



BOSCH



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



















Ugradna rerna

HB..37...

[sr] Uputstva za upotrebu

Ugradna rerna

Sadržaj

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
|  Upotreba u skladu s odredbama | 4 |  Postolja | 20 |
|  Uputstva za sigurnost | 5 | Otkaçivanje i zakačivanje stalka | 20 |
| Uopšteno | 5 | Otkaçivanje i zakačivanje šina za izvlačenje | 20 |
| Halogene lampice | 5 |  Vrata uređaja | 22 |
|  Uzroci oštećenja | 6 | Demontaža i ugradnja stakla na vratima | 22 |
| Uopšteno | 6 |  Smetnja, šta činiti? | 23 |
|  Zaštita životne sredine | 7 | Samostalno otklonite smetnje | 23 |
| Ušteda energije | 7 | Zamena lampice na krovu rerne | 24 |
| Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline | 7 |  Servisna služba | 24 |
|  Upoznavanje uređaja | 8 | E-broj i FD-broj | 24 |
| Polje sa komandama | 8 |  Programi | 25 |
| Tasteri i displej | 8 | Posuda | 25 |
| Vrste grejanja i funkcije | 9 | Priprema jela | 25 |
| Temperatura | 10 | Programi | 26 |
| Pećnica | 10 | Program Podešavanje | 27 |
|  Pribor | 11 |  Za Vas testirano u našoj kuhinji | 27 |
| Osnovna oprema | 11 | Opšte napomene | 27 |
| Ubacivanje pribora | 11 | Kolači i pecivo | 28 |
| Specijalan pribor | 12 | Prelivi i gratini | 31 |
|  Pre prve upotrebe | 13 | Živinsko meso, meso i riba | 32 |
| Prvo puštanje u rad | 13 | Povrće i prilozi | 35 |
| Čišćenje pećnice i pribora | 13 | Deserti | 35 |
|  Opsluživanje aparata | 13 | Akrlamid u namirnicama | 36 |
| Uključivanje i isključivanje uređaja | 13 | Sušenje | 36 |
| Podešavanje režima zagrevanja i temperature | 13 | Ukuvavanje | 37 |
| Brzo zagrevanje | 14 | Ostavite testo da naraste | 38 |
|  Vremenske funkcije | 14 | Odmrzavanje | 38 |
| Podešavanje trajanja | 14 | Zadržavanje toplote | 38 |
| Kraj podešavanja | 15 | Proverena jela | 39 |
| Podešavanje vremena alarma | 16 | | |
| Podesiti vreme na satu | 16 | | |
|  Osigurač za decu | 16 | | |
| Aktiviranje i deaktiviranje | 16 | | |
|  Osnovna podešavanja | 17 | | |
| Lista osnovnih podešavanja | 17 | | |
| Promena osnovnih podešavanja | 17 | | |
|  Čišćenje | 18 | | |
| Odgovarajuća sredstva za čišćenje | 18 | | |
| Površine u pećnici | 19 | | |
| Održavanje čistoće aparata | 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.

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

Pribor uvek pravilno ugradite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

Uputstva za sigurnost

Uopšteno

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili 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.

Upozorenje – Opasnost od oparotina!

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

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Upozorenje – Opasnost od magnetizma!

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

Halogene lampice

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Uopšteno

Pažnja!

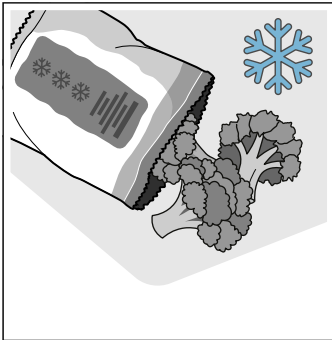
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima. Mogu da nastupe trajne promene boja na staklu na vratima.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlaga u pećnici: Duže vreme postojanja vlage u pećnici može da dovede do korozije. Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. Vlažne namirnice ne smeju da se čuvaju duže vreme u zatvorenoj pećnici. U pećnici nemojte da skladištite jela.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostaviti da se hladi samo dok je zatvorena. Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja. Čak i kada su vrata otvorena samo malo, delovi nameštaja u okolini se mogu vremenom oštetiti. Pećnicu ostaviti da se hladi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Jako zaprljan zaptivak: Ako je zaprivak jako zaprljan, vrata uređaja se prilikom režima rada ne zatvaraju više pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja. Uvek održavajte čistoću zaptivka. → "Čišćenje" na strani 18
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Zaštita životne sredine

