



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



**Rerna**  
**HBA573B.0**






















**BOSCH**

[sr] Uputstva za upotrebu



# Sadržaj

	<b>Upotreba u skladu s odredbama</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Funkcije čišćenja</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Uputstva za sigurnost</b> . . . . .	<b>4</b>		Pre funkcije čišćenja. . . . .	19
	Uopšteno . . . . .	4		Podešavanje funkcije čišćenja . . . . .	19
	Halogene lampice . . . . .	5		Posle funkcije čišćenja . . . . .	19
	Funkcije čišćenja . . . . .	5		<b>Postolja</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>6</b>		Otkaçivanje i zakačivanje stalka . . . . .	20
	Uopšteno . . . . .	6		<b>Vrata uređaja</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Zaštita životne sredine</b> . . . . .	<b>6</b>		Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja . . . . .	20
	Ušteta energije . . . . .	6		Skidanje poklopca na vratima . . . . .	21
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . . .	7		Demontaža i ugradnja stakla na vratima . . . . .	21
	<b>Upoznavanje uređaja</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Smetnja, šta činiti?</b> . . . . .	<b>22</b>
	Polje sa komandama . . . . .	8		Samostalno otklonite smetnje . . . . .	22
	Tasteri i displej . . . . .	8		Maksimalno trajanje režima rada . . . . .	23
	Vrste grejanja i funkcije . . . . .	9		Zamena lampice na krovu rerne . . . . .	23
	Temperatura . . . . .	9		<b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>24</b>
	Pećnica . . . . .	10		E-broj i FD-broj . . . . .	24
	<b>Pribor</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Programi</b> . . . . .	<b>24</b>
	Osnovna oprema . . . . .	10		Posuda . . . . .	24
	Ubacivanje pribora . . . . .	10		Priprema jela . . . . .	24
	Specijalan pribor . . . . .	11		Programi . . . . .	25
	<b>Pre prve upotrebe</b> . . . . .	<b>12</b>		Podešavanje programa . . . . .	25
	Prvo puštanje u rad . . . . .	12		<b>Za Vas testirano u našoj kuhinji</b> . . . . .	<b>26</b>
	Čišćenje pećnice i pribora . . . . .	12		Opšte napomene . . . . .	26
	<b>Opsluživanje aparata</b> . . . . .	<b>13</b>		Kolači i pecivo . . . . .	27
	Uključivanje i isključivanje uređaja . . . . .	13		Prelivi i gratini . . . . .	30
	Podešavanje režima zagrevanja i temperature . . . . .	13		Živinsko meso, meso i riba . . . . .	30
	Brzo zagrevanje . . . . .	13		Povrće i prilozi . . . . .	33
	<b>Vremenske funkcije</b> . . . . .	<b>14</b>		Deserti . . . . .	33
	Podešavanje trajanja . . . . .	14		Akrilamid u namirnicama . . . . .	34
	Kraj podešavanja . . . . .	14		Sušenje . . . . .	34
	Podešavanje vremena alarma . . . . .	15		Ukuvavanje . . . . .	34
	Promena vremena . . . . .	15		Ostavite testo da naraste . . . . .	35
	<b>Osigurač za decu</b> . . . . .	<b>16</b>		Odmrzavanje . . . . .	36
	Aktiviranje i deaktiviranje . . . . .	16		Zadržavanje toplote . . . . .	36
	<b>Osnovna podešavanja</b> . . . . .	<b>16</b>		Proverena jela . . . . .	37
	Lista osnovnih podešavanja . . . . .	16			
	Promena osnovnih podešavanja . . . . .	17			
	<b>Čišćenje</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Odgovarajuća sredstva za čišćenje . . . . .	17			
	Održavanje čistoće aparata . . . . .	18			

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

## 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 oštetio 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 je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

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 15 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.
- Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.
- 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 posude se zagreva. Vreli pribor ili posude iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

#### Upozorenje – Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrela delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela 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 vrela 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 opekotina!**

Lampice u pećnici se veoma zagrevaju. Neko vreme posle isključivanja takođe postoji opasnost od opekotina. Ne dodirujte stakleni poklopac. Tokom čišćenja izbegavajte kontakt sa kožom.

**⚠ 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.

**Funkcije čišćenja****⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!**

- Slobodni ostaci jela, mast i sokovi od pečenja mogu da se zapale tokom funkcije čišćenja. Pre svakog startovanja funkcije čišćenja iz pećnice uklonite grube nečistoće i uklonite pribor.
- Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Na dršku vrata nikada nemojte da kačite zapaljive predmete, kako npr. krpe za posude. Oslobodite prednju stranu uređaja. Udaljite decu.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!**

Tokom funkcije čišćenja uređaj postaje veoma vreo. Sloj protiv lepljenja sa plehova i kalupa biće oštećen i nastaću otrovni gasovi. U pećnici prilikom funkcije čišćenja nemojte nikada da čistite plehove i kalupe sa slojem protiv lepljenja. Očistite samo emajlirani pribor.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

- Tokom funkcije čišćenja pećnica postaje veoma vrela. Nikada ne otvarajte vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.
- ⚠ Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

## Uzroci oštećenja

### Uopšteno

#### Pažnja!

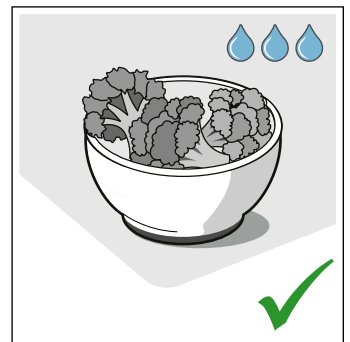
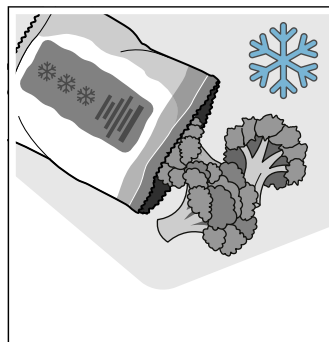
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne 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.
- Vlaga 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 zaprivak jako zaprljan, vrata uređaja se prilikom režima rada ne zatvaraju više pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja. Uvek održavajte čistoću zaptivka. → "Čišćenje" na strani 17
- 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

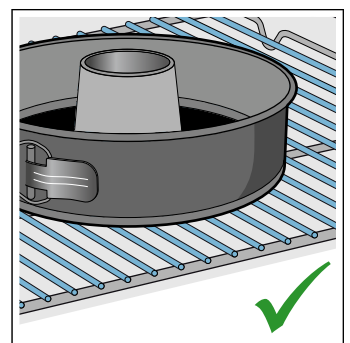
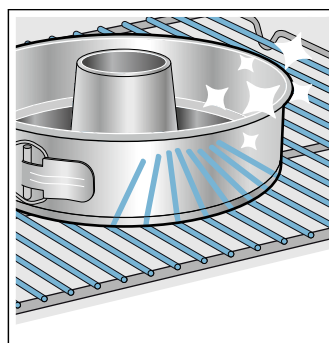
Vaš novi uređaj je naročito energetske efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

### Ušteda energije

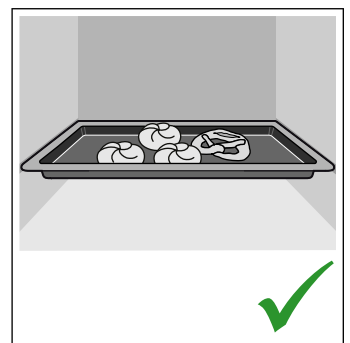
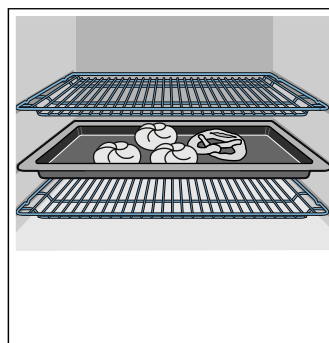
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



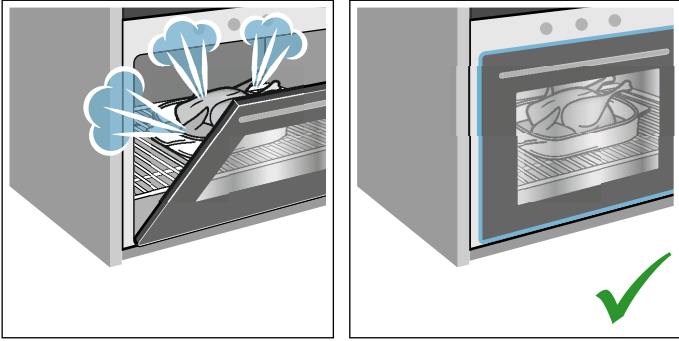
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



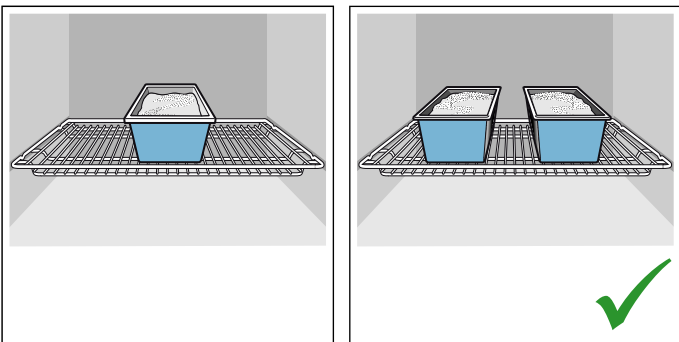
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



- 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 drugog kolača. U pećnicu možete takođe da stavite 2 kalupa, jedan pored drugog.



- Kod dužih vremena pečenja, uređaj možete da isključite 10 minuta pre isteka 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.

