



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**















Stajaći šporet

HKA090150

[sr] Uputstva za upotrebu

Stajaći šporet

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Vrata uređaja	20
 Uputstva za sigurnost	4	Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni	20
Halogene lampice	5	Demontaža i ugradnja stakla na vrata	20
 Uzroci oštećenja	6	Dodatna zaštita za vrata	21
Ploča za kuvanje	6	 Smetnja, šta činiti?	21
Oštećenja rerne	6	Tabela smetnji	21
Oštećenja u donjoj fioci	6	Zamena lampice na krovu rerne	22
 Zaštita životne sredine	7	 Servisna služba	22
Ušteda energije	7	E-broj i FD-broj	22
Štednja energije na ringli	8	 Za Vas testirano u našoj kuhinji	23
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	8	Opšte napomene	23
 Postavljanje i priključivanje	8	Kolači i pecivo	24
Električni priključak	8	Nabujci i gratani	27
Vodoravno postavljanje šporeta	9	Živinsko meso, meso i riba	27
Susedni nameštaj	9	Povrće i prilozi	30
Fiksator za zid	9	Jogurt	30
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta	9	Akrilamid u namirnicama	31
 Upoznavanje uređaja	10	Sušenje	31
Opšte	10	Ukuvavanje	32
Površina za kuvanje	10	Ostavite testo da naraste	33
Polje sa komandama	11	Odmrzavanje	33
Pećnica	12	Proverena jela	34
 Pribor	12		
Isporučeni pribor	12		
Ubacivanje pribora	12		
Specijalan pribor	13		
 Pre prve upotrebe	14		
Čišćenje pećnice i pribora	14		
 Podešavanje pećnice	14		
Ovako podesite	14		
Velika ringla sa dva prstena	14		
Tabela za kuvanje	15		
 Opsluživanje aparata	16		
Uključivanje i isključivanje uređaja	16		
Podešavanje vrste zagrevanja i temperature	16		
Brzo zagrevanje	16		
 Čišćenje	16		
Sredstva za čišćenje	16		
Održavanje čistoće aparata	18		
 Postolja	19		
Otkaçivanje i zakačivanje okvira	19		

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.

Slike koje su sastavni deo uputstva su orijentacionog karaktera.

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 samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ovaj uređaj nije napravljen za režim rada sa nekim eksternim alarmnim satom ili daljinskim upravljačem.

Nemojte da koristite neadekvatne zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece. Mogu da dovedu do nezgoda.

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 12

Uputstva za sigurnost

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.
- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugashite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj je veoma vreo, zapaljivi materijali mogu lako da planu. Zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) nemojte čuvati ili koristiti ispod ili u blizini rerne. Zapaljive predmete nemojte čuvati u ili na rerni.
- Površine donje fioke mogu biti veoma vrele. U fioci čuvajte samo pribor za rernu. Predmete koji mogu da planu i zapaljive predmete ne smete čuvati u donjoj fioci.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

- Tokom režima rada površine uređaja su vrelе. Nemojte da dodirujete vrelе površine. Udaljite decu od uređaja.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

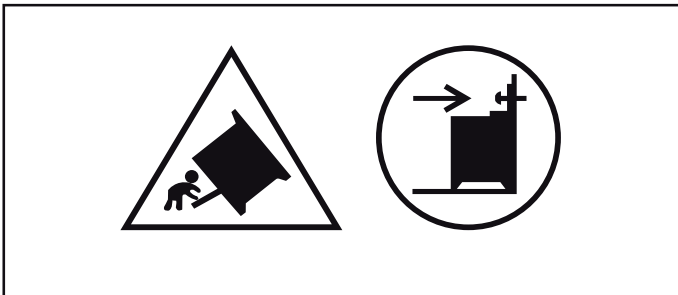
⚠ Upozorenje – Opasnost od oparotina!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.
- Ako je uređaj nefiksiran postavljen na postolje, može da klizi sa postolja. Uređaj mora da bude čvrsto povezan sa postoljem.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.
- Ukoliko naletite na otvorena vrata uređaja, možete se povrediti. Vrata uređaja moraju biti zatvorena tokom i nakon rada.

⚠ Upozorenje – Opasnost od prevrtanja!



Upozorenje: Kako biste sprečili prevrtanje uređaja, morate da montirate zaštitu od prevrtanja. Molimo da pročitate uputstva za montažu.

⚠ Upozorenje – 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.
- 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.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

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.

Uzroci oštećenja

Ploča za kuvanje

Pažnja!

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.

Pregled

U sledećim tabela ćete pronaći najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
Ogrebotine	So, šećer i pesak	Ringlu nemojte koristiti kao radnu ili površinu za odlaganje.
	Gruba dna lonaca i tiganja grebu staklenu keramiku	Proverite Vaše posude.
Promena boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
	Abrazija lonca (npr. aluminijum)	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Erozija	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.

Oštećenja rerne

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 email 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 emailu.
- Vлага u pećnici: Duže vreme postojanja vlage u pećnici može da dovede do korozije. Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. Vlažne namirnice ne smeju da se čuvaju duže vreme u zatvorenoj pećnici. U pećnici nemojte da skladištite jela.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostaviti da se hladi samo dok je zatvorena. Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja. Čak i kada su vrata otvorena samo malo, delovi nameštaja u okolini se mogu vremenom oštetiti. Pećnicu ostaviti da se hladi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Jako zaprljan zaptivak: Ako je 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. Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke. → "Čišćenje" na strani 16

- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.
- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijumska folija i plastični sudovi se tope na vrelim ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

- 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.
- Pečenje roštilja: pleh za pečenje ili univerzalnu tepsiju ne postavljajte više od visine 3. Usled visoke temperature se deformišu i oštećuju emailirane površine prilikom vađenja. Roštilj pecite na visini 4 i 5 samo direktno na rešetki.

Oštećenja u donjoj fioci

Pažnja!

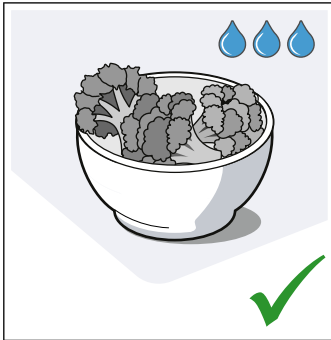
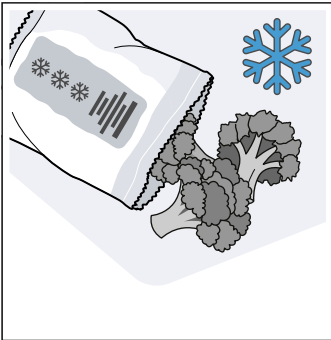
U donju fioku nemojte stavljati vrelе predmete. Može se oštetiti.