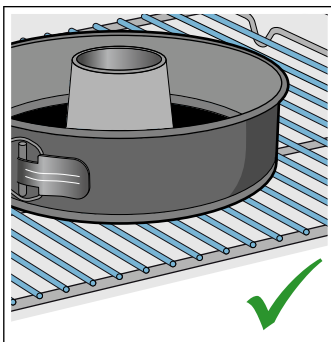
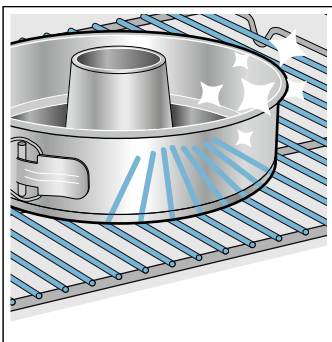
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

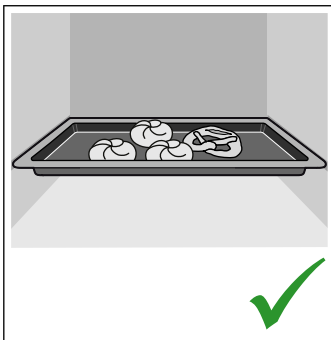
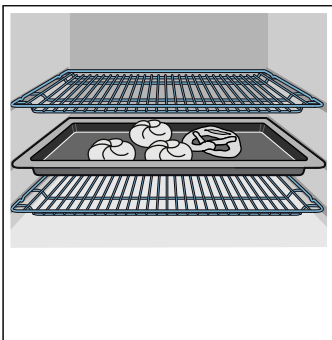
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



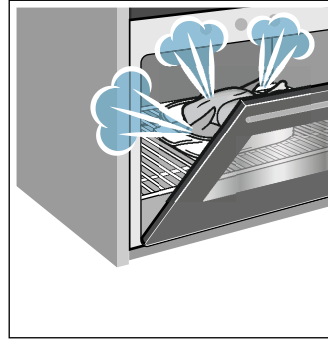
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



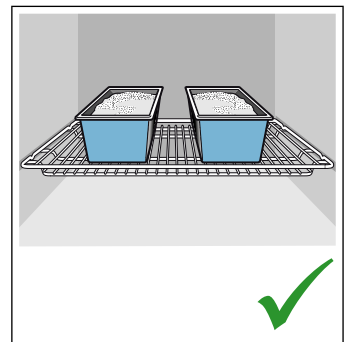
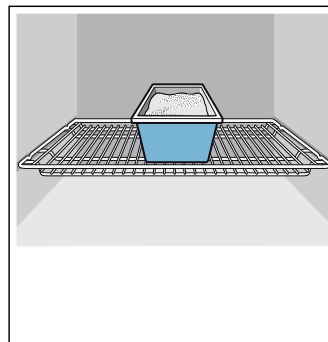
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



- Za vreme rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.



- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Pećnica je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete takođe da stavite 2 kalupa, jedan pored drugog.



- Kod dužih vremena pečenja, uređaj možete da isključite 10 minuta pre isteka vremena pečenja i da preostalu toplotu iskoristite da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