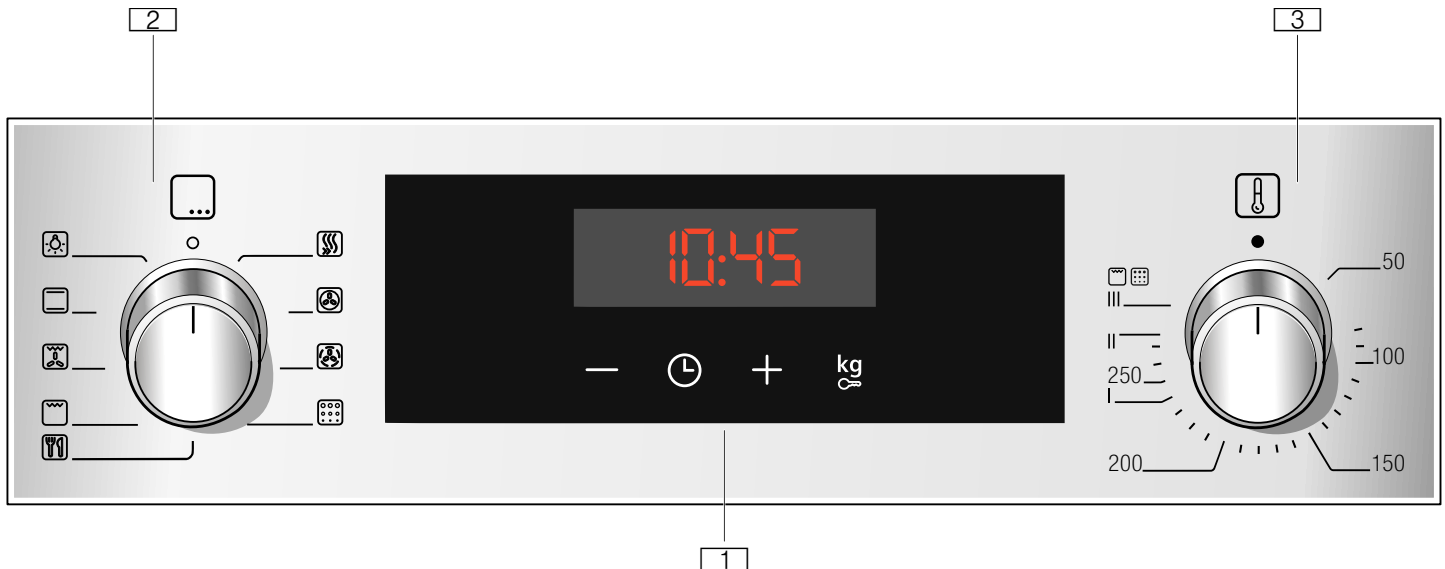


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## 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 i displej

Tasteri su polja osetljiva na dodir, ispod kojih se nalaze senzori. Samo dodirnite dotični simbol, kako biste izabrali funkciju. Displej prikazuje simbole aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

### 2 Birač funkcija

Pomoć birača funkcija možete da podesite vrstu zagrevanja i ostale funkcije. Birač funkcija možete da iz nultog položaja okrećete nalevo ili nadesno.

### 3 Birač temperature

Pomoću birača temperature, temperaturu možete da prilagodite vrsti zagrevanja ili da izaberete podešavanja za ostale funkcije. Birač temperature takođe možete da okrećete nalevo ili nadesno.







**Uputstvo:** Kod pojedinih uređaja drške prekidača mogu da se spuste. Za postavljanje u ležište i izbacivanje, u nultom položaju pritisnite na dršku prekidača.

## Polje sa komandama

Preko komandnog polja možete da podešavate različite funkcije uređaja. Ovde možete videti pregled komandnog polja i rasporeda komandnih elemenata.


### Tasteri i displej

Pomoću tastera možete da podesite različite dodatne funkcije vašeg uređaja. Na displeju ćete videti odgovarajuće vrednosti.

Simbol		Značenje
	Vremenske funkcije	Izaberite budilnik,  , trajanje  , kraj  i vreme  tako što više puta dodirujete tastere.
-	Minus	Smanjite podešene vrednosti.
+	Plus	Povećajte podešene vrednosti.
	Zaštita za decu	Blokirajte i deblokirajte funkcije pećnice na komandnom polju.
	Težina	Izaberite težinu kod programa.

### Displej

Vrednost, koja upravo može da se podesi ili ističe, nalazi se u prvom planu na displeju.






Kako biste mogli da koristite pojedine vremenske funkcije, više puta pritisnite taster . Svetli odgovarajući simbol, čija vrednost se nalazi u prvom planu.



## Vrste grejanja i funkcije





Pomoću birača funkcija podesite vrste grejanja i ostale funkcije.

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu zagrevanja, ovde vam objašnjavamo razlike i područja primene.

Vrsta zagrevanja	Upotreba
 3D-vreli vazduh	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Blagi vreli vazduh	Inteligentna vrsta zagrevanja za blagu pripremu mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u rernu. Namirnice se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Tako jela ostaju sočna i manje tamne. Energija može da se uštedi u zavisnosti od načina pripreme i namirnica. Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti.
 Gril, velika površina	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 vreća.
 Roštiljanje cirkulacionim vazduhom	Za pečenje živinskog mesa, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo za roštiljanje i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Toplota dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.

## Ostale funkcije



Vaša nova pećnica pruža dodatne funkcije koje ćemo vam ukratko objasniti.

Funkcija	Upotreba
 Brzo zagrevanje	Brzo predzagrevanje pećnice, bez dodatne opreme.
 Osvetljenje pećnice	Osvetljenje pećnice uključivanje, bez funkcije. Olakšava vam npr. čišćenje prostora pećnice.
 Programi	Za mnoga jela su već programirane odgovarajuće vrednosti podešavanja na uređaju. → "Programi" na strani 24
 Piroлиза	Funkcija čišćenja piroliza čisti pećnicu skoro samostalno. → "Funkcije čišćenja" na strani 19

## Temperatura


Temperaturu u pećnici možete da podesite pomoću birača za temperaturu. Osim toga, pomoću njega mogu da izaberu stepeni za ostale funkcije.

Pri veoma visokim temperaturama, posle dužeg vremena aparat malo smanjuje temperaturu.

Pozicija	Značenje
●	Nulti položaj Uređaj više ne zagreva.
50-275	Opseg temperature Podesiva temperatura u pećnici u °C.
1, 2, 3 ili I, II, III	Stepeni za pečenje roštilja Podesivi stepeni za roštilj, veliku površinu  i malu površinu  (u zavisnosti od tipa uređaja). Stepen 1 = slab Stepen 2 = srednji Stepen 3 = jak

1, 2, 3 ili I, II, III	Stepeni za čišćenje	Podesivi stepeni za funkciju čišćenja. Stepen 1 = blago Stepen 2 = srednje Stepen 3 = intenzivno
------------------------------	---------------------	---

### Prikaz temperature

Ukoliko uređaj greje, na displeju svetli simbol . U pauzama grejanja simbol nestaje.

Ukoliko prethodno zagrevate pećnicu, optimalni trenutak da stavite hranu je postignut, čim se simbol ugasi prvi put.

### Uputstva

- Prikaz temperature se javlja samo kod vrsta zagrevanja, kod kojih se podešava temperatura. Kod stepena roštilja npr. se ne pojavljuje.
- Zbog termičke inertnosti, prikazana temperatura može malo da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

## Pećnica

Različite 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 uređaja, režim rada se nastavlja.

### Osvetljenje pećnice

Kod većine vrsti grejanja i funkcija, osvetljenje pećnice je tokom rada uključeno. U slučaju okončanja režima rada pomoću birača funkcije, ono se isključuje.

Pomoću položaja za osvetljenje pećnice na biraču funkcije, osvetljenje možete da uključite i bez zagrevanja. To vam pomaže npr. prilikom čišćenja uređaja.

### 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. U suprotnom, uređaj će se pregrejati.

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

## Pribor

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

### Osnovna oprema

U zavisnosti od tipa uređaja, isporučena dodatna oprema može da se razlikuje.

	<p><b>Rešetka</b>            Za posude, kolače i kalupe.            Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.</p>
	<p><b>Univerzalni tiganj</b>            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.

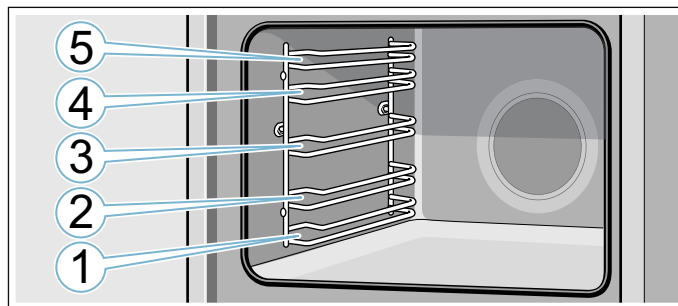
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

### Ubacivanje pribora

Rerna ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo na gore.

Kod nekih uređaja visina za ubacivanje pri vrhu rerne je označena simbolom grila.



Pribor svaki put stavite u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.


Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrće.

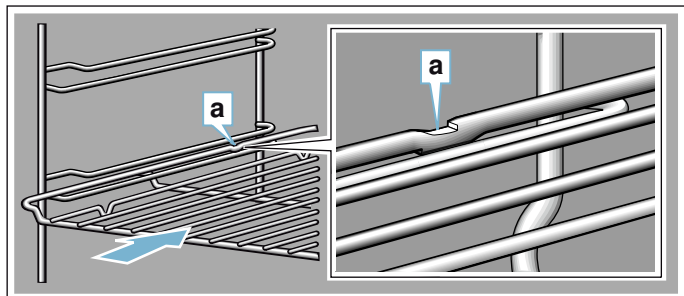
### Uputstva

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

## Funkcija ubacivanja u ležište

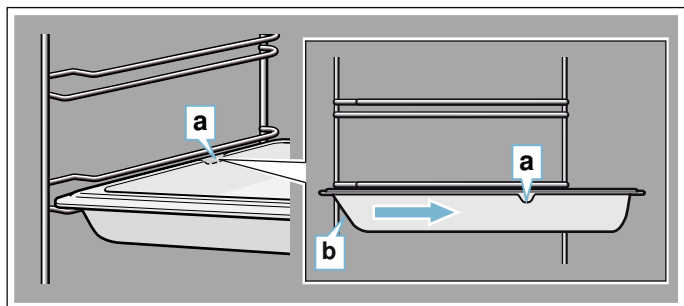
Pribor može da se izvuce do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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

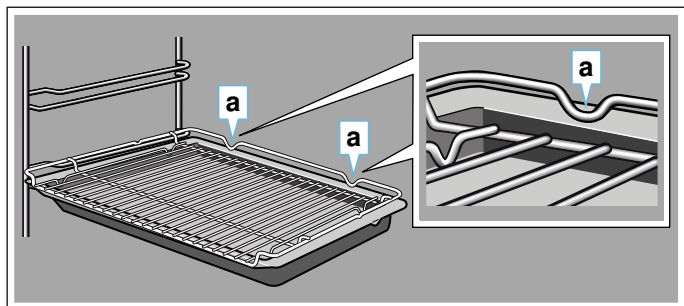


## Kombinovani pribor

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 vođice 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.

**Uputstvo:** Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

### Specijalan pribor

#### Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i zapečena jela, kao i za pečenja i komade za roštilj.

#### Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

#### Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velika pečenja.

Možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

#### Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

Za stavljanje u univerzalni tiganj da bi se sakupile kapljice masti i sok od mesa.

#### Univerzalni tiganj, sa slojem protiv lepljenja

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velika pečenja.

Pecivo i pečenja lakše se odvajaju od univerzalnog tiganja.

#### Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvaja od pleha za pečenje.

#### Dve univerzalne tepsije, uzak oblik

Za sočne kolače, pecivo i zamrznuta jela.

Univerzalne tepsije nemojte upotrebljavati sa izvlakačima i nemojte ih postavljati na rešetku.

#### Profesionalni tiganj

Za pripremu velikih količina. Idealno, na primer, za musaku.

#### Profesionalni tiganj sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

#### Poklopac za profesionalni tiganj

Poklopac pretvara profesionalni tiganj u profesionalni pekač.

#### Pleh za picu

Za picu i velike okrugle kolače.