Zaštita životne sredine

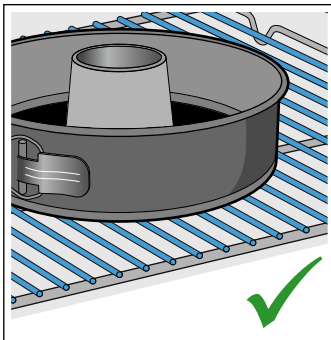
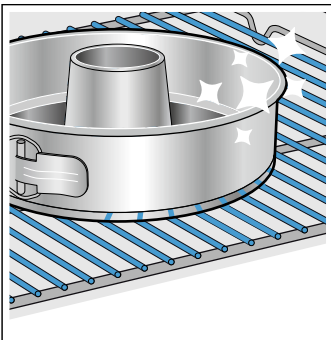
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

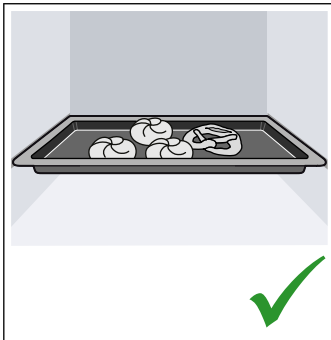
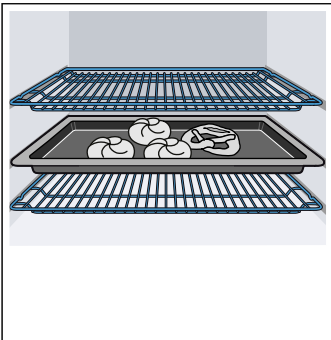
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



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



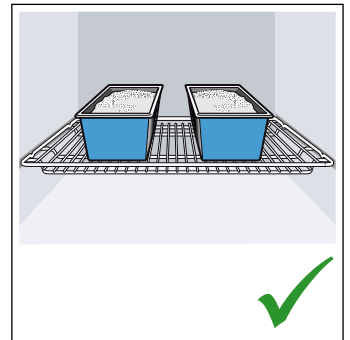
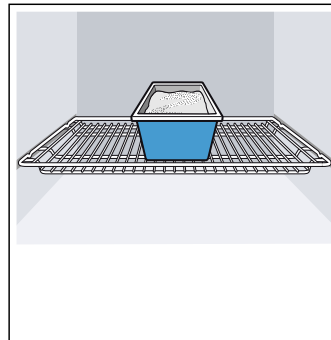
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



- 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.

Štednja energije na ringli

- Koristite lonce i šerpe sa debelim, ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Prečnik dna lonca ili šerpe treba da odgovara veličini ringle. Specijalno mali lonci na ringli povećavaju gubitak energije. Pazite: Proizvođači posuđa često navode gornji prečnik lonca. On je najčešće veći od prečnika dna.
- Za male količine koristite mali lonac. Veliki, malo napunjeni lonac troši više energije.
- Lonce uvek zatvorite odgovarajućim poklopcima. Pri kuvanju bez poklopca potrebno Vam je četiri puta više energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako čuvaju vitamini i mineralne materije.
- Blagovremeno prebacite na niži stepen.
- Iskoristite ostatak toplote. Kod dugog vremena kuvanja već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

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.

Postavljanje i priključivanje

Nemojte montirati uređaj iza ukrasnih vrata ili vrata na nameštaju. Postoji opasnost od pregrevanja.

Električni priključak

Priključivanje uređaja sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Propisi odgovornog snabdevača strujom se obavezno moraju poštovati.

Ukoliko je uređaj neispravno priključen, gubite pravo na garanciju u slučaju kvara.

Pažnja!

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


Upozorenje – Opasnost po život!

U slučaju kontakta sa delovima pod naponom postoji opasnost od strujnog udara.

- Mrežni utikač dodirujte samo suvim rukama.
- Mrežni kabl vucite uvek direktno za utikač, a nikada za mrežni kabl, pošto biste mogli da ga oštetite.
- Mrežni utikač nemojte nikada da vučete dok uređaj radi.

Obratite pažnju na sledeće napomene i proverite sledeće:

Uputstva

- da su mrežni utikač i utičnica kompatibilni;
- da je presek kabla dovoljan;
- da je sistem uzemljenja propisno instaliran;
- da zamenu napojnih kablova (ako je potrebno) vrši samo stručni električar. Rezervni mrežni kabl možete da dobijete kod servisne službe.
- da nisu upotrebljeni višestruki utikači/spojnice i produžni kablovi;
- da je prilikom upotrebe prekidača za zaštitu od pogrešne struje primenjen samo tip sa ovim znakom ; Samo ovaj znak garantuje ispunjenje aktuelnih propisa.
- da je mrežni utikač pristupačan u svako doba;
- da mrežni kabl nije savijen, zgnječen, promenjen ili presečen;
- da mrežni kabl ne dolazi u dodir sa izvorima toplote.

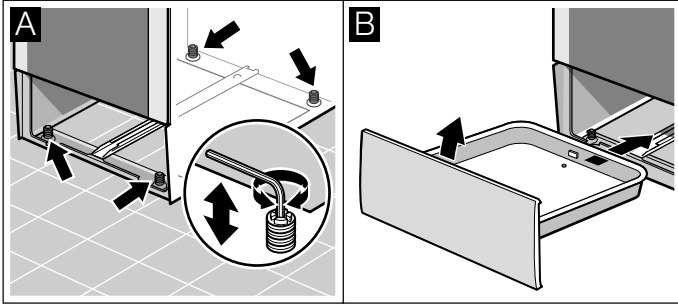
Za instalatera

- Sa strane instalacije treba da postoji svepolni razdelni mehanizam sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Kod priključka preko utikača to nije neophodno, ako je utikač dostupan za korisnika.
- Električna sigurnost: Šporet je uređaj zaštitne klase I i ne sme da se pogoni u vazi sa priključkom заштитног проводника.
- Za priključak uređaja mora da se koristi kabl tipa H 05 VV-F ili ekvivalentan.

Vodoravno postavljanje šporeta

Šporet postavite direktno na pod.

1. Izvucite donju fioku i izdignite je na gore. Na postolju su unutra napred i pozadi podesive stopice.
2. Podesive stopice po potrebi obrnite šestougaonim ključem da budu više ili niže, dok šporet ne stoji vodoravno (slika A).
3. Ponovo ugurajte donju fioku (slika B).



Susedni nameštaj

Okolni nameštaj mora da bude izrađen od nezapaljivih materijala. Frontovi okolnog nameštaja moraju biti otporni na temperaturu do najmanje 90 °C.

Fiksator za zid

Da se šporet ne bi prevrnuo, morate da ga fiksirate pod navedenim uglom na zid. Molimo obratite pažnju na uputstvo za montažu fiksatora za zid.

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. Postavite karton ili slično između prednje i zadnje strane, kako biste sprečili udare na unutrašnju stranu staklenih vrata. Pričvrstite vrata i, ako postoji, gornji poklopac lepljivom trakom na bočnim stranama uređaja.

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

Ako više ne postoji originalna ambalaža

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

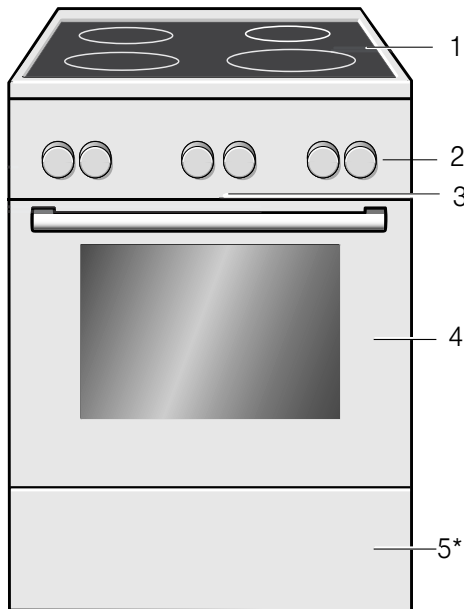
Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

Upoznavanje uređaja

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

Opšte

Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.