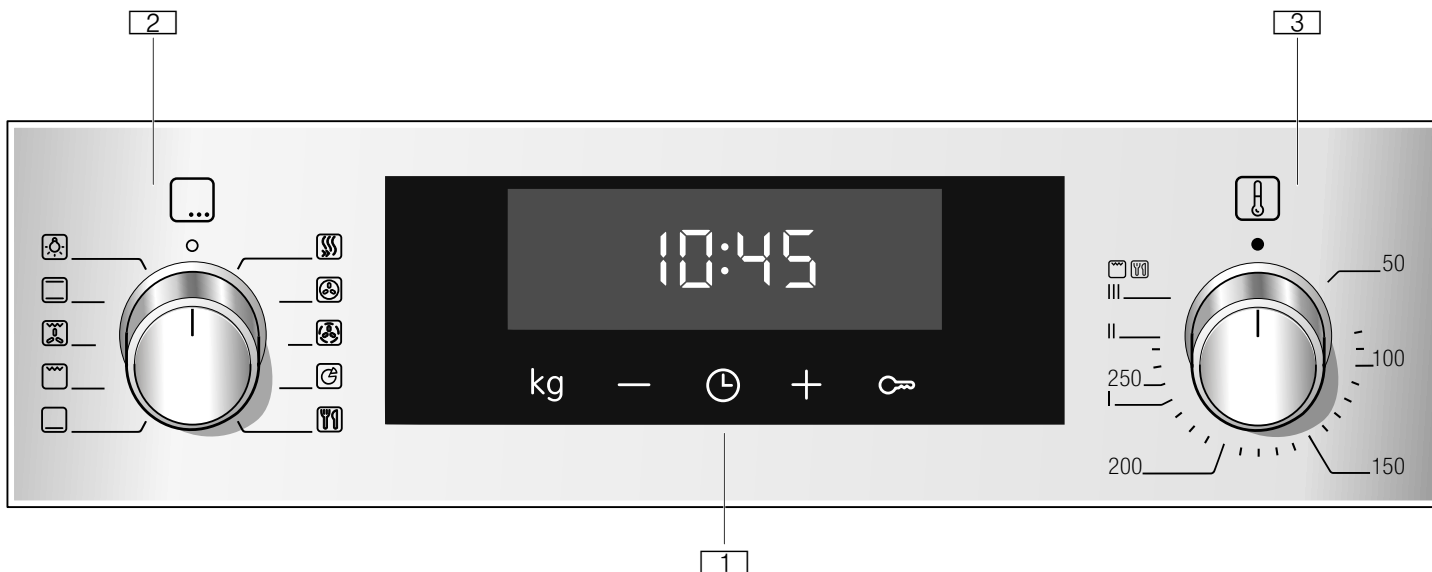
Upoznavanje uređaja

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

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

Polje sa komandama

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



1 Tasteri i displej

Tasteri su polja osetljiva na dodir, ispod kojih se nalaze senzori. Samo dodirnite dotični simbol, kako biste izabrali funkciju.

Displej prikazuje simbole aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

2 Birač funkcija

Pomoć birača funkcija možete da podesite vrstu zagrevanja i ostale funkcije.

Birač funkcija možete da iz nultog položaja okrećete nalevo ili nadesno.

3 Birač temperature







Pomoću birača temperature možete da temperaturu prilagodite vrsti zagrevanja ili da izaberete podešavanja za ostale funkcije.

Birač temperature možete da okrećete samo nadesno, iz nultog položaja do kraja. Dalje okretanje nije moguće.

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


Tasteri i displej

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

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

Displej








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

Kako biste mogli da koristite pojedine vremenske funkcije, više puta pritisnite taster . Koja se vrednost nalazi u prvom planu, pokazuje vam crveni stubić iznad ili ispod odgovarajućeg simbola.

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. |
|  Programi | Za mnoga jela su već programirane odgovarajuće vrednosti podešavanja na uređaju. → "Programi" na strani 25 |

Temperatura

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

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

| Pozicija | | Značenje |
|--|-----------------------------|---|
| ● | Nulti položaj | Uređaj više ne zagreva. |
| 50-275 | Opseg temperature | Podesiva temperatura u pećnici u °C. |
| 1, 2, 3 I, II, III | Stepeni za pečenje roštilja | Podesivi stepeni za roštilj, veliku površinu <input type="checkbox"/> i malu površinu <input type="checkbox"/> (u zavisnosti od tipa uređaja). Stepen 1 = slab Stepen 2 = srednji Stepen 3 = jak |
|  | Programi | Položaj za funkciju programa. |

Prikaz temperature

Linija u donjem delu displeja se u tri koraka sleva nadesno popunjava crvenom bojom, kako temperatura u pećnici raste.

Ukoliko prethodno zagrevate pećnicu, optimalni trenutak da stavite hranu je postignut, čim su sva tri polja linije ispunjena crvenom bojom.

Tokom faza zagrevanja u nekom režimu rada, linija se smanjuje za jedan korak.



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

Pećnica

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

Otvaranje vrata uređaja

Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, režim rada se nastavlja.

Osvetljenje pećnice

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

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

Ventilator za hlađenje

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

Pažnja!

Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. U suprotnom, uređaj će se pregrejati.

