



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



**Ugradna rerna
HBN239.5**



BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu

Sadržaj

Važne napomene za sigurnost	3
Uzroci oštećenja	4
Vaša nova rerna	5
Polje sa komandama	5
Birač funkcija	6
Tasteri i prikaz	6
Birač za temperaturu.....	6
Pećnica	6
Vaš pribor	7
Ubacivanje pribora	7
Specijalan pribor.....	7
Pre prvog korišćenja	8
Podешavanje tačnog vremena.....	8
Zagrevanje rerne.....	8
Čišćenje pribora.....	8
Podешavanje rerne	8
Vrste zagrevanja i temperatura	8
Rerna treba automatski da se isključi	8
Rerna treba automatski da se uključi i isključi	9
Podешavanje tačnog vremena	9
Podешavanje alarmnog sata	9
Zaštita za decu	10
Rerna.....	10
Nega i čišćenje	10
Sredstva za čišćenje	10
Otkaçivanje i zakaçivanje vrata na rerni.....	11
Demontaža i ugradnja stakla na vrata	11
Smetnja, šta çiniti?	12
Tabela sa smetnjama.....	12

Zamena sijalice na svodu u rerni	12
Stakleni poklopac	12
Tablica smetnji	13
E-broj i FD-broj	13
Saveti za energiju i životnu sredinu	13
Ušteda energije.....	13
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	13
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta.....	13
Za Vas testirano u našoj kuhinji	14
Kolaçi i peciva	14
Saveti za pečenje.....	15
Meso, živina, riba	16
Saveti za prženje i pečenje roštilja.....	18
Gužvare, ðuveç, tostovi	18
Gotovi proizvodi	18
Specijalna jela	19
Topljenje	19
Sušenje voća i povrća	19
Ukuvavanje.....	19
Akrimalid u namirnicama	20
Probna jela	21
Pečenje	21
Roštilj.....	21

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

Važne napomene za sigurnost

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 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 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

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

Aluminijumski sloj može da se skine sa pleha za pečenje usled abrazivnog mehaničkog dejstva ili namirnica koje sadrže kiseline, alkalne elemente ili so, na primer, usled voćne kiseline ili slanah peciva. Nemojte stavljati namirnice direktno na pleh za pečenje. Pleh za pečenje obložite papirom za pečenje. Nemojte koristiti oštre metalne predmete. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Opasnost od požara!

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

Opasnost od opekotina!

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

Opasnost od oparotina!

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

Opasnost od povrede!

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

Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se email.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.

- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih

sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posuđe ili pribor.

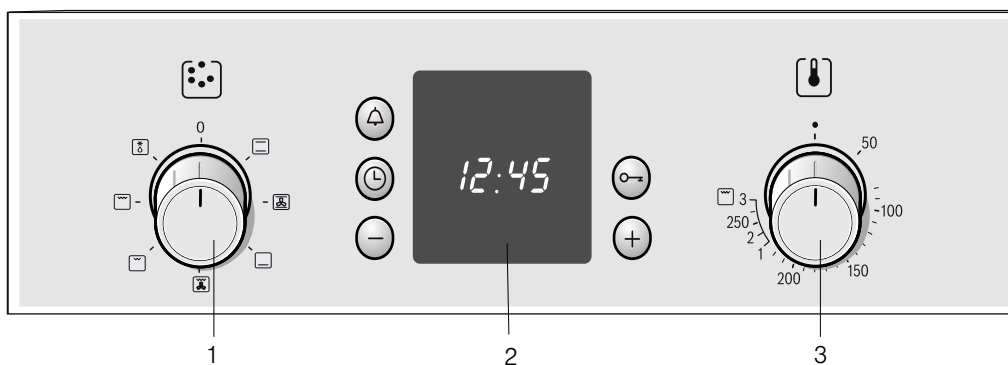
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Vaša nova rerna

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

Polje sa komandama

Ovde ćete dobiti pregled polja sa komandama. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Objašnjenja

1	Birač za funkcije
2	Tasteri za parametrisanje i polje za prikaz
3	Birač za temperaturu








Drške prekidača

Drške prekidača mogu da upadnu u isklj.-položaj. Za uglavljivanje i odglavljivanje pritisnite dršku prekidača.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja za rernu. Birač funkcija možete da obrćete u desno ili u levo.




Ako je podešena željena vrsta zagrevanja, svetli lampica za rernu.

Podešavanje	Funkcija
0 Isklj.	Rerna je isključena.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane	Pečenje i prženje je moguće samo na jednom nivou. Ovo podešavanje je adekvatno za kolače i picu u kalupima ili na plehu kao i za posne komade pečenja govedine, teletine i divljači. Vrelna dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
 Vreli vazduh*	Na jednom nivou možete da pripremate puslice i lisnato testo. Malo pecivo, kolačiće i lisnato testo možete da pečete istovremeno na dva nivoa. Ventilator na zadnjoj strani uređaja oko jela ravnomerno raspoređuje toplotu koja dolazi odozgo i odozdo.
 Zagrevanje sa donje strane	Pomoću zagrevanja sa donje strane možete da dopečete i postignete to da jela dodatno odozdo porumene. Temperatura dolazi sa donje strane.
 Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu	Pečenje roštilja pomoću cirkulacionog vazduha naročito je namenjeno za pečenje ribe, živine i velikih komada mesa na roštilju. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator naizmenično se uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.
 Pečenje roštilja na ravnoj podlozi, mala površina	Vrsta zagrevanja je namenjena za pečenje odreska, viršli, ribe i tosta na roštilju u malim količinama. Srednji deo grejnog tela roštilja se zagreva.
 Pečenje roštilja na ravnoj podlozi, velika površina	Možete da pečete više odrezaka, viršli, ribe i tostova. Zagreva se celokupna površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja.
 Odmrzavanje	Primer: Meso, živina, hleb i torte. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.




