naraste

U Vašem aparatu testo sa kvascem može brže da naraste, nego na sobnoj temperaturi. Koristite vrstu zagrevanja sa gornje/donje strane. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica.

Ostavite testo sa kvascem uvek dva puta da naraste. Vodite računa o podacima u tabelama za podešavanje za 1. i 2. Dizanje (priprema testa i dizanje).

Priprema testa

Podesite prema uputstvima iz tabele i zagrejte aparat. Činiju sa testom postavite na rešetku.

Za vreme pečenja nemojte otvarati vrata aparata, inače će izaći vlaga. Prekrijite testo.

Dizanje


Stavite Vaše pecivo na visinu koja je navedena u tabeli za podešavanja.





Ako želite da prethodno zagrevate, dizanje testa se vrši izvan aparata na toplom mestu.

Preporučena podešavanja

Temperatura i trajanje pripreme zavise od vrste i količine sastojaka. Zbog toga su podaci u tabeli za podešavanja orijentacione vrednosti.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo sa kvascem, lagano	Činija	2		Priprema testa	35-40	25-30
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-20
Testo sa kvascem, teško i punomasno	Činija	2		Priprema testa	35-40	20-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	15-25

Odmrzavanje

Vrsta zagrevanja za odmrzavanje je namenjena za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Živinsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru.

Koristite za otapanje sledeće visine:

- 1 Rešetka: visina 2
- 2 Rešetka: visina 3+1

Preporučena podešavanja

Podaci o vremenima u tabeli su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta, temperature smrzavanja (-18°C) i svojstva namirnice. Navedeni su opsezi vremena. Podesite najkraće vreme i produžite ga ako je potrebno.

Savet: Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili komadi podeljeni na porcije se brže odmrzavaju, nego oni koji su zamrznuti u bloku.

Izvadite zamrznutu namirnicu iz pakovanja i stavite ih u odgovarajućoj posudi na rešetku.

Jelu u međuvremenu jednom ili dva puta okrenite ili promešajte. Velike komade bi trebalo da okrenete više puta. Jelo u međuvremenu raskomadajte odn. već otopljene komade izvadite iz pećnice.

Ostavite otopljeno jelo još 10 do 30 minuta u isključenoj pećnici, kako bi se temperatura izjednačila.

Korišćena vrsta zagrevanja

- Odmrzavanje

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, zemičke					
Hleb & zemičke uopšteno	Pleh za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Kolači					
Kolači, sočni	Pleh za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Kolači, suvi	Pleh za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Zadržavanje toplote

Gotova jela možete pomoću vrste zagrevanja sa gornje/donje strane do 70 °C da držite toplim. Tako ćete izbeći stvaranje kondenzata i nećete morati da brišete pećnicu.

Gotova jela nemojte držati duže od dva sata toplim. Vodite računa o tome, da mnoga jela za vreme održavanja toplim nastavljaju dalje da se pripremaju. Po potrebi možete da poklopite jela.

Proverena jela

Ove tabele su napravljene za Institute za ispitivanje, kako bi se olakšala provera uređaja.

Po EN 60350-1:2013 odnosno IEC 60350-1:2011.

Pečenje

Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

- Univerzalni tiganj: visina 3
Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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

Filovana lenja pita

Filovani kolač sa jabukama na jednom nivou: tamne kalupe poređajte jedan pored drugog.

Filovani kolač sa jabukama na dva nivoa: tamne kalupe poređajte jedan do drugog.

Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: sa gornje/donje strane na jednom nivou. Koristite univerzalni tiganj umesto rešetke i stavite kalup na njega.




Vodeni biskvit















Vodeni biskvit na dva nivoa: kalupe poređajte na rešetkama jedan preko drugog.

Uputstva

- Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Vodite računa o uputstvima za prethodno zagrevanje iz tabele. Vrednosti za podešavanje važe bez brzog zagrevanja.
- Za pečenje upotrebite najpre niže navedene temperature.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pečenje					
Pecivo iz šprica (podgrejati 5 min.)	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica (podgrejati 5 min.)	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa (5 min. predzagrevanje)	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		140-150*	30-40
Pecivo iz šprica, 3 nivoa (5 min. predzagrevanje)	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes (5 min. predzagrevanje)	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Small Cakes (5 min. predzagrevanje)	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 nivoa (5 min. predzagrevanje)	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	1+3		150*	30-40
Small Cakes, 3 nivoa (5 min. predzagrevanje)	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		140*	35-55
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26cm	2		160-170*	20-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26cm	2		160-170*	25-35
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26cm	3+1		150-170*	30-50
Filovana lenja pita	2x crni kalupi Ø20cm	2		170-180	60-80
Filovana lenja pita	2x crni kalupi Ø20cm	2		180-200	60-80
Filovana lenja pita, 2 nivoa	2x crni kalupi Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* preliminarno zagrevanje

Roštilj

Ubacite dodatno univerzalni tiganj. Sakupiče se tečnost i pećnica ostaje čistija.

Korišćena vrsta zagrevanja

- Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Stepen pečenja	Trajanje u min.
Roštilj					
Prepek tosta*	Rešetka	5		3	4-6
Bifburger, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30
* nemojte preliminarno da zagrevate					
** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001057038

941106