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



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

Osnovna oprema

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

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

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

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

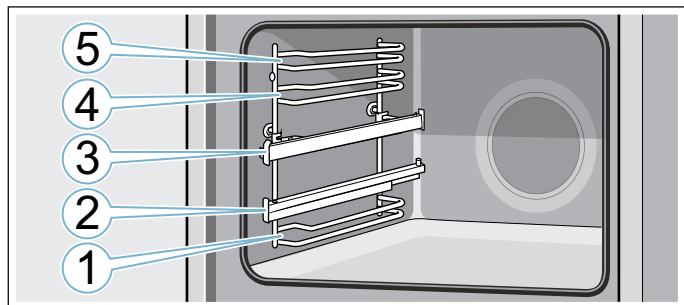
Uputstvo: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To nema nikakvog uticaja na funkciju. Ukoliko se ponovo ohladi, deformacija nestaje.

Ubacivanje pribora

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

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

U zavisnosti od modela uređaja, rerna ima jedan ili više sistema za izvlačenje ili jedan ili dva sistema za kačenje. Sistemi za izvlačenje su ugrađeni i ne mogu se skinuti. Sistemi za kačenje se po potrebi mogu postaviti na slobodnim nivoima.

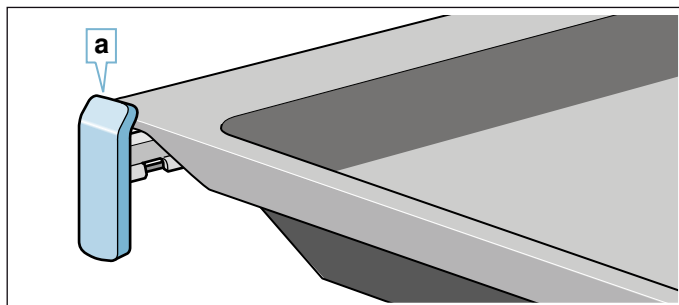


Pribor svaki put stavite u kanale između dve vodice na određenoj visini.

Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrne. Pomoću sistema za izvlačenje pribor možete dodatno da izvučete.

Vodite računa o tome da pribor iza spojnice **a** naleže na šinu na izvlačenju.

Primer na slici: univerzalna tepsija




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

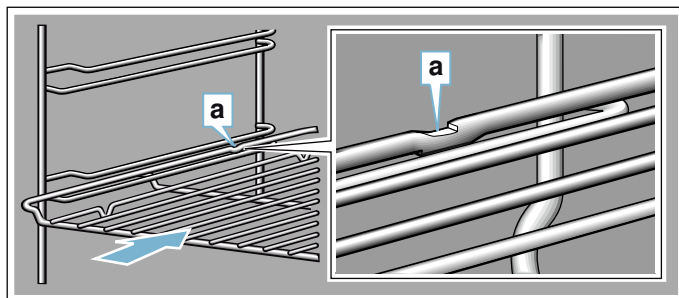
Uputstva

- Vodite računa o tome da pribor uvek pravilno ugurate u rernu.
- Pribor uvek gurnite do kraja u rernu, tako da ne dodiruje vrata.
- Opremu, koja vam tokom rada nije potrebna, izvadite iz rerne.
- Radi čišćenja, iz rerne se mogu izvaditi držači.
 → *Strana 20*

Funkcija ubacivanja u ležište

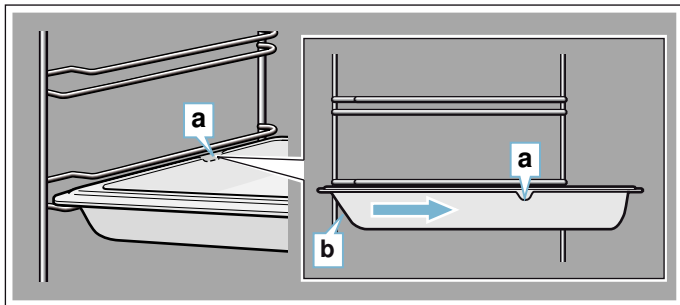
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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