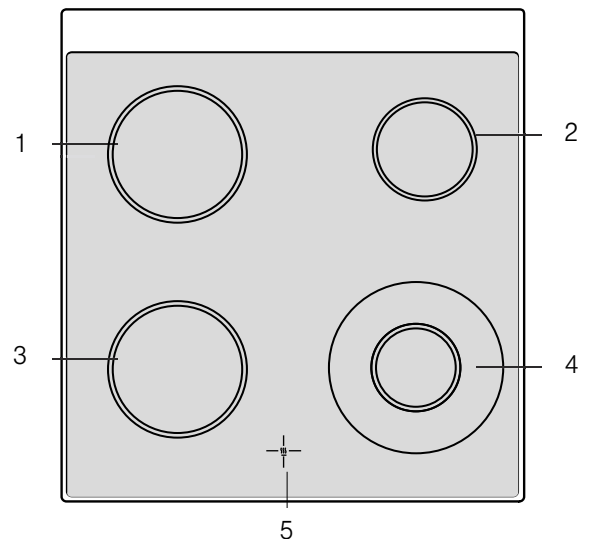


Obrazloženja	
1	Ravna ploča za kuvanje**
2	Polje sa komandama**
3	Ventilator za hlađenje
4	Vrata rerne**
5*	Fioka u postolju**
* Opciono (raspoloživo samo za neke uređaje)	
** U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u detaljima.	

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

Površina za kuvanje

Ovde ćete dobiti pregled komandne table. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Obrazloženja	
1	Ringla 18 cm
2	Ringla 14,5 cm
3	Ringla 18 cm
4	Zona za kuvanje sa dva prstena 21 i 12 cm
5	Prikaz preostale toplote

Prikaz da je ringla još topla

Za svaku ringlu postoji prikaz da je ringla još topla. On pokazuje, koje su ringle još vrele iako je ringla isključena, prikaz svetli sve dok se ringla dovoljno ne ohladi.

Ostatak toplote možete da iskoristite da uštedite energiju i da na primer podgrejete malo jelo.








Polje sa komandama

U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u detaljima.

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	Za blagu pripremu odabranih jela na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu u pećnici. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
 Stepen za pečenje pice	Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane. Donja grejna tela i okrugla grejna tela na zadnjem zidu se zagrevaju.
 Zagrevanje odozdo	Za pripremanje tehnikom stavljanja posude u drugu posudu sa vodom ili za naknadno pečenje. Vrelina dolazi odozdo.
 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 vrela.
 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 pogodno za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. Ova vrsta zagrevanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.

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.

Temperatura

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

Kod podešene temperature preko 250 °C, uređaj nakon ca. 10 minuta smanjuje temperaturu na ca. 240 °C. Ukoliko vaš uređaj poseduje vrstu zagrevanja Gornje/donje zagrevanje ili Donje zagrevanje, u tim funkcijama se ne vrši smanjenje temperature.

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

Prikaz temperature

Ako se uređaj zagreva, svetli pokazna lampica iznad birača temperature. U pauzama grejanja, ona se gasi.

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

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

Prekidač za ringle

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačnih ringli.

Položaj	Značenje
0	Nulti položaj Ringla je isključena.
1-9	Stepeni za kuvanje 1 = najniža snaga 9 = najviša snaga
☉	Zaklapanje Zaklapanje velikih ringli sa dva prstena

Ako uključite ringlu, svetli lampica na prikazu.

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.



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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

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

Nemojte da koristite samo originalni pribor. On je specijalno prilagođen za Vaš uređaj.

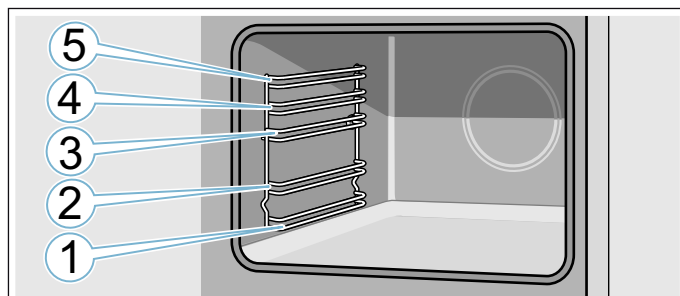
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

Ubacivanje pribora

Pećnica ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore.

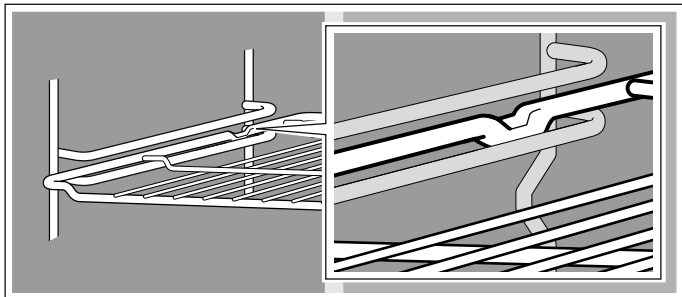
Kod nekih uređaja, visina za ubacivanje pri vrhu pećnice je označena simbolom roštilja.



Pribor uvek stavite između dve vodice jedne visine za ubacivanje.

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

Prilikom stavljanja u pećnicu pazite na to da ispuščenje na priboru bude pozadi. Samo na taj način uleže.



Uputstva

- Pleh držite sa strane sa obe ruke i istovremeno ga ubacite u držač. Pri ubacivanju pleh ne pomerajte levo-desno. Inače je ubacivanje pleha otežano. Emajlirane površine se mogu oštetiti.
- Pazite na to da pribor uvek ugurate u pećnicu sa prave strane.
- Pribor uvek gurnite potpuno u pećnicu, tako da ne dodiruje vrata.
- Pribor, koji Vam tokom rada nije potreban, izvadite iz pećnice.

Specijalan pribor

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

Raspoloživost i mogućnost online poručivanja se razlikuju od zemlje do zemlje. Molimo da to proverite u svojoj prodajnoj dokumentaciji.

Uputstvo: Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 22

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.

Profesionalni tiganj

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

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.

Stakleni tiganj

Za zapečena jela, jela od povrća i pecivo.

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.

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 16

Podešavanja	
Vrsta zagrevanja	3D-vreli vazduh
Temperatura	maksimalno
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.



Podešavanje pećnice

U ovom poglavlju možete da pročitate kako se podešava neka od ringli. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje za različita jela.

Ovako podesite

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačne ringle.

Položaj 0 = isklj.

Položaj 1 = najniža snaga

Položaj 9 = najniža snaga.

Ako uključite ringlu, svetli lampica za prikaz.

Velika ringla sa dva prstena

Kod ove ringle možete da izmenite veličinu .

Zaklopite veliku površinu

Prekidač za ringlu obrnite do položaja 9 - tamo ćete osetiti lagan otpor- i dalje do simbola

⊙ = velika ringla sa dva prstena

Onda stepen odmah obrnite nazad, kako želite.

Vraćanje na malu površinu

Prekidač za ringlu obrnite na 0 i ponovo podesite.

Na maloj ringli sa dva prstena možete da zagrevate veoma dobro male količine.

Pažnja!

Nikada nemojte da obrćete preko simbola ⊙ na 0.

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli ćete pronaći neke primere.

Vreme kuvanja i stepen kuvanja zavise od vrste, težine i kvaliteta jela. Zato su moguća odstupanja.

Prilikom podgrevanja gustih jela redovno ih mešajte.