#### Tepsija za roštilj

Za roštilj umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnom tiganju.

**Ploča za pečenje**

Za pripremu domaćeg hleba, zemički i pice, koji treba da imaju hrskavu donju koru.

Ploča za pečenje se prethodno mora zagrejati na preporučenu temperaturu.

**Stakleni pekač**

Za dinstana jela i zapečena jela.

**Staklena posuda**

Za velika pečenja, sočne kolače i zapečena jela.

**Stakleni tiganj**

Za zapečena jela, jela od povrća i pecivo.

**Sistem za izvlačenje**

Šine za izvlačenje mogu da se koriste na svakoj visini. Moguće je postavljanje onoliko šina, koliko ima slobodnih nivoa.

**Sistem izvlačenja 1-polica**

Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.

**Sistem izvlačenja 2 police**

Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.

**Sistem izvlačenja 3 police**

Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.

**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**

Nakon priključivanja na struju, na displeju se pojavljuje vreme. Podesite trenutno vreme.

**Podešavanje vremena**

Vodite računa o tome da birač funkcije treba da bude u nultom položaju.

Tačno vreme startuje na "12:00 časova".

1. Pomoću tastera – ili + podesite vreme.

2. Radi potvrđivanja pritisnite taster ⏻.

Na displeju se prikazuje trenutno vreme.

**Čišćenje pećnice i pribora**

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

**Čišćenje pećnice**

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

Vodite računa o tome da, npr. u pećnici, ne bude ostataka od pakovanja, kao što su kuglice stiropora, te uklonite lepljivu traku u ili na uređaju. Pre zagrevanja ravne površine u pećnici obrišite mekom, vlažnom krpom. Provetravajte kuhinju dok se uređaj zagreva.

Izvršite navedena podešavanja. Kako se podešavaju vrsta zagrevanja i temperatura, saznaćete u sledećem poglavlju. → "Opsluživanje aparata" na strani 13

**Podešavanja**

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

Isključite aparat nakon navedenog trajanja.

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

**Čišćenje pribora**

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

## Opsluživanje aparata


Elemente za rukovanje i način njihovog funkcionisanja ste već upoznali. Sada ćemo vam objasniti, kako da podesite uređaj.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

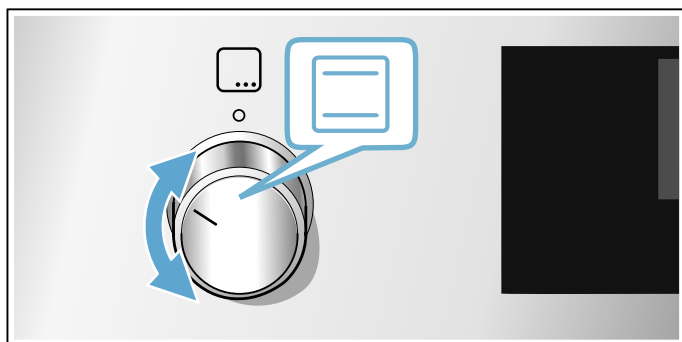
Birač funkcije uključuje i isključuje uređaj. Čim se okrene u položaj koji nije nulti, uređaj se uključuje. Za isključivanje uređaja, birač funkcije uvek okrenite u nulti položaj.

### Podešavanje režima zagrevanja i temperature

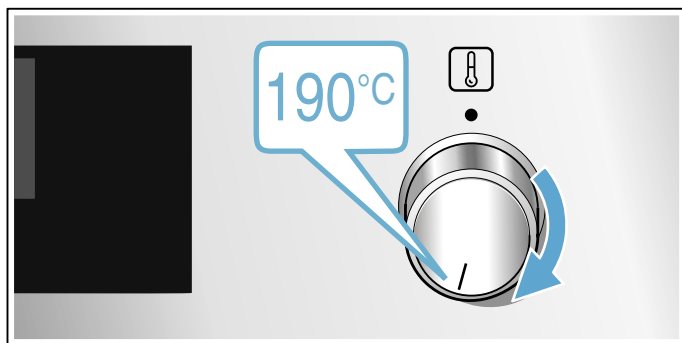
Pomoću birača funkcije i temperature jednostavno podesite uređaj. Koja je vrsta zagrevanja najbolja za neko jelo, možete videti na početku uputstva za upotrebu.

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

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za grilovanje.



Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.

Kada je jelo gotovo, isključite uređaj, tako što birač funkcije okrenete u nulti položaj.

**Uputstvo:** Na uređaju možete da podesite i trajanje i završetak nekog režima rada. → "Vremenske funkcije" na strani 14



### Izmena

Pomoću odgovarajućeg birača u svakom trenutku možete da promenite vrstu zagrevanja i temperaturu.

## Brzo zagrevanje


Brzim zagrevanjem možete da skratite trajanje zagrevanja.

Nakon toga, najbolje je da upotrebljavate:

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

Brzo zagrevanje koristite samo kada je temperatura podešena iznad 100 °C.





Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, jelo stavljajte u rernu, kada se brzo zagrevanje završi.


1. Birač funkcije postavite na .
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu. Posle nekoliko sekundi rerna počinje da greje.


Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Stavite jelo u pećnicu.

## Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Vremenska funkcija	Upotreba
 Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, uređaj automatski sam završava režim rada.
 Kraj	Unesite trajanje i željeno vreme završetka. Uređaj se automatski startuje, tako da se režim rada završava u željeno vreme.
 Alarmni sat	Alarmni sat funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. On radi nezavisno od režima rada i ne utiče na uređaj.
 Vreme na satu	Sve dok nijedna druga funkcija nije u prvom planu, uređaj na displeju prikazuje vreme.



Nakon podešavanja vrste zagrevanja, trajanje možete da pozovete pomoću tastera . Nakon podešavanja trajanja, može se opozvati vreme završetka.

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

### Podešavanje trajanja



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

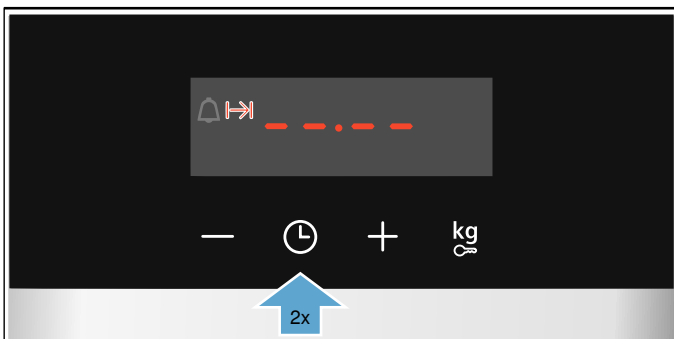
Možete da podesite 23 sata i 59 minuta. Do jednog sata, trajanje se može podešavati u koracima po minuta, zatim u koracima od po 5 minuta.



U zavisnosti od toga koji taster najpre pritisnete, trajanje počinje sa drugom predloženom vrednošću: 10 minuta kod tastera  i 30 minuta kod tastera .

Primer na slici: trajanje 45 minuta.

Moguća su odstupanja od detalja na slici.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature ili stepena.
2. Dvapat pritisnite taster . Na displeju je obeleženo trajanje .




3. Pomoću tastera  ili  podesite trajanje.



Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da se zagreva. Na displeju ističe trajanje.



### Trajanje je isteklo


Čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju trajanje stoji na nuli.

Čim se signal završi, pomoću tastera  možete ponovo da podesite trajanje.

Kada je jelo gotovo, isključite uređaj, tako što birač funkcije okrenete u nulti položaj.

### Menjanje i prekid

Pomoću tastera  ili  možete da u svakom trenutku promenite trajanje. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi.

Pomoću tastera  trajanje resetujte na nulu. Uređaj nastavlja sa zagrevanjem bez trajanja.

### Kraj podešavanja



Vreme kada će se završiti trajanje, možete da pomerite. Na primer, jelo možete ujutru da stavite u pećnicu i da podesite tako da bude gotovo u podne.

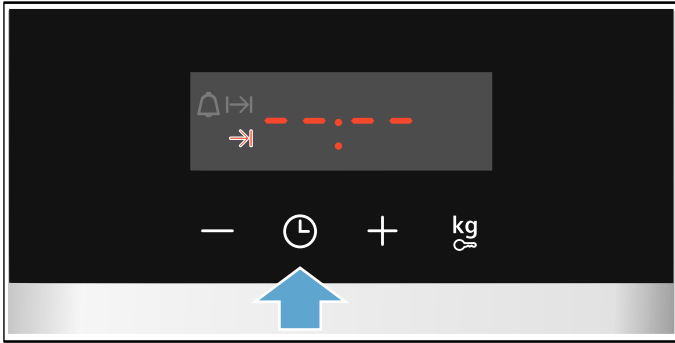
### Uputstva

- Vodite računa o tome da hrana ne stoji predugo u pećnici i da se ne pokvari.
- Nemojte podešavati završetak, kada je već započet neki režim rada. Rezultat pripreme hrane u tom slučaju neće biti odgovarajući.

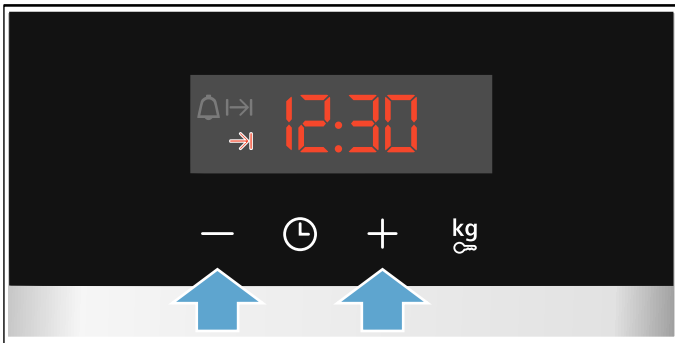
Završetak trajanja može da se vrati unazad maksimalno za 23 sata i 59 minuta.

Primer na slici: Sada je 10:30 sati, podešeno trajanje je 45 minuta i jelo treba da bude gotovo u 12:30 sati. Moguća su odstupanja od detalja na slici.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature ili stepena.
2. Dvaput pritisnite taster  i pomoću tastera **-** ili **+** podesite trajanje.
3. Ponovo jednom pritisnite taster . Na displeju je obeleženo vreme završetka →I.



4. Pomoću tastera **+** ili **-** završetak pomerite na kasnije.



Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima podešavanja. Na displeju se nalazi vreme završetka. Čim se uključi aparat, na displeju teče vreme trajanja.

#### Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju trajanje stoji na nuli.

Čim se signal završi, pomoću tastera **+** možete ponovo da podesite trajanje.

Kada je jelo gotovo, isključite uređaj, tako što birač funkcije okrenete u nulti položaj.

#### Menjanje i prekid

Pomoću tastera **-** ili **+** možete da promenite vreme završetka. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi. Vreme završetka više ne može da se promeni, ako trajanje već protiče. Rezultat pripreme hrane u tom slučaju neće biti odgovarajući.