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

Primer na slici: univerzalni tiganj

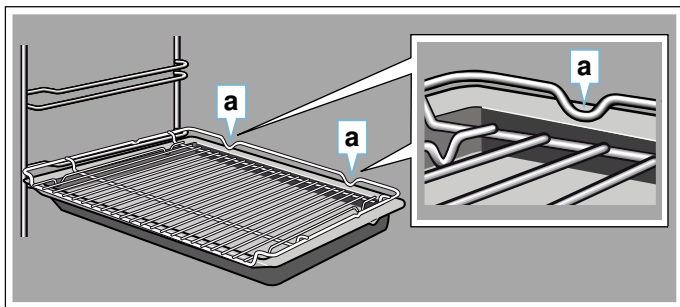


Kombinovani pribor

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

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

Primer na slici: univerzalni tiganj



Specijalan pribor

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

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

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

Specijalan pribor

Rešetka

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

Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Univerzalni tiganj

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

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

Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

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

Univerzalni tiganj, sa slojem protiv lepljenja

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

Pecivo i pečenja lakše se odvajaju od univerzalnog tiganja.

Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvajaju od pleha za pečenje.

Dve univerzalne tepsije, uzak oblik

Za sočne kolače, pecivo i zamrznuta jela.

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

Profesionalni tiganj

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

Profesionalni tiganj sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

Poklopac za profesionalni tiganj

Poklopac pretvara profesionalni tiganj u profesionalni pekač.

Pleh za picu

Za picu i velike okrugle kolače.

Tepsija za roštilj

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

Ploča za pečenje

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

Ploča za pečenje se prethodno mora zagrejati na preporučenu temperaturu.

Stakleni pekač

Za dinstana jela i zapečena jela.

Staklena posuda

Za velika pečenja, sočne kolače i zapečena jela.

Stakleni tiganj

Za zapečena jela, jela od povrća i pecivo.

Sistem za izvlačenje

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

Sistem izvlačenja 1-polica

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

Sistem izvlačenja 2 police

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

Sistem izvlačenja 3 police

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

Pre prve upotrebe

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


Prvo puštanje u rad

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

Podešavanje vremena

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

Tačno vreme startuje na "12:00 časova".

1. Pomoću tastera – ili **+** podesite vreme.
 2. Radi potvrđivanja pritisnite taster .
- Na displeju se prikazuje trenutno vreme.

Čišćenje pećnice i pribora

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

Čišćenje pećnice

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

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

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

| 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.

Opisivanje aparata


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

Uključivanje i isključivanje uređaja

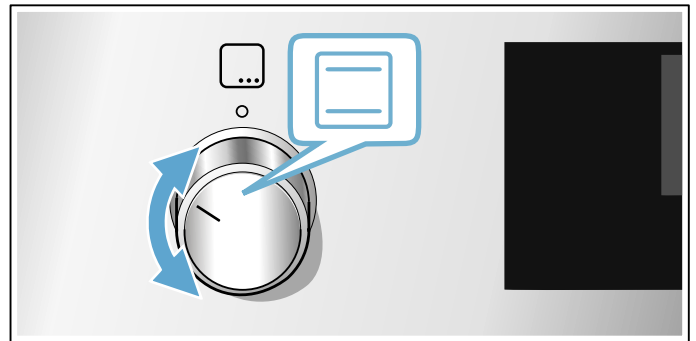
Birač funkcije uključuje i isključuje uređaj. Čim se okrene u položaj koji nije nulti, uređaj se uključuje. Za isključivanje uređaja, birač funkcije uvek okrenite u nulti položaj.

Podešavanje režima zagrevanja i temperature

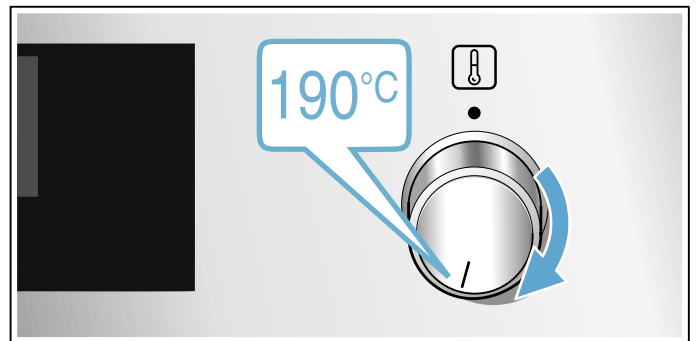
Pomoću birača funkcije i temperature jednostavno podesite uređaj. Koja je vrsta zagrevanja najbolja za neko jelo, možete videti na početku uputstva za upotrebu.