Za delimično kuvanje koristite stepen za kuvanje 9.

	Stepen za dalje kuvanje	Trajanje daljeg kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, glazura od čokolade, želatin	1	-
Puter	1-2	-
Podgrevanje i održavanje toplote		
Paprikaš (npr. paprikaš od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Blansiranje, krčkanje		
Knedle, ćufte	4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Beli sosevi, npr. bešamel sos	1	3-6 min.
Kuvanje, kuvanje na pari, dinstanje		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	3	15-30 min.
Guljeni krompir	3-4	25-30 min.
Bareni krompir	3-4	15-25 min.
Testenina, makarone	5*	6-10 min.
Paprikaš, supe	3-4	15-60 min.
Povrće	3-4	10-20 min.
Povrće, smrznuto	3-4	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	3-4	-
Pirjanje		
Rolati	3-4	50-60 min.
Pirjano pečenje	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 min
Prženje**		
Šnicle, natur ili panirane	6-7	6-10 min.
Šnicle, smrznute	6-7	8-12 min.
Kotleti, natur ili panirane	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm debele)	7-8	8-12 min.
Riba i natur riblji fileti	4-5	8-20 min.
Riba i panirani riblji fileti	4-5	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani i smrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Smrznuta jela u tiganju	6-7	6-10 min
Palačinke	5-6	tekući
* Dalje kuvanje bez poklopca		
** Bez poklopca		

Opsluživanje aparata


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

Uključivanje i isključivanje uređaja

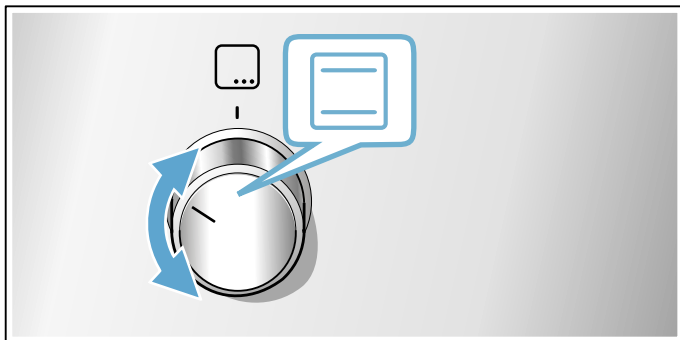
Birač funkcije uključuje i isključuje uređaj. Čim se okrene u položaj koji nije nulti, uređaj se uključuje. Za isključivanje uređaja, birač funkcije uvek okrenite u nulti položaj.

Podešavanje vrste zagrevanja i temperature

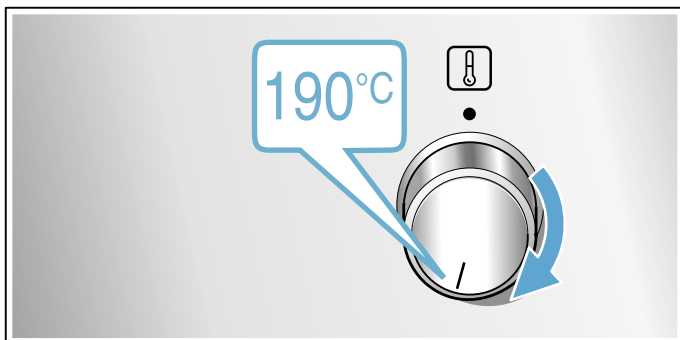
Pomoću birača funkcije i temperature sasvim jednostavno možete da podesite Vaš uređaj. Koja vrsta zagrevanja je najbolja za neko jelo, možete videti na početku uputstva za upotrebu.

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 roštilj.



Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da se zagreva.

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



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.

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.

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja ringli nemojte koristiti

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova ili sredstvo za mašinsko pranje sudova,
- abrazivne sunđere,
- agresivna sredstva za čišćenje kao što su sredstva za čišćenje rerni ili skidači fleka,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

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.

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.

Zona	Sredstva za čišćenje
Površine od prohroma* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Kod površina od prohroma uvek brišite u pravcu prirodne teksture. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Specijalna sredstva za negu za vrele površine od prohroma možete da dobijete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Molimo da malo sredstva za negu tanko nanese pomoću meke krpe.
Emajlirane, lakirane, površine od plastike i sito štampe* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Polje sa koman-dama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Gornji poklopac od stakla* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Radi čišćenja možete da skinete gornji poklopac od stakla. Molimo da za to obratite pažnju na poglavlje Gornji poklopac od stakla!
Obrtna dugmad Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.
Okvir ravne ploče za kuvanje	Vrela sapunica: Nemojte da čistite strugaljkom za staklo, limunom ili sirčetom.
Ravna ploča za kuvanje na gas i nosači za lonce* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica. Upotrebite malo vode, ne sme da dospe u unutrašnjost uređaja kroz donje delove gorionika. Odmah uklonite ono što je pokipelo i ostatke jela. Možete da skinete nosač za lonac. Nosači za lonce od livenog gvožđa*: Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Gorionik na gas* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Uklonite glavu gorionika i poklopac, očistite vrelom sapunicom. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Otvori za ispuštanje gasa moraju uvek da budu slobodni. Svećice za paljenje: mala meka četka. Gorionici na gas funkcionišu samo ako su svećice za paljenje suve. Sve delove dobro osušite. Prilikom ponovnog umetanja pazite na to da ih vratite tačno u ležište. Poklopci gorionika su u crnom emajlu. Tokom vremena boja se menja. To nema nikakvog uticaja na funkciju.
Električna ringla* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Abrazivna sredstva ili suđeri za ribanje: Posle toga ringlu kratko zagrejte, kako bi se osušila. Vlažne ringle vremenom rdaju. Na kraju nanosite sredstvo za negu. Odmah uklonite ono što je pokipelo i ostatke jela.

*Opciono (raspoloživo samo za neke uređaje, u zavisnosti od tipa uređaja.)

Zona	Sredstva za čišćenje
Prsten za ringlu* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Promene boje koje imaju žuti ili plavi odsjaj na prstenu ringle uklonite pomoću sredstva za negu čelika. Nemojte da upotrebljavate abrazivna i sredstva koja ostavljaju ogrebotine.
Staklena-Keramička-Ravna ploča za kuvanje* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Nega: sredstva za zaštitu i negu staklene keramike Čišćenje: sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži. ⚠ Strugaljka za staklo za jaku nečistoću: Otvorite je i čistite samo pomoću oštrice. Pažnja, oštrica je veoma oštra. Opasnost od povrede. Posle čišćenja je ponovo sklopite. Oštećene oštrice odmah zamenite.
Staklena-Ravna ploča za kuvanje* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Nega: sredstva za zaštitu i negu stakla Čišćenje: sredstva za čišćenje stakla. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži. ⚠ Strugaljka za staklo za jaku nečistoću: Otvorite je i čistite samo pomoću oštrice. Pažnja, oštrica je veoma oštra. Opasnost od povrede. Posle čišćenja je ponovo sklopite. Oštećene oštrice odmah zamenite.
Staklo	Sredstva za čišćenje stakla: Očistite mekom krpom. Nemojte da koristite strugaljku za staklo. Radi ugodnijeg čišćenja možete da skinete vrata. Molimo da za to obratite pažnju na poglavlje Otkaćivanje i zakaćivanje vrata rerne!
Osigurač za decu* (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Ukoliko je na vrata rerne postavljen osigurač za decu, pre čišćenja morate da ga uklonite. U slučaju jake nečistoće osigurač za decu ne funkcioniše više pravilno.
Zaptivač Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Zona za kuvanje	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta: Očistite mekom krpom za posuđe. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. ⚠ Molimo da kod samočišćenih površina upotrebljavate funkciju samočišćenja. Molimo da za to obratite pažnju na poglavlje Samočišćenje! Pažnja! Nemojte nikada da upotrebljavate sredstvo za čišćenje šporeta za samočišćeće površine.
Stakleni poklopac lampice za rernu	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe.