Radi prekida, tasterom **-** vreme završetka vratite na trenutno vreme plus trajanje. Uređaj počinje da se zagreva i trajanje protiče.

## Podešavanje vremena alarma

Alarm možete upotrebljavati i kada je uređaj uključen i kada je isključen. Međutim trajanje i vreme završetka ne smeju da budu podešeni.

Možete da podesite maksimalno 23 sata i 59 minuta. Za trajanje do 10 minuta, vreme alarma se može podešavati u koracima od po 30 sekundi. Nakon toga, što je vrednost veća, veći su vremenski koraci.

U zavisnosti od toga koji taster najpre pritisnete, vreme alarma počinje sa drugom predloženom vrednošću: 5 minuta kod tastera **-** i 10 minuta kod tastera **+**.

1. Pritiskajte taster , sve dok ne bude obeležen simbol alarma .
2. Tasterom **-** ili **+** podešavate vreme alarma. Vreme alarma startuje posle nekoliko sekundi.

**Savet:** Ako se podešeno vreme aktiviranja alarma odnosi na režim rada aparata, koristite trajanje. Uređaj se isključuje automatski.

#### Vreme alarma je isteklo

Čuje se signal. Na displeju vremena alarma stoji nula.

Pritiskom na bilo koji taster isključite alarm.


#### Menjanje i prekid

Pomoću tastera **-** ili **+** možete da u svakom trenutku promenite vreme alarma. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi.

Pomoću tastera **-** vreme alarma vraćate na nulu. Alarmni sat je isključen.

#### Promena vremena

Po potrebi, tačno vreme možete ponovo da promenite, npr. sa zimskog na letnje računanje vremena.

Kada je uređaj isključen, pritisnite taster , sve dok ne bude obeležen taster za tačno vreme, a pomoću tastera **-** ili **+** promenite tačno vreme.

## Osigurač za decu

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

### Uputstva


- U osnovnim podešavanjima možete promeniti da li je moguće ili nije moguće podešavanje zaštite za decu. → "Osnovna podešavanja" na strani 16
- Zaštita za decu na retni ne utiče na eventualno priključenu ravnu ploču za kuvanje.


### Aktiviranje i deaktiviranje

Za aktiviranje zaštite za decu, birač funkcija mora biti u nultom položaju.

Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde.

Na displeju se prikazuje odgovarajući simbol. Zaštita za decu je aktivirana.

**Uputstvo:** Ukoliko je podešeno vreme alarma , ono nastavlja da teče. Sve dok je aktivna zaštita za decu, vreme alarma ne može da se promeni.

Za deaktiviranje ponovo pritisnite taster  oko 4 sekunde, sve dok se na displeju ne ugasi simbol.

## Osnovna podešavanja

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

### Lista osnovnih podešavanja

U zavisnosti od opremljenosti vašeg uređaj, nisu dostupna sva osnovna podešavanja.

Osnovno podešavanje	Izbor
<b>C 1</b> Trajanje signala posle isteka trajanja ili vremena alarma	1 = oko 10 sekundi 2 = oko 30 sekundi* 3 = oko 2 minuta
<b>C 2</b> Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje	1 = oko 3 sekunde* 2 = oko 6 sekundi 3 = oko 10 sekundi
<b>C 3</b> Ton tastera prilikom pritiskanja	0 = isklj. 1 = uklj.*
<b>C 4</b> Jačina osvetljenja displeja	1 = tamno 2 = srednje* 3 = svetlo
<b>C 5</b> Prikaz vremena	0 = Isključivanje prikaza vremena 1 = Prikaz vremena*
<b>C 6</b> Moguće je aktiviranje zaštite za decu	0 = ne 1 = da* 2 = da, sa zaključavanjem vrata**
<b>C 7</b> Osvetljenje pećnice tokom rada	0 = ne 1 = da*
<b>C 8</b> Vreme dodatnog rada ventilatora za hlađenje	1 = kratko 2 = srednje* 3 = dugo 4 = izuzetno dugo
<b>C 9</b> Teleskopski delovi na izvlačenje nadograđeni**	0 = ne* 1 = da
<b>C R</b> Vraćanje svih vrednosti nazad na fabričko podešavanje	0 = ne* 1 = da





\* Fabričko podešavanje (u zavisnosti od tipa uređaja, različita su fabrička podešavanja)

\*\* Nije dostupno kod svih tipova uređaja.



## Promena osnovnih podešavanja

Birač funkcija mora da bude u nultom položaju.

1. Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde. Na displeju je pojavljuje prvo osnovno podešavanje, npr. **c / i**.
2. Ukoliko je potrebno, pomoću tastera **-** ili **+** promenite podešavanje.
3. Potvrdite pomoću tastera . Na displeju je pojavljuje sledeće osnovno podešavanje.
4. Pomoću tastera  prođite kroz sva osnovna podešavanja i po potrebi promenite ih pomoću tastera **-** ili **+**.
5. Na kraju, radi potvrđivanja ponovo pritisnite taster  oko 4 sekunde.

Sva osnovna podešavanja su preuzeta.

U svakom trenutku možete ponovo da promenite osnovna podešavanja.

**Uputstvo:** Nakon prekida struje, sva vaša podešavanja ostaju sačuvana.

## 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
<b>Uređaj spolja</b>	
Prohromski pred-nji 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 nanosite 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	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Sagorele ostatke hrane omekšajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće koristite abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja. Najbolje je da koristite funkciju čišćenja. → "Funkcije čišćenja" na strani 19 <b>Uputstvo:</b> Od ostataka hrane mogu da se pojave beli tragovi. Oni nisu štetni i ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi možete da ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svetla u pećnici	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Poklopac na vratima	od nerđajućeg čelika: Koristiti sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika. od plastike: Očistiti vrućom sapunicom i krpom za posuđe. Obrisati mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. 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 štrafe, 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.

## Održavanje čistoće aparata

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

### Upozorenje – Opasnost od požara!

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

### 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.

## Funkcije čišćenja


Pomoću funkcije čišćenja "Piroliza" pećnicu možete da očistite bez po muke. Pećnica se zagreva do veoma visoke temperature. Sagorevaju ostaci od prženja, roštilja i pečenja.

Možete da izaberete između tri stepena za čišćenje.

Stepen	Stepen za čišćenje	Trajanje
1	lako	otprilike 1 čas, 15 minuta
2	umereno	otprilike 1 sat, 30 minuta
3	intenzivan	otprilike 2 sata


Što su nečistoće jače i starije, to stepen za čišćenje treba da bude veći. Dovoljno je da pećnicu čistite na svaka dva do tri meseca. Po potrebi možete da je čistite i češće. Za čišćenje je potrebno otprilike 2,5-4,8 klivat sati.

### Uputstva

- Radi vaše sigurnosti, od određene temperature automatski se blokiraju vrata uređaja. Možete ponovo da ih otvorite tek ako se ugasi simbol za blokadu  na displeju.
- Osvetljenje pećnice ne svetli tokom funkcije čišćenja.

### Upozorenje

#### Opasnost od opekotina!

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

### Pre funkcije čišćenja

Pećnica mora da bude prazna. Uzmite pribor, posude i postolja iz pećnice. Kako da otkaçite postolja, pročitajte u odgovarajućem poglavlju. → "Postolja" na strani 20

Očistite vrata uređaja i površine ivica pećnice u zoni zaptivača. Nemojte da ribate niti da uklanjate zaptivač!

### Upozorenje


#### Opasnost od požara!

- Ostaci hrane, masnoća i saft od pečenja mogu da se zapale tokom funkcije čišćenja. Pre svakog pokretanja funkcije čišćenja, uklonite prljavštinu iz pećnice. Dodatni pribor nemojte čistiti zajedno sa uređajem.
- Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Na dršku vrata nikada nemojte da kačite zapaljive predmete, kako npr. krpe za posuđe. Oslobodite prednju stranu uređaja. Udaljite decu.

## Podešavanje funkcije čišćenja


Pre nego što podesite funkciju čišćenja, vodite računa o tome da se pridržavate uputstava za pripremu.

Trajanje je prethodno fiksno podešeno za svaki stepen čišćenja i ne može se promeniti.


1. Pomoću birača funkcije podesite pirolizu .
2. Pomoću birača temperature podesite stepen za čišćenje.

Na displeju se pojavljuje trajanje za svaki stepen. Nakon nekoliko sekundi pokreće se funkcija čišćenja. Na displeju ističe trajanje.



Provetravajte kuhinju, dok je funkcija čišćenja u toku.

Kratko posle starta vrata pećnice se blokiraju. Na displeju se prikazuje simbol .

Ako je funkcija čišćenja završena, čuje se signal. Na displeju trajanje stoji na nuli. Isključite uređaj, tako što birač funkcije okrenete u nulti položaj.

Vrata aparata se mogu ponovo otvoriti, tek kada se pećnica dovoljno ohladi i nestane simbol zaključavanja .

### Pomeranje vremena završetka

Vreme završetka možete pomeriti unazad. Pre pokretanja, pritisnite taster , sve dok na displeju ne bude obeležen simbol za završetak. Pomoću tastera  završetak pomerite na kasnije.

Nakon pokretanja, aparat prelazi u poziciju čekanja.

### Menjanje i prekid

Nakon započinjanja, stepen čišćenja se ne može više menjati.

Vreme završetka može da se menja, sve dok je uređaj u položaju čekanja.

Ukoliko želite da prekinete funkciju čišćenja, isključite uređaj tako što ćete birač funkcije okrenuti u nulti položaj.

Po potrebi, vrata uređaja ostaju zaključana, sve dok se pećnica ne ohladi dovoljno i dok se ne nestane simbol zaključavanja na displeju.

## Posle funkcije čišćenja

Ostavite pećnicu da se dobro ohladi. Vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici i u zoni oko vrata uređaja.

Ponovo zakačite postolja.

**Uputstvo:** Usled grubog zaprljanja, na emajliranim površinama mogu da ostanu beli tragovi. To su ostaci hrane i nisu štetni. Oni ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi, ostatke možete da uklonite limunskom kiselinom.

## Postolja

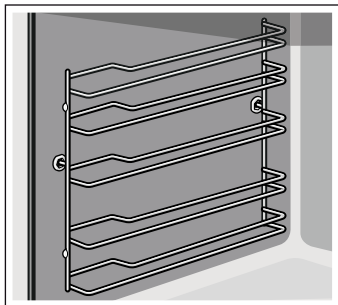
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkaače i očiste.