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

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



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



Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.

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

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



Izmena

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

Brzo zagrevanje


Brzim zagrevanjem možete da skratite trajanje zagrevanja.

Nakon toga, najbolje je da upotrebljavate:

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

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





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


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


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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

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

Nakon podešavanja vrste zagrevanja, trajanje možete da pozovete pomoću tastera . Nakon podešavanja trajanja, može se opozvati vreme završetka. Alarmni sat može da se podesi u svakom trenutku.



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

Uputstvo: Koliko dugo će se čuti zvučni signal, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 17



Podešavanje trajanja

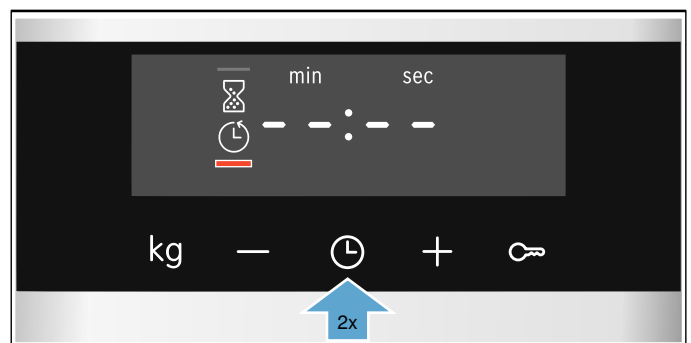
Trajanje pripreme jela možete da podesite na aparatu. Tako ćete izbeći neželjeno prekoračenje vremena pečenja i nećete morati da prekidate druge poslove, da biste završili režim rada.

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

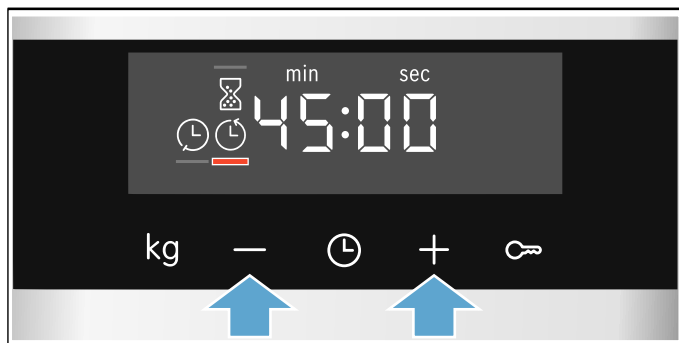
U zavisnosti od toga koji taster najpre pritisnete, trajanje počinje sa drugom predloženom vrednošću: 10 minuta kod tastera  i 30 minuta kod tastera .

Primer na slici: trajanje 45 minuta.

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



3. Pomoću tastera – ili + podesite trajanje.



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

Kod nekih uređaja trajanje teče u pozadini. Pomoću tastera ⌚ možete da vidite trajanje.

Trajanje je isteklo

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

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

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

Menjanje i prekid

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

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

Upit vremenskih funkcija

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu su upaljeni odgovarajući simboli. Simbol čije vreme se upravo prikazuje je označen.

Kako bi se proverile različite vremenske funkcije, pritisnite taster ⌚, sve dok ne bude obeležen željeni simbol.

Kraj podešavanja

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

Uputstva

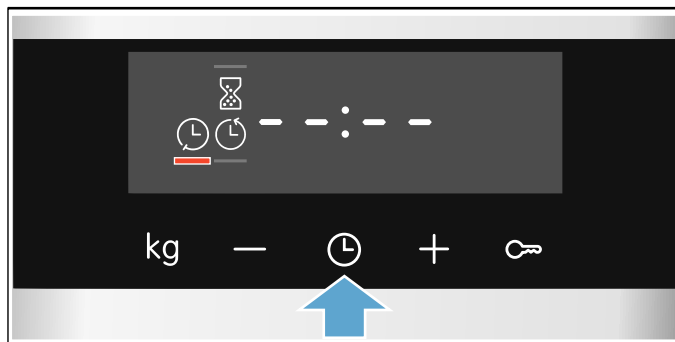
- Vodite računa o tome da namirnica ne stoji predugo u rerni i da se ne pokvari.
- Nemojte podešavati završetak, kada je već započeo neki režim rada. Rezultat pripreme hrane u tom slučaju neće biti odgovarajući.