*Opciono (raspoloživo samo za neke uređaje, u zavisnosti od tipa uređaja.)

Zona	Sredstva za čišćenje
Stalak	<p>Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Radi čišćenja stalke možete da skinete. Molimo da za to obratite pažnju na poglavlje Otkočivanje i zakačivanje stalaka beachten!</p> <p>Teleskopski deo za izvlačenje* (u zavisnosti od tipa uređaja) Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugu-rane. Nemojte da ih potapate, perete u mašini za pranje posuđa ili čistite pomoću funkcije samočišćenja. Stalci mogu da se oštete i da im se na taj način ograniči funkcija.</p>
Pribor	<p>Vrela sapunica: Potopite i očistite krpom za pranje posuđa ili četkom.</p> <p>Aluminijumski pleh*: (u zavisnosti od tipa uređaja) Obrišite mekom krpom. 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 oštrim predmetom. Nisu adekvatna agresivna sredstva za čišćenje, sušeri koji grebu i grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine.</p> <p>Obrtni ražanj* (u zavisnosti od tipa uređaja) Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.</p> <p>Termometar za prženje* (u zavisnosti od tipa uređaja) Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.</p>
Fioka u postolju* (u zavisnosti od tipa uređaja)	<p>Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe.</p>

*Opciono (raspoloživo samo za neke uređaje, u zavisnosti od tipa uređaja.)

Uputstva

- Male razlike u boji na prednjoj stranu uređaja nastaju zbog različitih materijala, kao što su npr. staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima koje izgledaju kao štrafte, predstavljaju odraz osvetljenja pećnice.
- Emajl sagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema nikakvog uticaja na funkciju. Ivce 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.

Postolja

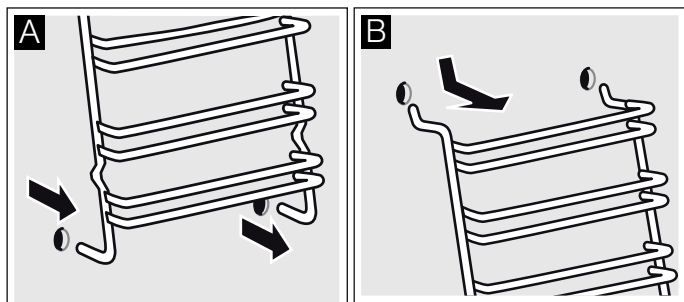
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nadete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkaćivanje i zakaćivanje okvira

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

Otkaćivanje stalka

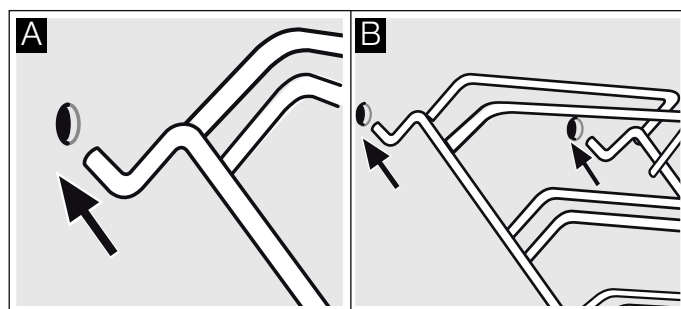
1. Stalak izvucite na dole i malo povucite u napred. Produžne nožice u donjem delu stalka izvucite iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim sklopite stalak i pažljivo ga izvucite (slika B).



Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sušerom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

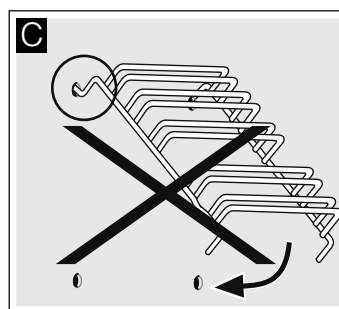
Kaćenje stalka

1. Dve kuke pažljivo ubacite u gornje rupe. (slika A-B)

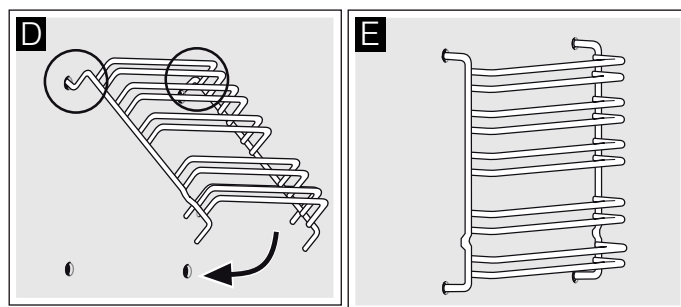


Upozorenje Pogrešna montaža!

Nikada nemojte da pomerate stalak, pre nego što su se kuke sasvim učvrstile u gornjim rupama. Emajl bi mogao da se ošteti i odlomi (slika C).



2. Dve kuke moraju u potpunosti da budu zakaćene u gornje rupe. Sada stalak lagano i pažljivo pomerajte na dole i zakaćite u donje rupe (slika D).
3. Oba stalka zakaćite u bočne strane rerne (slika E). Kada su stalci pravilno montirani rastojanje između dve gornje visine za ubacivanje je veće.



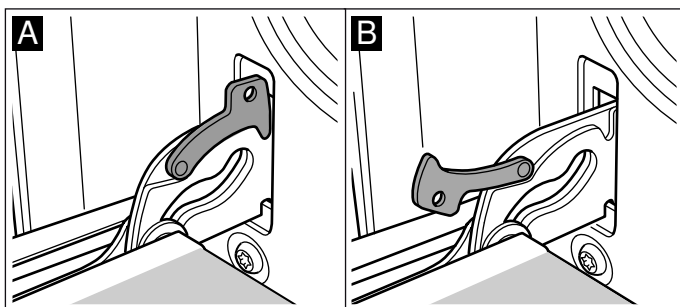
Vrata uređaja

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

Otkāčivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkāčite 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 otkāče. Ako su poluge za blokadu za otkāčivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.