### Otkaačivanje i zakačivanje stalka

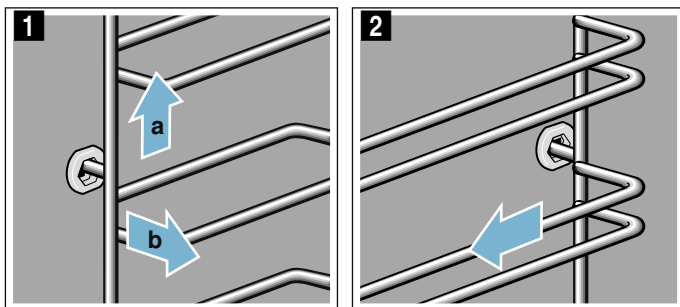
#### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

#### Otkaačivanje postolja



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

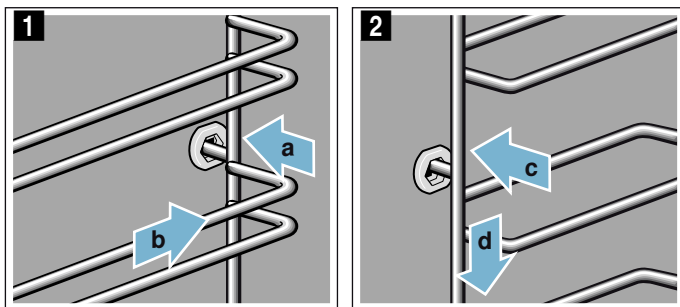


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunđerom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

#### Zakačivanje postolja

Postolja prolaze samo desno ili levo. Malo nakon toga pogledajte oba okvira, da li su šipke savijene 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 otkaače i očiste.

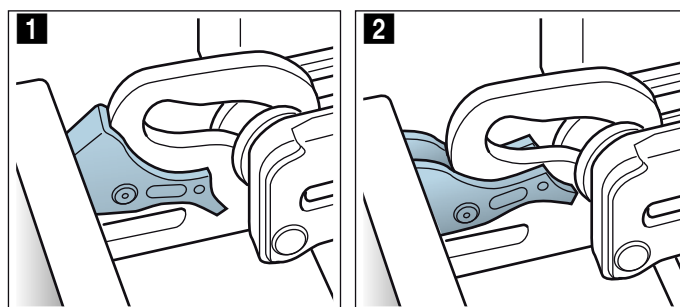
### Otkaačivanje i zakačivanje vrata uređaja

Radi čišćenja i radi demontaže stakala na vratima možete da otkaačite 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 otkaačite.

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



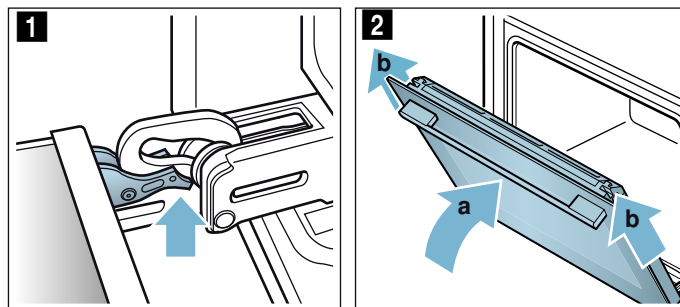
#### Upozorenje

##### 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 otkaačivanja 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.

#### Otkaačivanje vrata uređaja

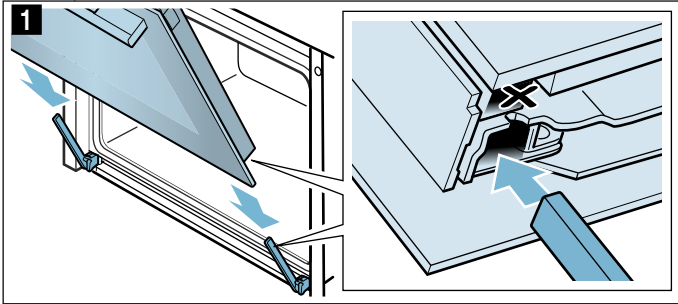
1. Vrata uređaja potpuno otvoriti i pritisnuti u smeru uređaja.
2. Otklopite obe ručice za blokadu levo i desno (slika **1**).
3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika **a**. Obema rukama uhvatite levo i desno **b** i izvucite na gore (slika **2**).



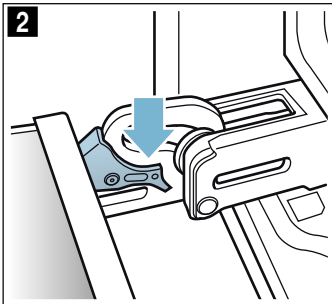
## Zakačivanje vrata uređaja

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 vodiču. 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**).

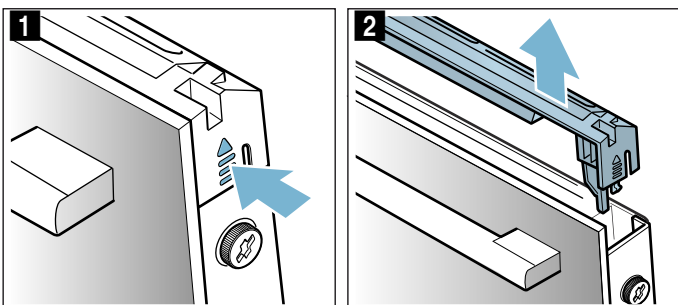


3. Zatvorite vrata uređaja.

## Skidanje poklopca na vratima

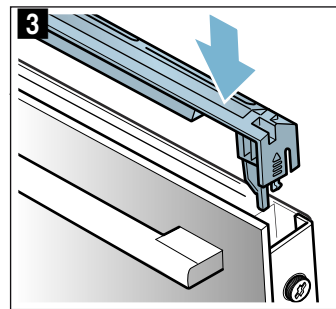
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac. → "Čišćenje" na strani 17

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 pritisajte dok čujno ne ulegne (slika **3**).



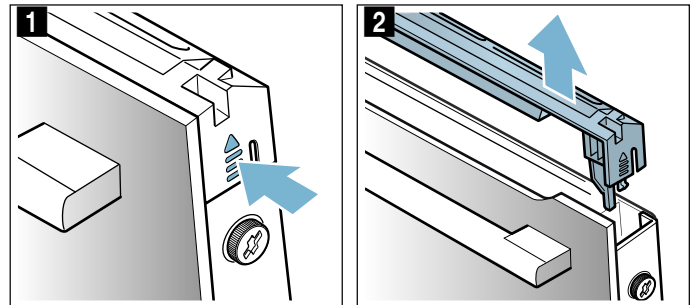
5. Zatvaranje vrata uređaja.

## Demontaža i ugradnja stakla na vratima

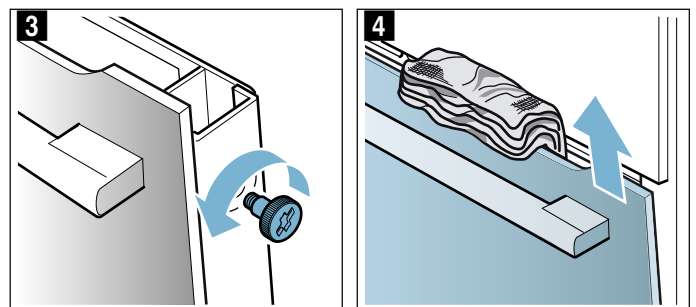
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

### Demontiranje na uređaju

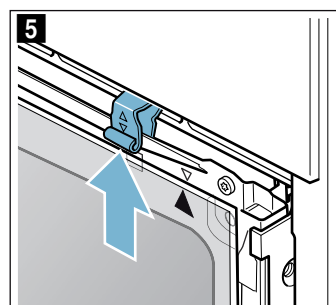
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika **1**).
3. Skinite poklopac (slika **2**).



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



6. Na gornjem središnjem disku oba držača pritisnite ka gore, nemojte uklanjati (slika **5**). Držite disk jednom rukom. Izvucite staklo.



Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

## **⚠ Upozorenje**

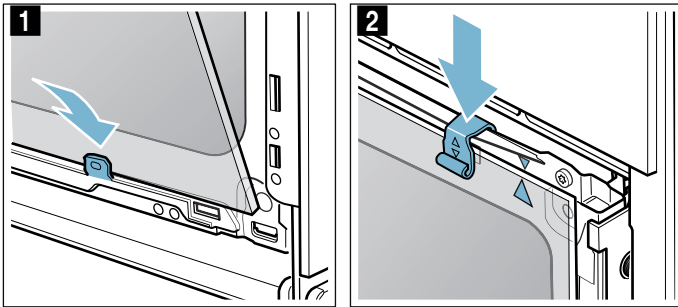
### **Opasnost od povrede!**

- 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.

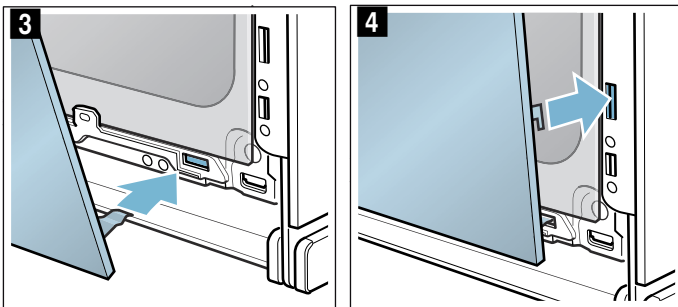
### **Ugradnja na uređaju**

Obratite pažnju prilikom ugradnje unutrašnjeg stakla da se gornja desna strelica nalazi na staklu i da odgovara strelici na plehu.

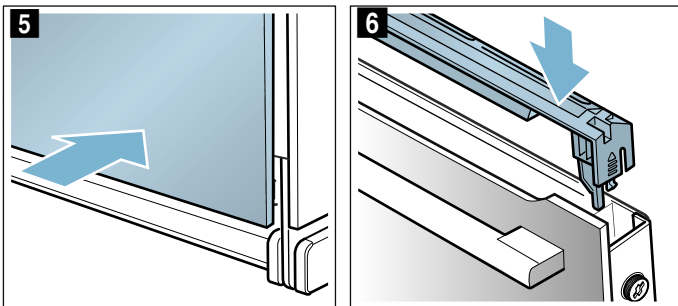
1. Srednje staklo ubacite ispod u držač (slika **1**) i pritisnite odozgo.
2. Oba držača pritisnuti ka dole (slika **2**).



3. Prednje staklo dole uvucite u držače (slika **3**).
4. Prednje staklo zatvarajte dok obe gornje kuke ne budu naspram otvora (slika **4**).



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



9. Zatvorite 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 uspeo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 26

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 treperi tačno vreme.	Nestanak struje.	Iznova podesite vreme.
Uređaj ne može da se podesi. Na displeju svetli simbol ključa ili <b>SAFE</b> .	Zaštita za decu je aktivirana.	Deaktivirajte zaštitu za decu, tako što ćete oko 4 sekunde pritisnuti taster sa simbolom ključa.
Vrata uređaja ne mogu da se otvore. Na displeju svetli simbol ključa.	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za decu.	Deaktivirajte zaštitu za decu, tako što ćete oko 4 sekunde pritisnuti taster sa simbolom ključa. Blokadu možete da isključite u osnovnim podešavanjima.
Vrata uređaja ne mogu da se otvore. Na displeju svetli simbol brave <b>🔒</b> .	Vrata uređaja su blokirana pomoću funkcije čišćenja.	Sačekajte, dok se pećnica ne ohladi i simbol brave <b>🔒</b> ne ugasi.
Uređaj ne greje. Na displeju treperi dvotačka. Kod nekih uređaja, na displeju se dodatno pojavljuje <b>d</b> .	Demo-režim je aktiviran.	Nakratko isključite uređaj sa mreže (isključite osigurač u kutiji sa osiguračima), pa zatim deaktivirajte demo-režim u roku od 5 minuta tako što u osnovnim podešavanjima <b>c 13</b> odnosno <b>cb</b> postavite na vrednost <b>0</b> . → "Osnovna podešavanja" na strani 16

### **⚠ 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

Kada se na displeju pojavi poruka o greški sa simbolom "E", npr. **E05-32**, pritisnite taster . Poruka o grešci se resetuje. Prema potrebi, ponovo podesite vreme.