Tasteri i prikaz


Pomoću tastera podešavate različite dodatne funkcije. Na prikazu možete da očitati podešene vrednosti.

Taster	Primena
 Taster alarmni sat	Njime podešavate alarmni sat.
 Taster časovnik	Njime podešavate tačno vreme, trajanje pečenja \rightarrow i vreme kraja \rightarrow l.
- Taster minus	Njime snižavate podešene vrednosti.
 Taster ključ	Njime uključujete i isključujete zaštitu za decu.
+ Taster plus	Njime povećavate podešene vrednosti.


Birač za temperaturu

Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu i stepen na roštilju.

Podešavanja	Funkcija
 Nulti položaj	Rerna nije vrela.
50-270 Opseg temperature	Podaci o temperaturi u °C.
1, 2, 3 Stepeni za pečenje roštilja	Stepeni na roštilj, mala  i velika  površina. Stepen 1 = slab Stepen 2 = srednji Stepen 3 = jak

Dok se rerna zagreva, svetli simbol za temperaturu  na prikazu. Ako se zagrevanje prekine, simbol se gasi. Kod nekih podešavanja ni ne svetli.

Stepeni na roštilju

Kod ravnog roštilja  podesite stepen na roštilju pomoću birača za temperaturu.

Pećnica

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

Lampica u rerni

Tokom rada rerne svetli lampica u rerni. Obrtanjem birača za funkcije u željeni položaj takođe možete da uključite lampicu u rerni, a da ne zagrevate rernu.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata.

Kako bi se rerna posle rada brže ohladila, rashladni ventilator nastavlja da radi jedno određeno vreme.

Oprez!

Nemojte da prekrivate proreze za vazduh. Inače će se rerna pregrejati.

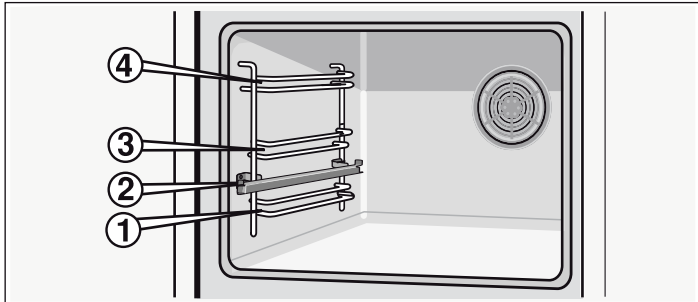
Vaš pribor

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

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

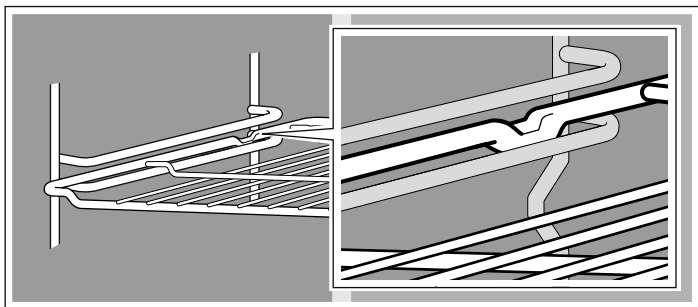
Ubacivanje pribora

Pribor možete da ubacite na 4 različite visine u rerni. Pribor uvek ugurajte do kraja, kako ne bi dodirivao staklo na vratima.



Ako je pribor izvučen otprilike do polovine, on uleže. Sada možete lako da izvadite jela.

Prilikom ubacivanja u rernu pazite na ispuščenje na zadnjoj strani pribora. Samo na taj način pravilno uleže.



Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 možete da izvučete pribor.

Ako su šine sasvim izvučene, morate ih u zavisnosti od izvedbe ponovo gurnuti nazad. Na taj način lakše možete da ugurate pribor. Za otvaranje mehanizma za blokadu lagano pritisnite šine i gurnite u rernu.

Napomena: Zbog vreline pribor može da se deformiše. Kada se ohladi, ponovo vraća svoj prvobitni oblik. Funkcija nije ugrožena.

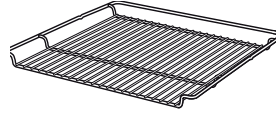
Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
Aluminijumski pleh	HEZ 430001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ 431001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe možete da ga upotrebljavate za sakupljanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.

Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere

Kod vremenski dugih pečenja vrata na rerni mogu da budu veoma vrela.