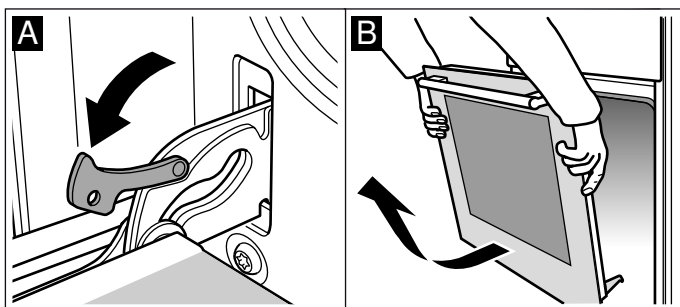


⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Otkāčivanje vrata

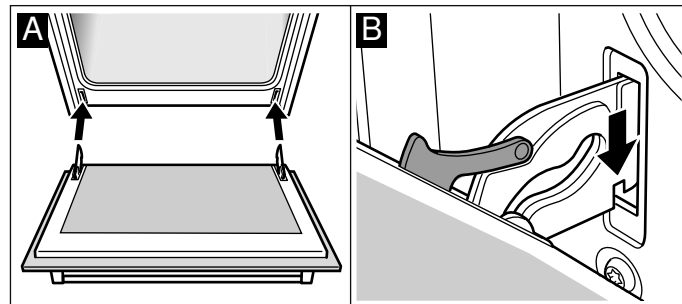
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



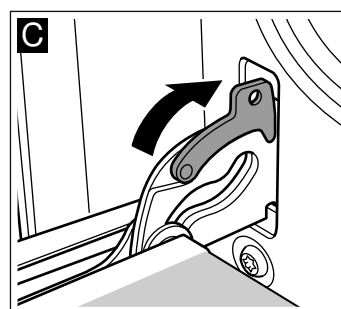
Zakačivanje vrata

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.



⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

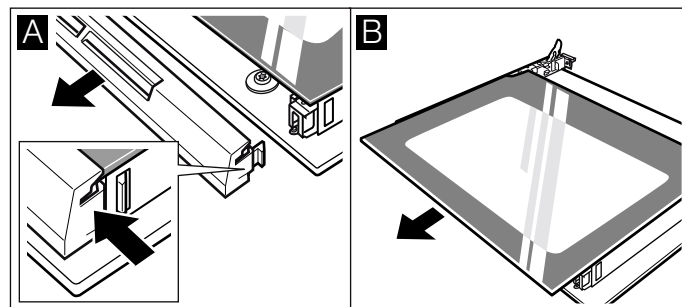
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

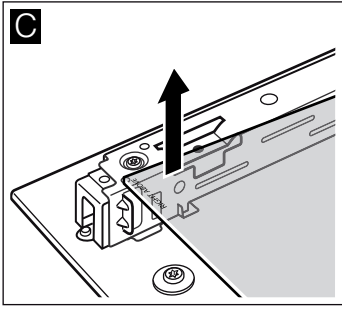
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otkāčite 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.

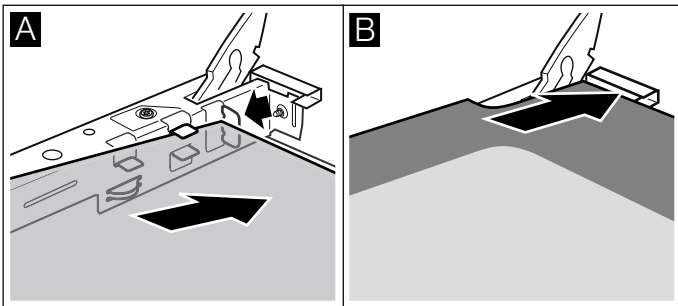
⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

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.

Dodatna zaštita za vrata

Kod jela sa dužim vremenom termičke obrade, vrata rerne mogu dostići veoma visoke temperature.

Kada je rerne u režimu rada, držite malu decu dalje od rerne i nadzirite ih.

Postoje dodatni mehanizmi zaštite, koji sprečavaju kontakt sa vratima rerne. Kada se u blizini rerne nalaze deca, postavite ove mehanizme zaštite.

Ovaj posebni pribor (11023590) možete poručiti preko korisničkog servisa.

? 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.

Tabela smetnji

Ako Vam jelo nije uspelo, molimo Vas da pročitate sledeće poglavlje . *U našoj kuhinji smo za Vas testirali jela.* Ovde ćete pronaći korisne savete i informacije za kuvanje, pečenje i prženje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/Informacije
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da nije u kvaru osigurač.
	Nestalo je električne struje.	Pogledajte, da li funkcionišu sijalice u kuhinji odnosno drugi uređaji u kuhinji.
Rerna nije vrela.	Prašina na kontaktima.	Drške prekidača nekoliko puta obrnite u desno i levo.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Popravke, koje nisu pravilno izvršene, su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar naše servisne službe.

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.

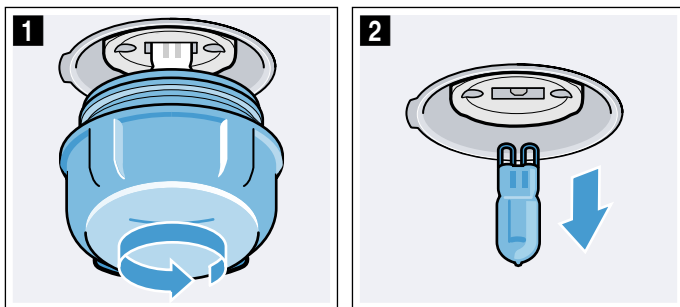
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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 posuđe 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 uvrtnja ponovo postavite prsten za dihtovanje.
5. Izvadite krpu za posuđe 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

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.

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: Prilikom pripreme namirnica, u pećnici može nastati mnogo vodene pare.

Vaš uređaj izuzetno štedi energiju i tokom rada emituje samo malo toplote ka spolja. Zbog velikih razlika u temperaturi unutrašnjosti pećnice i spoljašnjih delova uređaja može da se stvori kondenzovana voda na vratima, polju sa komandama ili susednim površinama nameštaja. To je uobičajena pojava koja je uslovljena pravilama fizike. Prethodnim zagrevanjem ili pažljivim otvaranjem vrata može se smanjiti pojava kondenzata.

Opšte napomene

Preporučena podešavanja

U tabeli možete naći optimalnu vrstu zagrevanja za različita jela. Temperatura i trajanje zavise od količine i recepta. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižom vrednošću. Niža temperatura daje ravnomerniju boju pri pečenju. Ukoliko je potrebno, sledeći put podesite višu temperaturu.

Uputstvo: Vreme pripreme se ne može skratiti povećavanjem temperature. Jela bi spolja bila pečena, ali ne i iznutra.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Tako možete da uštedite energiju. Ukoliko prethodno zegrejte pećnicu, navedeno vreme pečenja se skraćuje za nekoliko minuta.

Za odabrana jela prethodno zagrevanje je neophodno i navedeno u tabeli. Jelo i pribor ubacite u pećnicu tek nakon prethodnog zagrevanja.

Ukoliko želite da upotrebite Vaš recept, orijentišite se prema sličnim jelima u tabeli. Dodatne informacije možete naći u savetima u dodatku uz tebele za podešavanje.

Izvadite nepotreban pribor iz pećnice. Tako ćete postići optimalan rezultat pečenja i uštedićete energiju.

Vrsta zagrevanja Vreli vazduh, blag

Blagi vreli vazduh je inteligentna vrsta zagrevanja za blago pripremanje mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u pećnicu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Jela tako ostaju sočna i manje tamne. U zavisnosti od načina pripreme i namirnica, može da se uštedi energija. Ovaj efekat se gubi ukoliko se pećnica prethodno zagreva ili ukoliko tokom pripreme pre vremena otvorite vrata uređaja.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i vrstama zagrevanja. Izvadite nepotreban pribor iz pećnice.

Stavite jelo u hladnu, praznu pećnicu. Izaberite temperaturu između 120 °C i 230 °C. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pečenja. Hranu pripremajte samo na jednom nivou.