Ukoliko je to bila samo jedna smetnja, uređaj možete da ponovo koristite na uobičajeni način. Ukoliko se poruka o grešci ponovo pojavi, nazovite korisničku službu i navedite tačno poruku o grešci i broj vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 24

### Maksimalno trajanje režima rada

Ako se podešavanja na vašem uređaju nisu promenila više sati, uređaj automatski prestaje da greje. Na taj način se sprečava neželjen konstantan rad.

Kada je postignuto maksimalno trajanje režima rada, orijentacija se vrši prema različitim podešavanjima na uređaju.

#### Postignuto maksimalno trajanje režima rada

Na displeju se pojavljuje **FB**.

Birač funkcije okrenite u nulti položaj. Po potrebi, podešavanje možete da izvršite iznova.

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

### Zamena lampice na krovu rerne

Ako je lampica za rernu otkazala, morate da je zamenite. Halogene lampice od 230V, 25 W, koje su otporne na visoke temperature, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini.

Halogenu lampicu uhvatite suvom krpom. Na taj način produžavate vek trajanja lampice. Koristite samo ove lampice.

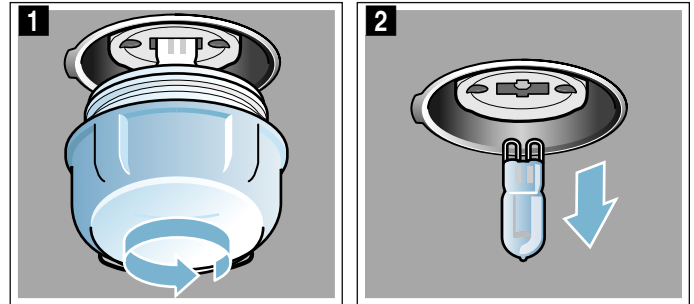
#### Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

#### 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.

1. Kako biste izbegli oštećenja, krpu za posude položite u hladnu pećnicu.
2. Stakleni poklopac odvrnite na levo (slika **1**).
3. Izvucite lampicu - ne obrćite (slika **2**). Umetnite novu lampicu, pri tome pazite na položaj iglica. Lampicu čvrsto utisnite.



4. Ponovo uvrnite stakleni poklopac. U zavisnosti u tipa uređaja, stakleni poklopac poseduje prsten za dihtovanje. Pre uvrtanja ponovo postavite prsten za dihtovanje.
5. Izvadite krpu za posude i uključite prekidač.

## Servisna služba

Ako morate da popravite Vaš uređaj, za Vas je tu naša servisna služba. Mi uvek nalazimo odgovarajuće rešenje, takođe kako biste izbegli nepotrebne posete osoblja servisne službe.

### E-broj i FD-broj

Kada zovete, molimo navedite pun broj proizvoda (E-Nr.) i serijski broj (FD-Nr.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naći ćete, ako otvorite vrata uređaja.

Ako uređaj koristi paru, pločicu sa tipom pronaći ćete sa desne strane iza otvora.



Da prilikom poziva ne biste morali dugo da tražite, podatke o vašem uređaju i broj telefona servisne službe možete uneti ovde.

<b>E-br.</b>		<b>FD-br.</b>	
<b>Servisna služba</b> 			

Obratite pažnju na to, da poseta osoblja servisne službe u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

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

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

## Programi

Pomoću programa možete sasvim jednostavno da pripremite jela. Izaberite neki program i uređaj preuzima optimalna podešavanja.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne sme da bude suviše vrela. Ostavite pećnicu da se ohladi i tek tada pokrenite program.

### Posuda

Obratite pažnju na napomene proizvođača posuđa.

#### Odgovarajuće posuđe

Upotrebljavajte posuđe otporno na temperature do 300 °C.

Najpogodnije je posuđe od stakla ili staklene keramike. Roštilj može da deluje kroz stakleni poklopac i pečenje će dobiti lepu hrskavu pokoricu.

Pekači od inoksa su samo uslovno adekvatni. Sjajna površina vrlo jako reflektuje zračenje toplote. Jelo će biti manje braon a meso manje reš. Ako koristite pekač od inoksa, po završetku programa skinite poklopac. Meso grilujte na stepenu 3 još 8 do 10 minuta.

Ukoliko koristite pekače od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili aluminijuma livenog pod pritiskom, jelo će biti tamnije sa donje strane. Dodajte malo više tečnosti.

**Savet:** Ukoliko je sos uz pečenje suviše svetao ili suviše taman, sledeći put dodajte manje odnosno više tečnosti.

#### Neodgovarajuće posuđe:

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

#### Veličina posuđa:

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

Rastojanje između mesa i poklopca treba da bude najmanje 3 cm. Tokom prženja, meso može da naraste.

### Priprema jela

Upotrebljavajte sveže namirnice, najbolje one koje su bile na temperaturi sličnoj kao u frižideru.

**Savet:** Veoma posno meso postaje sočnije, ako ga obložite trakama slanine.

Izmerite jelo. Težina vam je neophodna za podešavanje. Uvek podesite sledeću veću težinu.

Posuđe stavite na rešetku. Uvek ga stavljajte u hladnu pećnicu.



## Programi

Kada je pečenje gotovo, još 10 minuta može da miruje u isključenoj, zatvorenoj pećnici. To omogućava da se moča bolje raspodeli.

Težina može da se podešava u opsegu između 0,5 kg i 2,5 kg.


**Uputstvo:** Opseg težine je namerno ograničen. Za velika jela često nema na raspolaganju odgovarajućih posuda i rezultat pripreme jela nije odgovarajući.

Program	Namirnice	Posuda	Dodavanje tečnosti	Visina u rerni	Podešena težina	Napomene
01 Pile, nepunjeno	spremlno za pečenje, nezačinjeno	Pekač sa staklenim poklopcem	ne	2	Težina pileta	postaviti u posudu sa grudima okrenutim nagore
02 Čureće grudi	u komadima, isečene na kocke	Pekač sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte oko 250 g povrća	2	Težina čurećih grudi	Meso pre toga nemojte da pržite
03 Varivo, sa povrćem	vegetarijansko	visoki pekač sa poklopcem	po receptu	2	Ukupna težina	Povrće koje se duže priprema (npr. šargarepe) iseckajte na manje komade u odnosu na povrće sa kraćim vremenom pripreme (npr. paradajz)
04 Gulaš	Govedina ili svinjetina, iseckana na kockice sa povrćem	visoki pekač sa poklopcem	po receptu	2	Ukupna težina	Meso položite dole i prekrijte ga povrćem. Meso pre toga nemojte da pržite.
05 Rolat od mesa, sveži	Masa od mlevenog goveđeg, svinjskog ili jagnječeg mesa	Pekač sa poklopcem	ne	2	Težina pečenja	-
06 Dinstano goveđe pečenje	npr. plečka, potplečka, butka ili kiselo pečenje	Pekač sa poklopcem	Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte oko 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso pre toga nemojte da pržite
07 Rolovana govedina	punjena povrćem ili mesom	Pekač sa poklopcem	Rolat prekrijte skoro potpuno, npr. saftom ili vodom	2	Težina svih punjenih rolata	Meso pre toga nemojte da pržite
08 Jagnjeći but, prepečen	bez kostiju, začinen	Pekač sa poklopcem	Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte oko 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso pre toga nemojte da pržite
09 Teleće pečenje, nemasno	npr. plečka ili butka	Pekač sa poklopcem	Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte oko 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso pre toga nemojte da pržite
10 Pečeni svinjski vrat	bez kostiju, začinen	Pekač sa staklenim poklopcem	Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte oko 250 g povrća	2	Težina mesa	Meso pre toga nemojte da pržite

## Podešavanje programa

Uređaj bira optimalnu vrstu zagrevanja i podešavanje vremena i temperature. Vi jedino treba da podesite težinu.

Težina može da se podesi samo u predviđenom opsegu težina.

1. Birač funkcije podesite na programe . Birač temperature ostaje u nultom položaju.
2. Pomoću tastera + ili – podesite željeni program.
3. Pritisnite taster kg.
4. Pomoću tastera + ili – podesite težinu jela. Nakon preuzimanja težine, na displeju se pojavljuje izračunato trajanje. Po potrebi, pomoću tastera kg možete da se vratite na program.

Posle nekoliko sekundi startuje program. Na displeju se prikazuje trajanje.

Kada se program završi, oglašava se signal. Na displeju trajanje stoji na nuli.

Ukoliko ste zadovoljni sa rezultatom pripreme hrane, isključite uređaj tako što birač funkcije okrenete u nulti položaj.

## Trajanje programa

Uređaj automatski izračunava trajanje podešenog programa. Ono se pojavljuje, nakon što težinu prilagodite izabranom programu.

Trajanje programa ne možete da menjate.

### Naknadno kuvanje

Čim se program i signal završe, pomoću tastera + možete ponovo da podesite trajanje. Uređaj nastavlja sa zagrevanjem podešavanjem programa.

**Uputstvo:** Možete naknadno da pečete koliko često želite.

Ukoliko ste zadovoljni sa rezultatom pripreme hrane, isključite uređaj tako što birač funkcije okrenet u nulti položaj.

### Pomeranje vremena završetka

Kod nekih programa vreme završetka ne možete da pomerite unazad. Pre pokretanja, pritisnite taster ⏪, sve dok na displeju ne bude obeležen simbol za završetak. Pomoću tastera + završetak pomerite na kasnije.

Nakon pokretanja, aparat prelazi u poziciju čekanja.

### Menjanje i prekid

Nakon pokretanja, broj programa i težina više ne mogu da se promene.

Vreme završetka može da se menja, sve dok je uređaj u položaju čekanja.

Ukoliko želite da prekinete program, isključite uređaj tako što ćete birač funkcije okrenuti u nulti položaj.

## 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 posudu 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.

### Opšte napomene

#### Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja za različita jela. Temperatura i trajanje zavise od količine i recepta. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte najpre sa nižim vrednostima. Niža temperatura za rezultat ima ravnomerniju tamnu boju. Ukoliko je potrebno, sledeći put podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja se ne mogu skratiti povećavanjem temperature. Jela bi samo spolja bila reš, dok bi iznutra bila samo malo pečena.

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

Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli. Jelo i pribor stavite u rernu tek kada se dovrši brzo zagrevanje.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli. Dodatne informacije možete pronaći u savetima pored tabela za podešavanje.