Držite pleh za pečenje sa strane obema rukama i ugurajte ga paralelno u postolje. Prilikom uguravanja pleha za pečenje izbegavajte pokrete na desno ili levo. U suprotnom ćete teško moći da ugurate pleh za pečenje. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

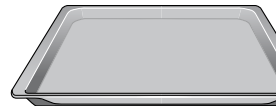
Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



Rešetka

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

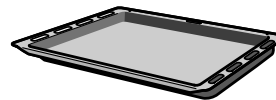
Rešetku otvorenom stranom ka vratima rerne i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu.



Aluminijumski pleh za pečenje

Za kolače i kolačiće.

Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.



Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe možete da ga upotrebljavate za sakupljanje masti prilikom pečenja roštilja ispod rešetke.

Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.

Napomena: Nemojte stavljati namirnice direktno na aluminijumski pleh. Aluminijumski pleh prekrivite papirom za pečenje.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete naći različite proizvode koji su namenjeni za Vašu rernu. Raspoloživost specijalnog pribora ili mogućnost poručivanja preko interneta razlikuju se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete naći u prodajnim dokumentima.

Nije svaki specijalni pribor namenjen za svaki uređaj. Prilikom kupovine stalno navedite potpuni naziv (E-br.) Vašeg uređaja.


Ako imate malu decu, preporučuje se povećan oprez, dok rerne radi.



Iz tog razloga na raspolaganju stoje zaštitni mehanizmi, koji sprečavaju direktan dodir sa vratima na rerni. Ovaj specijalan pribor (440651) možete dobiti kod servisne službe.

Pre prvog korišćenja


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

Podešavanje tačnog vremena


Posle priključka svetli na prikazu simbol  i tri nule. Podesite tačno vreme .

1. Pritisnite taster .
Na prikazu se pojavljuje tačno vreme 12:00 i simbol  treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme.
Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno podešeno vreme.

Zagrevanje rerne

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

Sve dok se rerna zagreva, provetrajajte kuhinju.

1. Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .
 2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.
- Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Čišćenje pribora

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

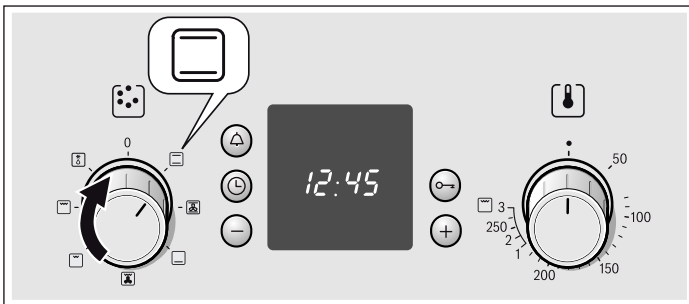
Podešavanje rerne

Imate razne mogućnosti da podesite Vašu rernu. Ovde ćemo Vam objasniti, kako da podesite željenu vrstu toplote i temperature ili stepen za roštilj. Ovde možete da podesite trajanje i vreme kraja pečenja na rerni.

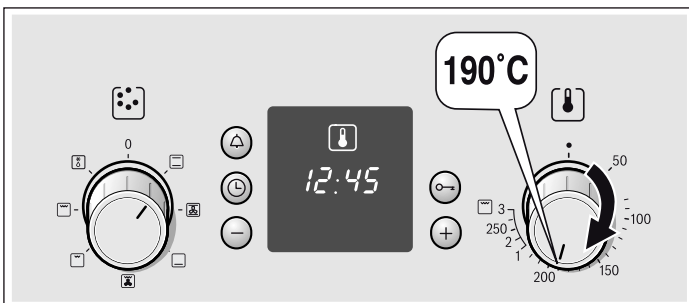
Vrste zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.



Rerna se zagreva.

Isključivanje rerne


Birač za funkcije stavite u nulti položaj.



Promena podešavanja

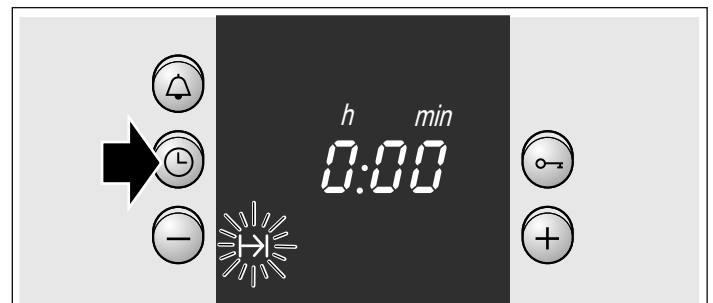
Po potrebi možete da promenite vrstu zagrevanja, temperaturu i stepen na roštilju.

Rerna treba automatski da se isključi

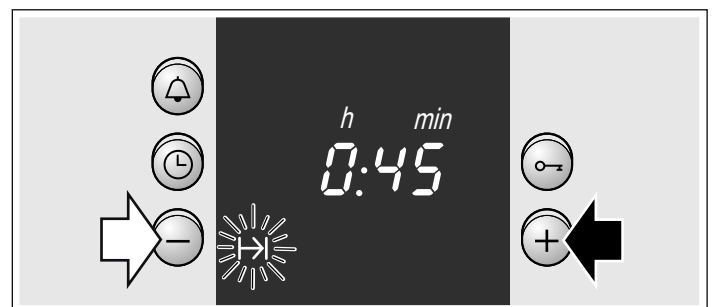
Unesite trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo.