Vrsta zagrevanja Blagi vreli vazduh koristi se za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednom nivou koristite sledeće visine ubacivanja:

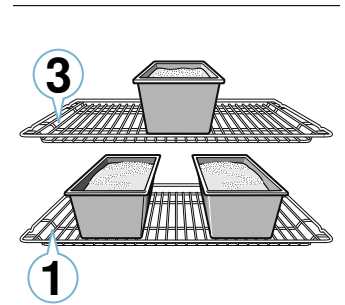
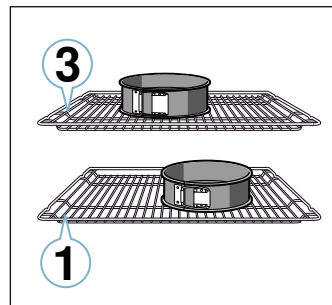
- Visina 2, visoko pecivo, odnosno kalup na rešetki
- Visina 3, nisko pecivo, odnosno pleh

Pečenje na više nivoa

Upotrebite vrstu zagrevanja Vruć vazduh. Istovremeno ubačeno pecivo u tepsiji ili kalupima ne mora da bude gotovo istovremeno.

Pečenje na dve ravni:

- Univerzalna tepsija, 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
Univerzalna tepsija, visina 3
Pleh za pečenje, visina 1

Istovremenom pripremom jela možete da uštedite energiju. Kalupe stavite u pećnicu jedne do drugih ili jedne preko drugih sa malim odstojanjem.

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 12

Papir za pečenje

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

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.

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolač od mućenog testa, jednostavan	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		160-180	50-60
Kolač od mućenog testa, jednostavan, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-160	60-80
Biskvitni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	60-80
Biskvit za torte od mućenog testa	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	30-40
Voćna torta ili torta sa sirom sa prhkim testom	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tart	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Kolač sa kvascem	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kolači iz pleha

Jelo	Pribor / posude	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolač od mućenog testa sa filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	20-45
Sitno pecivo sa kvascem, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3		170-180	25-35
Kolač od testa sa kvascem sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150-170	20-30
Kolač od testa sa kvascem sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	30-50
Kolač od testa sa kvascem sa sočnim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150-170	40-65
Pletenica od testa sa kvascem, venac od testa sa kvascem	Univerzalna tepsija	2		160-170	35-40
Biskvitni rolat	Univerzalna tepsija	2		170-190*	15-20
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		190-210	55-65
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		180-200	35-45

* prethodno zagrevanje 10 Minuten

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.

Sitno pecivo










Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	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	30-40
Sitno pecivo sa kvascem	Univerzalna tepsija	3		150-170	25-35
Sitno pecivo sa kvascem, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog testa	Univerzalna tepsija	3		180-200	20-30
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		180-200	25-35
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		170-190	30-45
Pecivo od kivanog testa	Univerzalna tepsija	3		190-210	35-50
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		190-210	35-45

Domaći keks

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Čajno pecivo	Univerzalna tepsija	3		140-150*	30-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		140-150*	30-45
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		130-140*	40-55
Domaći keks	Univerzalna tepsija	3		140-160	20-30
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		130-150	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		130-150	30-40
Beze pecivo	Univerzalna tepsija	3		80-100	100-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		90-100*	100-150
Makroni	Univerzalna tepsija	2		100-120	30-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		100-120	35-45
Makroni, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		100-120	40-50

* prethodno zagrevanje

Hleb i zemičke

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, 750 g (u četvrtastoj formi i slobodno uguran)	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		-	180-200	50-60
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	25-30
Zemičke, slatke, sveže	Univerzalna tepsija	3		-	170-180*	20-30
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		-	160-180*	15-25
Zemičke, sveže	Univerzalna tepsija	3		-	200-220	20-30
Tost, prepečen, 4 komada	Rešetka	3		-	200-220	15-20
Tost, prepečen, 12 komada	Rešetka	3		-	220-240	15-25

* prethodno zagrevanje

Pica, kiš i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posude	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pica, sveža	Univerzalna tepsija	3		170-190	20-30
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		160-180	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Univerzalna tepsija	2		250-270*	20-30
Pica, gotova iz frižidera	Univerzalna tepsija	1		180-200*	10-15
Pica, zamrznuta, tanko testo, 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-20
Pica, zamrznuta, tanko testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, rashlađena, debelo testo, 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pica, rashlađena, debelo testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pice	Univerzalna tepsija	3		190-210	10-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Francuska pita	Kalup za tart	2		190-210	35-45
Tart	Pekač	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalna tepsija	2		220-240	30-40

* prethodno zagrevanje

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 vrel 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 prelama, i nafilujte 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 prelama.

Nabujci i gratani

Vaš uređaj pruža mogućnost različitih vrsta zagrevanja za pripremu nabujaka. U tabelama sa podešavanjima možete pronaći optimalna podešavanja za mnoga jela.

Rezultat pripreme nabujka zavisi od veličine posuđa i visine ubacivanja nabujka.

Za nabujke i gratane koristite široko, plitko posuđe. U uskom visokom posuđu jelu je potrebno više vremena i površina dobija tamnu boju.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Nabujak, pikantni, kuvani sastojci	Pekač	2		200-220	30-60
Nabujak, sladak	Pekač	2		180-200	50-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visine	Pekač	2		150-170	60-80
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm, 2 nivoa	Pekač	3+1		150-160	70-80

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.

Komade za roštiljanje stavite direktno na rešetku. Pojedinačne komade za roštilj najbolje je postaviti na sredinu rešetke.

Dodatno ugurajte univerzalnu tepsiju na visinu 1. Saft od mesa se prikuplja i pećnica ostaje čista.

U zavisnosti od veličine i vrste pečenja, u univerzalnu tepsiju dodajte do 1/2 litara vode. Sakuplja se tečnost koja kaplje. Od te moče možete da napravite sos. Osim toga, nastaje manje dima i pećnica ostaje čista.

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.

Uvek koristite navedene visine ubacivanja.

Možete da pripremite jelo na jednom nivou u kalupu ili u univerzalnoj tepsiji.

- Kalupi na rešetki: visina 2
- Univerzalna tepsija, visina 3

Istovremenom pripremom jela možete da uštedite energiju. Kalupe postavite u pećnicu jedne do drugih.

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. Posuđe 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 roštilja se uvek iznova uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često do toga dolazi zavisi od podešenog nivoa za pečenje roštilja.
- Tokom upotrebe roštilja može da nastane dim.
- Pri pečenju roštilja, pleh za pečenje ili univerzalnu tepsiju ne postavljajte više od visine 3. Usled visoke temperature se deformišu i mogu da oštete pećnicu prilikom vađenja.

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 1/2 do 2/3 navedenog vremena, okrenite živinsko meso, meso ili ribu.

Živinsko meso

Pačije ili guščije meso ubodite ispod krila. Tako mast može da iscuri.

Zasecite kožu kod pačijih prsa. Nemojte okretati pačije grudi.

Za živinsko meso, dodajte malo tečnosti u posudu. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno otprilike 1-2 cm.

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

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

Živinsko meso

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	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		190-210	100-110
Pačije grudi, srednje, po 300 g	Rešetka	3		240-260	30-40
Guska, 3 kg	Rešetka	2		170-190	120-140
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	3		220-240	40-50
Čure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
Čureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-260	80-100
Čureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

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 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 truhu 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.