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

#### Vrsta zagrevanja "vreli vazduh, blago"

Ukoliko koristite vrstu zagrevanja "Vreli vazduh, blago", ugurajte jelo u hladnu, praznu pećnicu. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pečenja. Hranu pripremajte samo na jednom nivou.

#### Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednom nivou upotrebljavajte sledeće visine:

- visoka peciva odnosno kalupi na rešeci: visina 2
- pljosnata peciva odnosno peciva u plehu: visina 3

## Pečenje na više nivoa

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

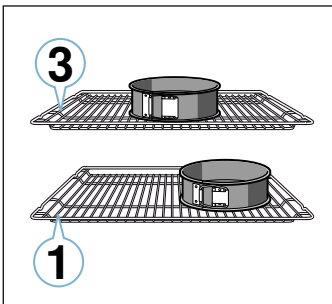
Pečenje na dve ravni:

- 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

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



## Pribor

Upotrebljavajte samo originalni pribor za vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate. → "Pribor" na strani 10

## Papir za pečenje

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

## Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-150	75-85
Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-150	70-85
Biskvitni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	60-80
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	20-30
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prh-kog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		170-190	55-80
Tart	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160*	30-40

\* predzagrevanje

## Kolači i pecivo

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

Vodite računa i o napomenama u odeljku o dizanju testa.

## Kalupi za pečenje

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno.

Ukoliko želite da upotrebljavate silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od običnih kalupa. Podaci o količinama i receptima mogu da se razlikuju.

## 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.

## Hleb i zemičke

### Pažnja!

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

Mnoga jela najbolje uspeavaju, 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.

## Kolači iz pleha

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	20-45
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	140-160	30-55
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	2	☐	170-190	30-45
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	160-170	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	2	☐	160-180	55-95
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	15-20
Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	20-30
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	180-200	30-55
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	45-65
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2	☐	160-170	35-40
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3	☐	180-200*	10-15
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2	☐	190-200	45-60
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3	☉	200-220*	35-45

\* predzagrevanje

## Sitno pecivo

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Mafini	Pleh za mafine	2	☐	170-190	20-40
Mafini, 2 nivoa	Plehovi za mafine	3+1	☉	160-170*	20-45
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3	☉	150-170	20-30
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	25-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	☉	170-190*	20-35
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	170-190*	25-45
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivo	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☉	170-190*	25-45
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3	☐	190-210	35-50
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	190-210	35-45

\* predzagrevanje  
\*\* 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

## Domaći keks

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3	☐	140-150**	25-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	140-150**	25-35
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☉	130-140**	40-55
Domaći keks	Pleh za pečenje	3	☐	140-160	15-25
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	140-160	15-25
Kolačići, 3 nivo	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☉	140-160	15-25
Beze pecivo	Pleh za pečenje	3	☉	80-90*	120-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	90-100*	100-150
Makroni	Pleh za pečenje	3	☉	90-110	20-30
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☉	90-110	20-35
Makroni, 3 nivo	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☉	90-110	30-40

\* predzagrevanje  
\*\* 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

## Hleb i zemičke

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, 750 g (u četvrtastoj formi i slobodno uguran)	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		-	180-200	60-70
Hleb, 1000 g (u četvrtastoj formi i slobodno uguran)	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		-	200-220	35-50
Hleb, 1500 g (u četvrtastoj formi i slobodno uguran)	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		-	180-200	60-70
Pogača	Univerzalna tepsija	3		-	240-250	20-25
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		-	150-160*	25-35
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		-	150-170*	15-25
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		-	180-200	20-30
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		-	200-220	15-20
Tostiranje, 12 komada	Rešetka	3		-	220-240	15-25

\* predzagrevanje

## Pica, kiš i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pica, sveža	Pleh za pečenje	2		200-220	25-35
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		180-200	30-40
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2		250-270	15-20
Pica, gotova iz frižidera	Rešetka	3		170-190	15-20
Pica, zamrznuta tanka kora, 1 komad	Rešetka	3		190-210	20-25
Pica, zamrznuta tanka kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznuta debela kora, 1 komad	Rešetka	3		180-200	25-30
Pica, zamrznuta debela kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1		190-210	25-30
Mini pice	Univerzalna tepsija	3		180-200	15-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	65-80
Francuska pita	Kalup za tart	1		210-230	30-40
Ruske piroške	Keramički pekač	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzalna tepsija	2		180-200	35-50
Burek	Univerzalna tepsija	1		180-200	40-50

\* predzagrevanje

## Saveti za pečenje

Želite da proverite da li je pecivo ispečeno.	Drvenim štapićem ubodite na najvišem mestu u pecivu. Ukoliko se testo više ne lepi, znači da je pecivo gotovo.
Pecivo se spušta.	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.
Pecivo je nadošlo na sredini a na ivicama je niže.	Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja, pecivo pažljivo otpustite ponoću noža.
Voćni sok preliva.	Koristite sledeći put univerzalnu tepsiju.
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.
Pecivo je suviše suvo.	Podesite temperaturu za 10 °C više i skratite vreme pečenja.
Pecivo je suviše svetlo.	Ako su visina i pribor odgovarajući, povećajte po potrebi temperaturu ili produžite vreme pečenja.
Pecivo je sa gornje strane suviše svetlo, a sa donje strane suviše tamno.	Stavite ga sledeći put na viši nivo.

Pecivo je sa gornje strane suviše tamno, a sa donje strane suviše svetlo.	Stavite ga sledeći put na niži nivo. Izaberite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja.
Pecivo u kalupu ili u kutiji pozadi je suviše tamno.	Kalup za pečenje nemojte da postavljate uz zadnji zid nego na sredinu pribora.
Pecivo je suviše tamno.	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. Uvek isecite papir za pečenje, tako da bude odgovarajući. 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.	Za pečenje na više nivoa uvek izaberite vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.
Pecivo dobro izgleda, ali nije dobro pečeno iznutra.	Pecite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod peciva sa sočnim nadevom, najpre ispecite podlogu. Pospite ih bademom ili prezlama, i naflilujte ih.
Pecivo se ne odvaja pri prevrtanju.	Nakon pečenja, pecivo ostavite da se hladi 5 do 10 minuta. Ako još uvek ne može da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Ponovo prevrnite pecivo i više puta pokrijte kalup hladnom, mokrom krpom. Kod sledećeg puta podmažite kalup pospite ga prezlama.

## Prelivi i gratini

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

Način pripreme preliva zavisi od veličine posude i od visine preliva.





Za prelive i gratine upotrebljavajte široke, ravne posude. U uskoj i visokoj posudi jela se pripremaju duže i tamnija su sa gornje strane.

Uvek upotrebljavajte navedene visine žlebova.

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

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

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pita, pikantni, kuvani sastojci	Keramički pekač	2		200-220	30-60
Pita, slatka	Keramički pekač	2		170-190	40-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visine	Keramički pekač	2		150-170	60-80
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm, 2 nivoa	Keramički pekač	3+1		150-160	65-80

## Živinsko meso, meso i riba

Vaš uređaj nudi različite vrste zagrevanja za pripremu živinskog mesa, mesa i ribe. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za pojedina 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 pečenja, dodajte do 1/2 litara vode u univerzalnu tepsiju. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje. Od te moče možete da napravite sos. Osim toga, tako nastaje manje dima i pećnica ostaje čistija.

### Pečenje u posudi

**⚠ Upozorenje – Opasnost od povređivanja zbog lomljenja stakla!**

Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač. Ukoliko je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

**⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

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

Koristite samo posuđe, koje je pogodno za pećnicu. Najpogodnije je posuđe od stakla. Proverite da li posuda odgovara pećnici.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno pogodni. Živinsko meso, meso i riba se peku sporije i manje porumene. Koristite višu temperaturu i/ili pecite duže vreme.

Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pripremu živinskog mesa, mesa i ribe najbolje je da upotrebljavate veći kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ukoliko nemate odgovarajuću posudu, upotrebljavajte univerzalnu tepsiju.

### Zatvorena posuda

Kada se hrana priprema u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da je poklopac odgovarajući i da se dobro zatvara. Posude stavite na rešetku.

Živinsko meso, meso i riba mogu da budu hrskavi i kada se pripremaju u zatvorenom pekaču. Radi toga, upotrebljavajte pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

### Roštilj

Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.

Namirnice za roštiljanje stavite na rešetku. Univerzalnu tepsiju dodatno podmetnite barem za jedan nivo niže tako da joj kosa strana bude okrenuta prema vratima. Tako prikupljate mast.

Po mogućnosti, koristite komade za roštiljanje jednake debljine i težine. Tada će dobiti ravnomernu boju i ostati sočni. Komade za roštiljanje stavite direktno na rešetku.

Komade za roštiljanje prevrćite hvataljkama za roštilj. Ako viljuškom zabodete meso, ono gubi tečnost i suši se.

Meso posolite tek nakon roštiljanja. So izvlači vodu iz mesa.

### Uputstva

- Grejno telo za roštiljanje se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često, zavisi od podešenog stepena roštiljanja.
- Za vreme roštiljanja može da se pojavi dim.

### Termometar za prženje

U zavisnosti od izvedbe vašeg uređaja, imate na raspolaganju jedan termometar za pečenje. Pomoću termometra za pečenje možete da precizno pripremate hranu. Pročitajte važne napomene u vezi sa upotrebom termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo se nalaze podaci o postavljanju termometra za pečenje, mogućim vrstama zagrevanja i ostale informacije.

### Preporučena podešavanja

Vrednosti podešavanja važe sa ubacivanjem u hladnu pećnicu živinskog mesa, mesa ili ribe spremne za pečenje i sa temperaturom sličnoj onoj u frižideru.

U tabeli možete pronaći podatke o živinskom mesu, mesu i ribi sa predloženim težinama. Ukoliko želite da pripremite teži komad živinskog mesa, mesa ili ribe, obavezno koristite nižu temperaturu. Ukoliko ima više komada, za određivanja vremena pripreme orijentišite se na osnovu težine najtežeg komada. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno jednake veličine.

Što je veći komad živinskog mesa, mesa ili ribe, utoliko je niža temperatura i samim tim i trajanje pripreme.

Nakon oko  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena, okrenite živinsko meso, meso ili ribu.

### Živinsko meso

Kada je reč o pačijem ili guščijem mesu, ubodite ga ispod krila. Tako mast može da isteče.

Zasecite kožu kod pačijih prsa. Nemojte okretati pačije grudi.

Ukoliko okrećete živinsko meso, vodite računa o tome da najpre strana grudi odnosno strana kožure treba da bude dole.

Živinsko meso je naročito hrskavo i smeđe, ako ga pri kraju vremena pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od narandže.

### Meso

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

Pri pečenju nemasnog mesa dodajte malo tečnosti. Dno staklene posude bi trebalo da bude prekiriveno oko  $\frac{1}{2}$  cm.