Primer na slici: Podešavanje za zagrevanje sa gornje/donje strane , 190 °C, trajanje 45 minuta.


1. Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu i stepen na roštilju.
3. Pritisnite taster časovnik .
Treperi simbol trajanja .



4. Pomoću tastera + ili tastera - podešavate trajanje.
Taster + predložena vrednost = 30 minuta
Taster - predložena vrednost = 10 minuta



Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster  i isključite birač za funkcije.

Promena podešavanja

Pritisnite taster časovnik . Pomoću tastera + ili tastera - promenite trajanje.

Prekid podešavanja

Pritisnite taster časovnik . Pritiskajte taster -, dok se prikaz ne postavi na nulu. Isključite birač za funkcije.

Podesite trajanje, ako je časovnik nestao

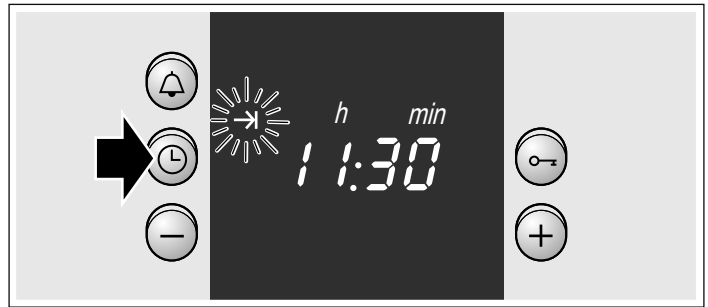
Dva puta pritisnite taster časovnik i podesite, kako je opisano u tački 4.

Rerna treba automatski da se uključi i isključi

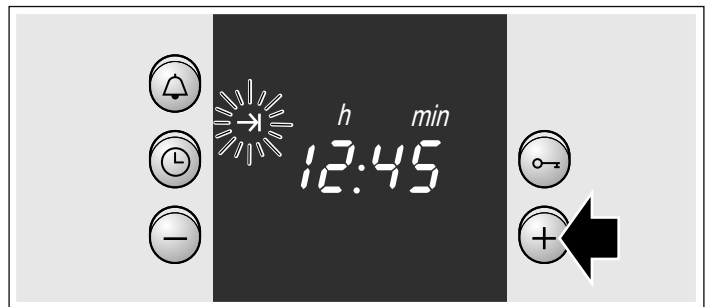
Molimo da obratite pažnju na to, da lako kvarljive namirnice ne smeju dugo da ostanu u rerni.

Primer na slici: Podešavanje za zagrevanje sa gornje/donje strane , 190 °C. Sada je 10:45 . Jelo traje 45 minuta i treba da bude gotovo u 12:45 .

1. Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu i stepen na roštilju.
3. Pritisnite taster časovnik .
4. Pomoću tastera + ili tastera - podešavate trajanje.
5. Pritiskajte taster časovnik dok ne počne da treperi simbol za kraj . Na prikazu ćete videti, kada je jelo gotovo.



6. Pomoću tastera + vreme kraja pomerite na kasnije. Posle nekoliko sekundi preuzimaju se podešavanja. Na prikazu stoji vreme kraja, dok rerna ne počne sa radom.



Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster i isključite birač za funkcije.

Napomena: Dokle simbol treperi, možete da vršite promene. Ako simbol svetli, podešavanje je preuzeto.

Podešavanje tačnog vremena

Posle prvog priključka ili posle nestanka električne struje na prikazu trepere simbol i tri nule. Podesite tačno vreme . Birač za funkcije mora da bude isključen.

Ovako podesite

1. Pritisnite taster časovnik . Na prikazu se pojavljuje 12.00 časova i simbol treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme. Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno vreme. Simbol se gasi.

Promena npr. sa letnjeg na zimsko računanje vremena

Dva puta pritisnite taster časovnik i pomoću tastera + ili tastera - izvršite promenu.

Podešavanje alarmnog sata

Alarmni sat možete da koristite kao sat koji zvoni u kuhinji. On radi nezavisno od rerne. Alarmni sat ima specifičan signal. Tako čujete, da li je alarmni sat ili trajanje pečenja u rerni isteklo. Alarmni sat takođe možete da podesite, ako je aktivna zaštita za decu.

Ovako podesite

1. Pritisnite alarmni sat . Simbol treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite vreme alarma. Taster + predložena vrednost = 10 minuta
Taster - predložena vrednost = 5 minuta

Posle nekoliko sekundi sa radom počinje alarmni sat. Simbol svetli na prikazu. Vreme vidljivo teče.

Posle isteka vremena

Čuje se signal. Pritisnite alarmni sat . Prikaz alarmnog sata se gasi.

Promena vremena na alarmnom satu

Pritisnite alarmni sat . Pomoću tastera + ili tastera - promenite vreme.

Brisanje podešavanja

Pritisnite alarmni sat . Pritiskajte taster -, dok se prikaz ne postavi na nulu.

Alarmni sat i vreme trajanja teku istovremeno

Simboli svetle. Vreme alarmnog sata na prikazu vidljivo teče. Preostalo trajanje → , vreme kraja → ili tačno vreme proverite: Pritiskajte taster časovnik , dok se ne pojavi dotični simbol. Proveravana vrednost se pojavljuje na nekoliko sekundi na prikazu.