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	1		-	180-200	140-160
Svinjsko pečenje sa kožuricom, npr. plečka, 2 kg	Posuđe, otvoreno	1		-	170-190	190-200
Svinjski ribiće, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	190-210	130-140
Svinjski odresci, 2 cm debljine	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Posuđe, otvoreno	3		-	210-220	45-55
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	100-120
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	25-30**
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	180-200	120-140
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	210-230	130-150
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	20-25**
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	170-180	70-80

* bez okretanja

** Ugurajte univerzalnu tepsiju na visinu 1

Riba

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, nivo za pečenje pice	Trajanje u minutima
Riba, cela	po otprilike 300 g	Rešetka	2		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribljki kotleti, debljina od 3 cm		Rešetka	3		2	20-25





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 dokužite 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 prilozi

Pridržavajte se podataka iz tabele.

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		3	10-20
Krompir iz rerne, prepolovljeni	Univerzalna tepsija	3		160-180	45-60
Proizvodi od krompira, zamrznuti npr. pomfrit, kroketi, punjeni džepovi od krompira, resti	Univerzalna tepsija	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 nivo	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		190-210	30-40

Jogurt


Sa Vašim aparatom možete sami da pravite jogurt.

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

1. Na ploči za kuvanje zagrejte 1 litar mleka (3,5 % masnoće) na 90 °C, a potom ga ostavite da se ohladi na 40 °C.

Kod pasterizovanog mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.

2. Dodajte i umutite 30 g (otprilike. 1 supenu kašiku) jogurta (na temperaturi frižidera).
3. Šipajte u šolje ili male čaše sa poklopcem i prekrijte.
4. Šolje ili čaše stavite na dno pećnice i izvršite podešavanje kao što je navedeno u tabeli.
5. Nakon pripreme, ostavite jogurt u frižideru da se ohladi.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje
Jogurt	Šolja / čaša	Dno pećnice		-	4-5h

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"> ■ Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća. ■ Jelo treba da bude zlatnožuto i ne suviše smeđe. ■ Veći i deblji komadi hrane sadrže manje akrilamida.
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	<p>Rasporedite u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Pecite oko 400-600 g pomfrita na jednom plehu da se ne bi osušio i bio hrskav.</p>

Sušenje

Pomoću vrućeg vazduha možete da vršite sušenje. Kod ove vrste konzerviranja, aroma se koncentriše oduzimanjem vode.

Koristite kvalitetno voće, povrće i začinsko bolje i temeljno ga operite. Na rešetku položite papir za pečenje ili pergamentni papir. Ostavite voće da iz njega iscure voda i dobro ga osušite.

Ukoliko je potrebno, isecite ga u jednako velike komade ili tanke kriške. Neoguljeno voće postavite na koru, tako da izrezana površina gleda nagore. Vodite računa da voće i pečurke nisu složeni jedni preko drugih na rešetki.

Narendajte povrće i zatim ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se osuši i ravnomerno ga poredajte na rešetku.

Osušite začinsko bilje sa peteljkom. Bilje rasporedite na rešetku ravnomerno i u malim gomilama.

Za sušenje koristite sledeće visine za ubacivanje:

- 1 rešetka, visina 3
- 2 rešetke, visina 3+1

Veoma sočno voće i povrće okrenite više puta. Isušene namirnice nakon sušenja odmah skinite sa papira.

U tabeli možete naći podešavanja za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje zavise od vrste, vlažnosti, zrelosti i debljine namirnice. Što duže sušite namirnice, to su bolje konzervirane. Što tanje isecete namirnice, to će se brže osušiti i tako ostati aromatičnije. Zato su navedena područja za podešavanje.

Ukoliko želite da osušite druge namirnice, orijentišite se prema slučajnim namirnicama u tabeli.

Povrće, voće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g)	1-2 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

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.

Pažnja!

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.

Ukuvavanje

Voće

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

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

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.

Pažnja!

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

Priprema

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

Podešavanje

1. Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2. Tegle poređajte tako, da se međusobno ne dodiruju.
2. ½ litra vode (oko 80 °C) dolijte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni
4. Podesite zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu podesite na 170 - 180 °C.

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.

oko 35 do 70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.





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

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo sa kvascem, lagano	Činija	2		1.	-*	25-30
	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		2.	-*	10-20
Testo sa kvascem, teško i punomasno	Činija	2		1.	-*	60-75
	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		2.	-*	45-60

* pomoću  zagrijati na temperaturu do 50 °C

Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje koristite sledeće visine za ubacivanje:

- 1 rešetka, visina 2
- 2 rešetke, visina 3+1

Savet: Komadi zaleđeni u tankim slojevima ili u porcijama se brže odmrzavaju, nego oni koji su zaleđeni u komadu.

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. Ostatke 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 uređaja na toplom mestu.

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

Izvadite zamrznute namirnice iz pakovanja i stavite ih na rešetku u pogodnom posuđu.

U međuvremenu okrenite ili promešajte jelo jednom ili dvaput. Velike komade bi trebalo da okrenete više puta. Po potrebi; u međuvremenu isparčajte jelo, odnosno izvadite odmrznute komade iz uređaja.

Ostavite odmrznuta jela da miruju u isključenom uređaju 10 do 30 minuta, kako bi se temperatura ravnomerno raspodelila.

Smrznuti proizvod	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
Npr. torte sa šlagom, krem torte, torte sa čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasice i meso, hleb i zemičke, kolači i ostalo pecivo	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

Pečenje

Istovremeno ubačeno pecivo u tepsiji ili kalupima ne mora da bude gotovo istovremeno.

Visine ubacivanja za pečenje na dva nivoa:

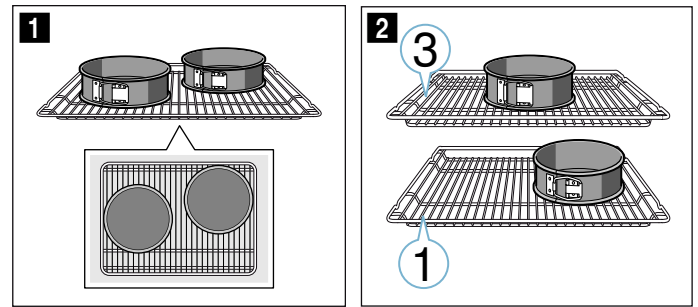
- Univerzalna tepsija, visina 3
Pleš za pečenje, visina 1
- Kalupi na rešetki
Prva rešetka, visina 3
Druga rešetka, visina 1

Visine ubacivanja za pečenje na tri nivoa

- Pleš za pečenje, visina 5
- Univerzalna tepsija, visina 3
- Pleš za pečenje: visina 1

Pečenja sa dva kalupa:

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



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.

Pečenje

Jelo	Pribor / posude	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Čajno pecivo	Univerzalna tepsija	3		140-150*	25-35
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleš za pečenje	3+1		140-150*	30-45
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleš za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		130-140*	35-50
Sitni kolači	Univerzalna tepsija	3		160-170*	20-35
Sitni kolači, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleš za pečenje	3+1		140-160*	30-40
Sitni kolači, 3 nivoa	Pleš za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		130-150*	35-55
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Američka pita od jabuka	2x kalup od crnog lima Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Američka pita od jabuke, 2 nivoa	2x kalup od crnog lima Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* prethodno zagrejati, ne koristite funkciju brzog zagrevanja

Roštilj

Jelo	Pribor	Visina za ubacivanje	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Prepek tosta	Rešetka	5		3	0,2-1,5
Prethodno zagrevanje 10 min					
Goveđi hamburger, 12 komada	Rešetka	4		3	25-30*

* bez prethodnog zagrevanja

* nakon 2/3 ukupnog vremena okrenuti



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001304910

090499(B)