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

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se bolje raspoređuje sok iz mesa. Po potrebi, pečenje možete da uvijete u aluminijumsku foliju. U navedenom vremenu trajanja pečenja nije sadržano preporučeno vreme mirovanja.

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

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala od kog je napravljena posuda, kao 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.

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

Po potrebi, radi dinstanja najpre ispecite meso. Za dinstanje dodajte vodu, vino, sirće ili slično. Dno posude bi trebalo da bude prekriveno 1-2 cm.

### Riba

Celu ribu nije potrebno okretati. Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajem okrenutim nagore ugurajte u pećnicu. Zasečeni krompir ili mali sud u trbuhu ribe daje stabilnost.

Da je riba pečena, možete videti po tome što se peraja na leđima mogu lako odvojiti.

Radi dinstanja dodajte dve do tri kašike tečnosti i nešto soka od limuna ili sirće.

## Živinsko meso

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pile, 1,3 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tepsija	3		190-210	20-25
Patka, 2 kg	Rešetka	2		180-200	90-110
Pačije grudi, srednje, po 300 g	Rešetka	3		210-230	35-40
				3	3-5
Guska, 3 kg	Rešetka	2		140	130-140
				160	50-60
Gušćiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		150-160	150-160
Čure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	75-90
Čureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-260	80-100
Čureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	80-100

\* predzagrevanje 5 min

## Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	160-170	150-160
Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plečka, 2 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	180-190	160-180
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	190-200	100-110***
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	4		-	3	20-25**
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Posuđe, otvoreno	3		-	210-220	40-50**
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	130-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	3		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	25-30
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	160-180	140-160
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	125-140
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	170-190	70-80***
Jagnjeća plečka sa kostima, srednja, 1,5 kg	Rešetka	2		-	180-190	45-55***
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	15-20
Rollat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	170-180	70-80

\* predzagrevanje

\*\* Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

\*\*\* bez prevrtanja

## Riba

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. izroštiljana	Rešetka	2		160-180	20-30
Riba, izroštiljana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40**
Ribljí filet, šnicla, grilovani, debljine 2-3 cm	Rešetka	4		3	12-22**
Ribljí filer, dinstan, natur, debljine 2-3 cm	Posuđe, zatvoreno	2		170-190	35-45
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posuđe, zatvoreno	2		170-190	40-50
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, npr. losos	Posuđe, zatvoreno	2		190-210	50-60

\* predzagrevanje

\*\* Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni







## 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 dokupite 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.

## Povrće i prilazi

Pridržavajte se podataka iz tabele.

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

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		3	10-15
Krompir iz rerne, prepolovljeni	Univerzalna tepsija	3		160-180	45-60
Proizvodi od krompira, zamrznuti. npr. pomfri, testo od krompira, Rōsti	Univerzalna tepsija	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 nivo	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		190-210	30-40

## Deserti

Pomoću ovog uređaja možete da sami napravite sufle i jogurt.

### Sufle

Sufle možete da pripremite u univerzalnoj tepsiji tehnikom stavljanja posude u drugu posudu sa vodom. Univerzalnu tepsiju postavite na nivo 2.

### Jogurt

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

1. 1 litar mleka (3,5 % masnoće) zagrejte na ringli na 90 °C i ohladite na 40 °C. Kod dugotrajnog mleka dovoljno je zagrevanje na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (temperatura kao u frižideru).
3. Napunite šolje ili manje čaše i pokrijte folijom.
4. Šolje ili čaše postavite na dno pećnice i temperaturu podesite kao što je navedeno u tabeli.
5. Nakon pripreme, ostavite jogurt da se ohladi u frižideru.

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Jogurt	Kalupi za porcije	-		40-45	8-9h
Sufle u kalupima za porcije	Kalupi za porcije	2		160-180	35-45

## Akrilamid u namirnicama

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

čipsa, pomfrita, tosta, hlepčića i hleba ili finog peciva (keks, medenjaci, spekulat).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida	
Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća.</li> <li>Jelo treba da bude zlatnožuto i ne suviše smeđe.</li> <li>Veći i deblji komadi hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	<p>Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 180 °C.</p>
Domaći keks	<p>Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumanac smanjuje stvaranje akrilamida.</p>
Pomfrit iz pećnice	Rasporedite u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Pecite oko 400-600 g pomfrita na jednom plehu da se ne bi osušio i bio hrskav.

## Sušenje

Pomoću 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.

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.

Povrće, voće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	4-8
Korensko povrće (šargarepe) narendano, blanširano	1-2 rešetke		80	4-7
Pečurke u kriškama	1-2 rešetke		80	5-8
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-5

## 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.

### Tegle

Upotrebljavajte samo čiste i neoštećene tegle. Upotrebljavajte samo čiste i neoštećene gumene prstenove otporne na toplotu. Prethodno proverite stegu i opruge.

U postupku konzerviranja upotrebljavajte samo tegle iste veličine i sa istom vrstom namirnice. U pećnici možete da istovremeno konzervirate sadržaj najviše šest tegli od 1/2, 1 ili 1 1/2 litar. Nemojte upotrebljavati veće ili više tegle. Poklopci mogu da puknu.

Tokom konzerviranja, tegle ne smeju da se dodiruju u pećnici.

### Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo besprekorno voće i povrće. Dobro ga operite.

U zavisnosti od vrste, oljuštite voće ili povrće, izvadite koštice i usitnite ga i napunite u tegle do oko 2 cm ispod ivice.

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 kod slatkog voća
- oko 500 g šećera kod kiselog voća

Povrće: Povrće u teglama dopunite vrelom, prokuvanom vodom.

Ivice tegle obrišite, pošto moraju biti čiste. Na svaku teglu postavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Tegle zatvorite stegama. Tegle postavite na univerzalnu tepsiju, tako da se ne dodiruju. 500 ml vrele vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalnu tepsiju. Podesite prema uputstvima iz tabele.

### Završetak ukuvavanja

**Voće:** Nakon određenog vremena, počće da se pojavljuju mehurići. Isključite uređaj, čim se pojave mehurići u svim teglama. Nakon navedenog vremena dodatno zagrevanja, tegle izvadite iz pećnice.

**Povrće:** Nakon određenog vremena, počće da se pojavljuju mehurići. Čim se pojave mehurići u teglama, temperaturu smanjite na 120 °C i ostavite tegle u

zatvorenoj pećnici. Nakon tog vremena, isključite uređaj i iskoristite toplotu još nekoliko minuta.

Posle iskuvavanja, tegle izvadite 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.

Vremena, koja su navedena u tabeli za podešavanje su orijentacione vrednosti za konzervisanje voća i povrća. Preko temperature u prostoriji možete da utiče na broj tegli, količinu, toplotu i kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle zapremine 1 litar. Pre nego što promenite temperaturu ili isključite uređaj, proverite da li se u teglama zaista stvaraju mehurići. Formiranje mehurića počinje nakon 30-60 minuta.

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Povrće, npr. šargarepa	Tegle od 1 litar	1	☼	1.	160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				2.	120	od mehurića vazduha na: 30-40
				3.	-	Naknadno zagrevanje: 30
Povrće, npr. krastavac	Tegle od 1 litar	1	☼	1.	160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				2.	-	Naknadno zagrevanje: 30
Koštunjavo voće npr. višnje, šljive	Tegle od 1 litar	1	☼	1.	160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				2.	-	Naknadno zagrevanje: 35
Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode	Tegle od 1 litar	1	☼	1.	160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				2.	-	Naknadno zagrevanje: 25

### Ostavite testo da naraste

Testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se. 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

Za pripremu testa dodajte 200 ml vode na dno pećnice.

#### Pažnja!

##### Površinska oštećenja

- Voda ne sme da se proliva u vrućoj pećnici. Promena temperature može da dovede do oštećenja emajla.
- Nemojte koristiti destilovanu vodu. Upotrebljavajte samo vodu iz vodovoda.

Testo stavite u posudu otpornu na visoke temperature i postavite je na rešetku. Podesite prema uputstvu iz tabele.

Za vreme pečenja nemojte otvarati vrata aparata, jer će izaći vlaga. Nemojte da prekrivate testo.

Tokom rada nastaje kondenzat i hvata se na staklu na vratima. Nakon pečenja obrišite pećnicu. Ostatak kamenca obrišite sa malo sirća i čiste vode.

#### Dizanje

Stavite pecivo na visinu koja je navedena u tabeli za visinu stavljanja.

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

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

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo sa kvascem, lagano	Činija	2	☼	1.	35-40	25-30
	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2	☼	2.	35-40	10-20
Testo sa kvascem, teško i punomasno	Činija	2	☼	1.	35-40	60-75
	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2	☼	2.	35-40	45-60




## Odmrzavanje

Pogodno za odmrzavanje duboko zamrznutog voća, povrća i peciva. Živinsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru. Nije pogodno za torte sa kremom ili šlagom.

Za otapanje koristite sledeće visine:

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

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.

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, uopšte	Pleh za pečenje	2		50	40-70
Kolači, sočni	Pleh za pečenje	2		50	70-90
Kolači, suvi	Pleh za pečenje	2		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.

**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.

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

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

## Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

### 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

Pečenja sa dva kalupa:

- Na jednom nivou (slika **1**)
- Na dva nivoa (slika **2**)

### Pečenje

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3	☐	140-150*	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3	⊗	140-150*	20-30
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	⊗	140-150*	25-35
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	⊗	130-140*	40-55
Kolačići	Pleh za pečenje	3	☐	150-160*	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3	⊗	140-150	30-40
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	⊗	140-150*	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	⊗	140-150*	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2	⊗	160-170	30-35
Vodeni biskvit, 2 nivoa	2x kalupi sa skočnim mehanizmom Ø26cm	3+1	⊗	150-160**	35-50
Američka pita od jabuka	2x crni kalupi Ø20cm	2	⊗	160-180	65-85
Američka pita od jabuka	2x crni kalupi Ø20cm	1	☐	190-210	70-80
Američka pita od jabuke, 2 nivoa	2x crni kalupi Ø20cm	3+1	⊗	160-180	70-90

\* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

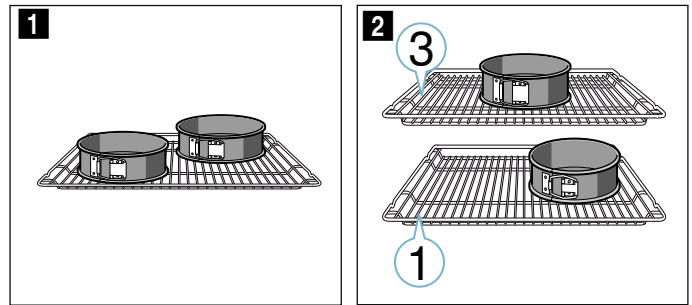
\*\* predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

### Roštilj

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Prepek tosta	Rešetka	5	☐	3	5-6*
Bifburger, 12 komada	Rešetka	4	☐	3	25-30**

\* nemojte preliminarno da zagrevate

\*\* posle 2/3 ukupnog vremena okrenite



### 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.

### Roštilj

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page, with consistent spacing between each line.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001336855  
970717