Zaštita za decu

Rerna

Kako deca ne bi nesmotreno uključila rernu, postoji zaštita za decu.

Uključivanje i isključivanje zaštite za decu

Birač za funkcije mora da bude isključen.

Uključivanje: pritisakajte taster sa ključem **O-III**, dok se na prikazu ne pojavi simbol **O-III**. To traje oko 4 sekunde.

Isključivanje: pritisakajte taster sa ključem **O-III**, dok se simbol ne ugasi **O-III**.

Napomene

- Alarmni sat i časovnik možete da podesite u svako doba.
- Posle nestanka električne struje podešena zaštita za decu je ugašena.

Nega i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešno odabranim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na sledeće podatke.

Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje sa velikim udelom alkohola,
- abrazivne sunđere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sunđere.

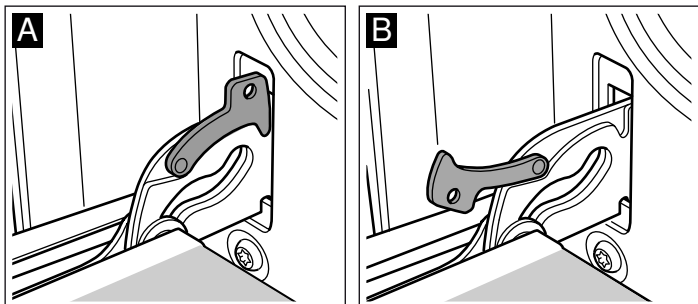
Polje sa komandama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Površine od prohroma	Očistite toplom sapunicom i mekom krpom. Kod površina od prohroma uvek brišite u pravcu prirodne teksture. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednje delove od prohroma možete da polirate pomoću specijalnog sredstva za negu. Obratite pažnju na napomene proizvođača. Specijalna sredstva za čišćenje prohroma možete da dobijete u našoj servisnoj službi ili specijalizovanoj prodavnici.
Emajlirane površine i lakirane površine	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.

Obrtna dugmad	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.
Staklo	Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Nemojte da upotrebljavate agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogu da izgremu i oštete površinu stakla.
Zaptivač	Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Rerna iznutra	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta. U slučaju jake nečistoće: Upotrebljavajte samo na ohlađenim površinama.
Stakleni poklopac lampice za rernu	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.
Pribor	Potopite u vrelu sapunicu. Očistite četkom ili sunđerom.
Aluminijumski pleh (opciono)	Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Nemojte nikada da upotrebljavate sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nemojte nikada da dodirujete nožem ili nekim sličnim ostrim predmetom. Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili mikrofiber krpom vodoravno i ne pritisakajte. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine
Osigurač za decu (opciono)	Ukoliko je na vrata rerne postavljen osigurač za decu, pre čišćenja morate da ga uklonite. Sve plastične delove potopite u toplu sapunicu i operite sunđerom. Osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće osigurač za decu ne funkcioniše više pravilno.
Ravna ploča za kuvanje	Napomene za negu i čišćenje ćete naći u uputstvu za upotrebu ravne ploče za kuvanje.

Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni

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

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

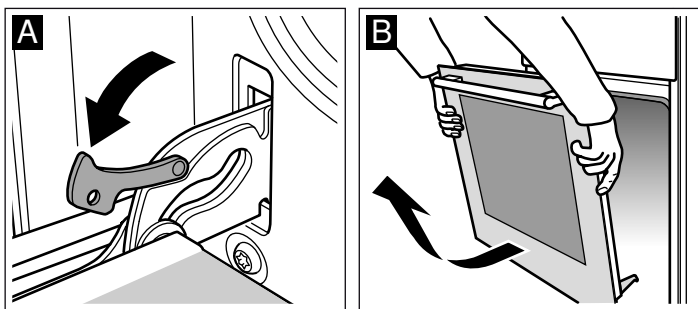


⚠ Opasnost od povrede!

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

Otkaçivanje vrata

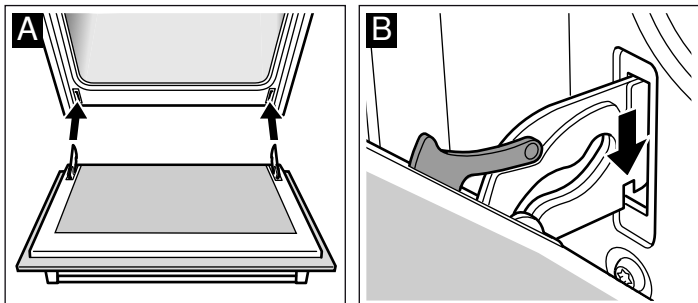
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



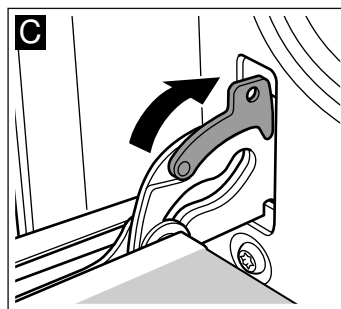
Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

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



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



⚠ Opasnost od povrede!

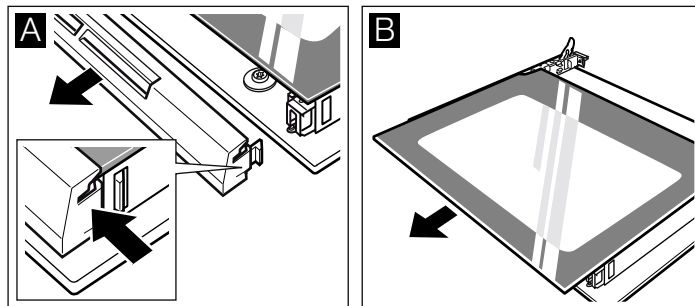
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

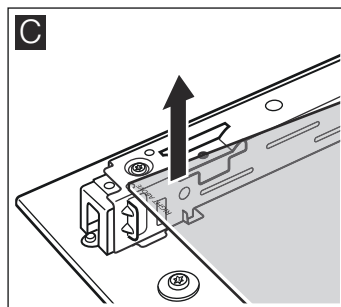
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

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



4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

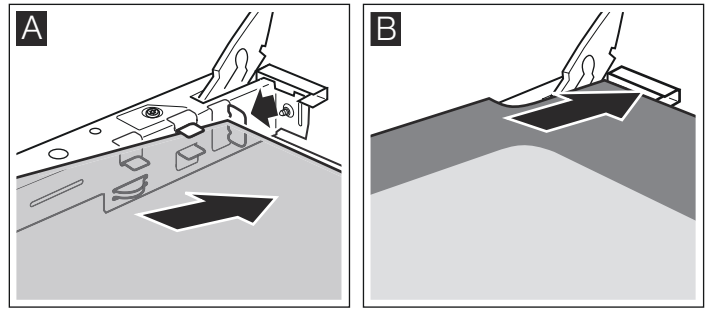
⚠ Opasnost od povrede!

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

Ugradnja

Prilikom ugradnje pazite na to, da dole levo ispravno stoji logo "right above".

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



3. Postavite poklopac i pritisnite.
4. Zakačite vrata rerne.

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

Smetnja, šta činiti?

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

Tabela sa smetnjama

Ako Vam jelo nije optimalno uspeo, molimo pogledajte poglavlje *Testirali smo za Vas u našoj kuhinji*. Tamo ćete pronaći mnogo saveta i napomena za kuvanje.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da sprovodi samo servisni tehničar, kojeg smo mi obučili.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/Napomene
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Proverite da li su osigurači u komandnom ormanu u redu.
	Nestalo je električne struje.	Proverite, da li funkcionišu svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Prikaz na časovniku treperi	Nestalo je električne struje.	Iznova podesite tačno vreme.
Rerna ne greje.	Na kontaktima je prašina .	Drške prekidača obrnite više puta tamo-ovamo.

Opres!

Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

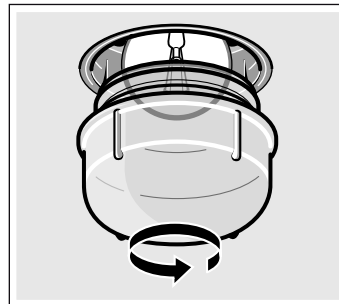
Zamena sijalice na svodu u rerni

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

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

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



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

Stakleni poklopac

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

Tablica smetnji

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


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

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bi Vam kvalifikovano osoblje moglo pomoći. Pločicu sa tipom i brojevima ćete pronaći bočno na vratima rerne. Kako po potrebi ne biste morali dugo da tražite, ovde možete da unesete podatke Vašeg uređaja i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

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

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

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

Saveti za energiju i životnu sredinu

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

Ušteda energije

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupa.
- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Između prednje i zadnje strane postavite karton ili slično, kako biste sprečili udar na unutrašnju stranu stakla na vratima. Vrata na rerni pomoću lepljive trake fiksirajte za bočne zidove uređaja.

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportujete uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

Ako nemate više originalnu ambalažu

Prepakujte uređaj u zaštitnu ambalažu, kako biste obezbedili odgovarajuću zaštitu od mogućih oštećenja u transportu.

Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

Za Vas testirano u našoj kuhinji


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


Napomene

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

Kolači i peciva

Pečenje na jednom nivou

Prilikom pečenja kolača i torti najbolji rezultat daje funkcija zagrevanja sa gornje i donje strane .

Prilikom pečenja pomoću funkcije 2D vreli vazduh  pribor ugurate na sledeće nivoe:

- Kolači u kalupima za kolače: Nivo 2
- Kolači na plehu za pečenje: Nivo 3

Pečenje i prženje na više nivoa

Koristite vreli vazduh .

Nivoi za pečenje i prženje na 2 nivoa:

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

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

Napomena: Nemojte stavljati namirnice direktno na aluminijumski pleh. Aluminijumski pleh prekrivite papirom za pečenje.

Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

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









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

Tabele

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

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

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

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Jednostavni kolači od mućenog testa	Kalup za kuglof/kalup u obliku venca/čvrtasti kalup	2		160-180	50-60
Fini kolači od mućenog testa (npr. suvi kolači)	Kalup za kuglof/kalup u obliku venca/čvrtasti kalup	2		155-175	65-75
Kore sa rubom od mrvljivog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		160-180	30-40
Kore za torte od mućenog testa	Kalup za kore za voćne torte	2		160-180	25-35
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	30-40
Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo*	taman kalup sa skočnim mehanizmom	1		170-190	70-90
Fini voćni kolač, od mućenog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. francuska pica/slani kolač sa lukom)	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		180-200	50-60

* Kolač ostavite u uređaju oko 20 minuta, da se ohladi.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, ° C	Trajanje, minuti
Mučeno i testo sa kvascem sa suvim nadevom	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	25-35
Mučeno i testo sa kvascem sa sočnim nadevom	Univerzalni tiganj:	3	☐	140-160	40-50
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Univerzalni tiganj:	2	☐	170-190	15-20
Pletenica sa kvascem, 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	3	☒	150-170	25-35
Štolen (tvrda štrudla), 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	50-60
Štolen (tvrda štrudla), 1 kg brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	150-170	90-100
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj:	2	☐	180-200	55-65
Pica	Univerzalni tiganj:	3	☐	180-200	20-30

Hleb i zemičke

Ako nije drugačije navedeno, rernu za pečenje hleba uvek predhodno zagrejte.

Nikada ne sipajte vodu direktno u vrelu rernu.


Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, ° C	Trajanje, minuti
Hleb sa kvascem, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Hleb od kiselog testa, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zemičke (npr. ovsene zemičke)	Univerzalni tiganj:	2	☐	200-220	20-30

Mala peciva	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Keks	Univerzalni tiganj	3	☐	150-170	10-20
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj*	1+3	☒	130-150	25-35
Pislice	Univerzalni tiganj	3	☒	70-90	125-135
Princes krofne	Univerzalni tiganj	2	☐	200-220	30-40
Makarone	Univerzalni tiganj	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj*	1+3	☒	100-120	35-45
Lisnato testo	Univerzalni tiganj	3	☒	180-200	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj*	1+3	☒	180-200	30-40

* Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte na gornji nivo.

Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen:	Otpriblike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite za 10 stepeni niže. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je odozgo previše taman.	Gurnite ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put odaberite temperaturu višu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (redak, na nekim mestima voden).	Sledeći put stavite nešto manje tečnosti i nešto duže pecite na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite je bademima ili prezlama, a onda preko toga stavite nadev. Molimo obratite pažnju na recepte i vreme za pečenje.
Pecivo nije svuda ravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ujednačenije. Osetljivo pecivo pecite uz zagrevanje i sa gornje i sa donje strane ☐ na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri iz pleha, takođe može da utiče na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje uvek isecite u skladu sa plehom.

Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač ugurajte na niži nivo.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite dublji univerzalni tiganj (ako je raspoloživ).
Prilikom pečenja zemičke sa kvascem su se prilepile jedna za drugu.	Između zemički mora da postoji rastojanje od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da zemičke narastu i da se ravnomerno ispeku.
Želite da pečete na dva nivoa.	Prilikom pečenja na više nivoa uvek koristite vreli vazduh  . Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

Meso, živina, riba

Posuđe

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

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

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

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

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

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

Prženje

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

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

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

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

Napomene za pečenje roštilja

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Predhodno zagrejte roštilj oko 3 minuta, pre nego što komade za roštilj postavite na rešetku.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke. Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscuriti u posudu a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj ne smete da ugurate na visinu 4. Na visokim temperaturama mogu da se deformišu prilikom izvlačenja mogu da oštete prostor za pečenje.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste veličine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni. Posolite stekove tek pošto ste ih ispekli na roštilju.

Komade za roštilj obrnite posle 2/3 navedenog vremena.

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














Meso

Komade mesa okrećite na polovini vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

Posle pečenja rozbif uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite ga da miruje u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožom, kožu ukršteno isecite, pa pečenje u posuđe najpre položite kožom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Govedina						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Govedina, roza	1,0 kg	otvoreno	1		230-250	50
Stekovi, 3 cm, roza		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15
Teletina						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Svinjsko meso						
bez kože (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Meso	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
sa kožom (npr . plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjsko dimljeno meso sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	1		210-230	80

Jagnjetina

Jagnjeći butovi bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120
--------------------------------------	--------	----------	---	--	---------	-----

Mleveno meso

Veknice od mesa	oko 750 g	otvoreno	1		180-200	70
-----------------	-----------	----------	---	--	---------	----

Viršle

Viršle		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15
--------	--	------------------------------	-----	--	---	----

Živina

Vrednosti u tabeli važe za ubacivanje u hladnu rernu.

Podaci o težini u tabeli se odnose na nenačinjenu živinu, koja je spremna za pečenje.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila, kako bi mast mogla da isteče.

Živinu položite na rešetku grudima na dole. Celo živinče okrenite, kada istekne trećina vremena za pečenje.

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

Živina	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Pileće polutke, 1-4 komada	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Komadi piletine	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pile, celo 1-4 komada	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Patka, cela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Guska, cela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Mala ćurka, cela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća batka	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100

Riba

Komade ribe obrnite posle 2/3 navedenog vremena.

Cela riba ne mora da se obrće. Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajama na gore gurnite u rernu. U stomak ribe

stavite polovinu krompira ili burence otporno na toplotu, kako bi riba bila stabilna.

Kada roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1 . Sokovi iz ribe će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Riba	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Riba, cela	à 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Ribljí odresci, npr. kotleti	à 300 g	Rešetka	4		2	20-25

Saveti za prženje i pečenje roštilja

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

Gužvare, đuveč, tostovi

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

Posude uvek stavljajte na rešetku.

Da li je gužvara pečena zavisi od veličine posude i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Gužvare					
Gužvara, slatka	Đuvečara	2		170-190	50-60
Tepsija za rezance	Đuvečara	2		210-230	25-35
Garniranje					
Garnirani krompir sa sirovim dodacima, Visina maks. 2 cm	Đuvečara	2		150-170	50-60
Tost					
Ispeći tost, 4 komada	Rešetka	4		3	6-7
Ispeći tost, 12 komada	Rešetka	4		3	4-5
Tost, prepeći, 4 komada	Rešetka	3		3	7-10
Tost, prepeći, 12 komada	Rešetka	3		3	5-8

Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir namenjen za te temperature. Uskladite veličinu papira sa jelom.

Rezultat pečenja jako zavisi od namirnica. Prepečenost i neravnomernost mogu da postoje već kod sirove robe.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Štrudla sa voćnim nadevom	Univerzalni tiganj:	3		180-200	40-50
Pomfrit	Univerzalni tiganj:	3		210-230	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica baget	Rešetka	2		190-210	15-20

Napomena

Prilikom pečenja zamrznutih jela univerzalni tiganj može da se deformiše. Razlog za to su velike temperaturne razlike, kojima je pribor izložen. Tokom procesa pečenja deformacija ponovo nestaje.

Specijalna jela

Testo sa kvascem i domaći jogurt veoma dobro možete pripremiti na nižim temperaturama.

Uklonite pribor iz rerne.

Priprema jogurta

1. Uzvrite 1 litar mleka (3,5 % масти), ostavite da se ohladi na 40 °C.
2. Dodajte 150 g jogurta (iz frižidera) u mleko i dobro promešajte.
3. Sipajte u male čaše za jogurt sa zatvaračem i pokrijte folijom koja održava svežinu.

Jelo	Posuđe	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Čaša za jogurt sa zatvaračem 1		50 °C	6-8 časova
Narastanje testa sa kvascem	Sud, koji je otporan na visoke temperature postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i testo sa kvascem stavite u rernu	5-10 minuta 20-30 minuta

Topljenje

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

Molimo da pazite na podatke koje je na pakovanju dao proizvođač.

Uzmite namirnice iz pakovanja i u odgovarajućoj posudi stavite na rešetku.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

Smrznute namirnice	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
npr. torte sa šlagom, krem torte sa buterom, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće, pilići, kobasica i meso, hleb, zemičke, kolači i druga peciva	Rešetka	2		Birač za temperaturu ostaje isključen

Sušenje voća i povrća

Koristite samo adekvatno voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite voće i povrće da se dobro ocedi i obrišite ga.

Univerzalni tiganj morate da ugurate na visinu 3, rešetku na visinu 1.

Obložite univerzalni tiganj i rešetku papirom za pečenje ili pergament papirom.

Veoma sočno voće i povrće okrećite više puta. Čim se osuši sušeno voće i povrće odvojite od papira.

Voće i povrće	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, časovi
600g kolutova jabuke	1+3		80	oko 5
800g na trake isečenih krušaka	1+3		80	oko 8
1,5 kg šljiva ili ringlova	1+3		80	oko 8-10
200 g začinskog bilja, očišćenog	1+3		80	oko 1½

Ukuvavanje

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

Oprez!

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

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

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

Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
 2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
 3. Na svaku teglu stavite mokr gumeni prsten i poklopac.
 4. Tegle zatvorite stezaljkama.
- U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

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

Ukuvavanje

Voće

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

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

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

Povrće

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

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

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

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Oprez!

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

Akrimalid u namirnicama

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

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

Saveti za pripremu jela bez akrilamida

Opšte	<ul style="list-style-type: none">■ Što je moguće više skratite vreme pečenja.■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.
Keks	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.
Pomfrit iz rerne	Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

Probna jela

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

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

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica (kao kolači koji se prave pomoću šprica u šećernom sirupu):

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

Lenja pita, visina 1:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom, ugurajte dijagonalno.








Lenja pita, visina 2:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom.

Kolači u kalupu od metala sa skočnim mehanizmom:

Pecite uz zagrevanje sa gornje i donje strane  na visini 1.

Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na njega stavite kalup sa skočnim mehanizmom.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Pecivo koje se pravi pomoću šprica	Univerzalni tiganj	3		150-170	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj**	1+3		140-160	30-40
Kolačići	Univerzalni tiganj	3		150-170	25-35
Kolačići, predhodno zagrejati	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj**	1+3		140-160	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	30-40
Lenja pita	Univerzalni tiganj + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Dodatne plehove i rešetke ćete dobiti kao specijalan pribor kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte iznad pleha.

*** Kalupe za kolače pomerite dijagonalno i postavite na pribor.

Roštilj

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

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Ispeći tost Predhodno zagrejte 10 min.	Rešetka	4		3	1/2-2
Bifburger, 12 komada* bez predhodnog zagrevanja	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

* Posle 2/3 vremena okrenite







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001250971

01
300996