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

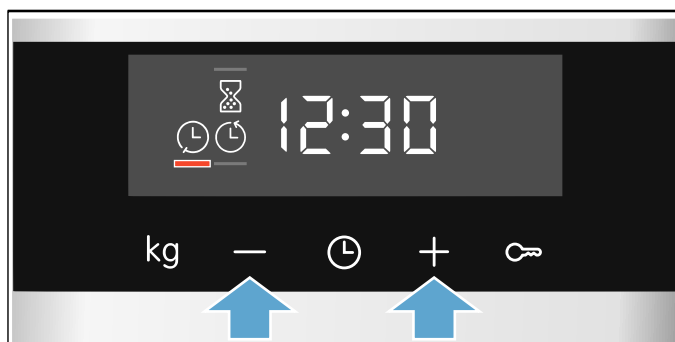
Primer na slici: Sada je 10:30 sati, podešeno trajanje je 45 minuta i jelo treba da bude gotovo u 12:30 sati.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature ili stepena.
2. Dvapat pritisnite taster ⌚ i pomoću tastera – ili + podesite trajanje.

3. Ponovo jednom pritisnite taster ⌚. Na displeju je obeleženo vreme završetka ⌚.



4. Pomoću tastera + ili – završetak pomerite na kasnije.



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

Kod nekih uređaja trajanje teče u pozadini. Pomoću tastera ⌚ možete da vidite trajanje.

Trajanje je isteklo

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

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

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

Menjanje i prekid

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

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

Upit vremenskih funkcija

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu su upaljeni odgovarajući simboli. Simbol čije vreme se upravo prikazuje je označen.



Kako bi se proverile različite vremenske funkcije, pritisnite taster ⌚, sve dok ne bude obeležen željeni simbol.

Podešavanje vremena alarma

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

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

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

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

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

Vreme alarma je isteklo

Čuje se signal. Na displeju vremena alarma stoji nula. Pritiskom na bilo koji taster isključite alarm.


Menjanje i prekid

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

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

Upit vremenskih funkcija


Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na prikazu su upaljeni odgovarajući simboli. Simbol čije vreme se upravo prikazuje je označen.

Kako bi se proverile različite vremenske funkcije, pritisnite taster , sve dok ne bude obeležen željeni simbol.

Podesiti vreme na satu

Nakon priključivanja ili nakon nestanka struje na displeju trepti sat. Podesite vreme na satu.


Birač funkcija mora da bude u nultom položaju.

1. Pomoću tastera **-** ili **+** podesite vreme na satu. Sat više ne trepti.
2. Potvrdite pritiskom na taster . Uređaj preuzima podešeno vreme.

Uputstvo: U osnovnim podešavanjima možete da odredite da li želite da sat bude prikazan na displeju. → "Osnovna podešavanja" na strani 17

Promena vremena

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

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

Osigurač za decu


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

Uputstva


- U osnovnim podešavanjima možete promeniti da li je moguće ili nije moguće podešavanje zaštite za decu. → "Osnovna podešavanja" na strani 17
- Zaštita za decu na rerni ne utiče na eventualno priključenu ravnú ploču za kuvanje.
- Posle prekida električne struje zaštita za decu nije više aktiviran.


Aktiviranje i deaktiviranje

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

Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde.

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

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

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

Osnovna podešavanja

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

Lista osnovnih podešavanja

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





| Osnovno podešavanje | Izbor |
|--|---|
| c 1 Prikaz vremena | 0 = Isključivanje prikaza vremena 1 = Prikaz vremena* |
| c 2 Trajanje signala posle isteka trajanja ili vremena alarma | 1 = oko 10 sekundi 2 = oko 30 sekundi* 3 = oko 2 minuta |
| c 3 Ton tastera prilikom pritiskanja | 0 = isklj. 1 = uklj.* |
| c 4 Vreme dodatnog rada ventilatora za hlađenje | 1 = kratko 2 = srednja 3 = dugo* 4 = izuzetno dugo |
| c 5 Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje | 1 = oko 3 sekunde* 2 = oko 6 sekundi 3 = oko 10 sekundi |
| c 6 Moguće aktiviranje zaštite za decu | 0 = ne 1 = da* |
| c 7 Tvrdoća vode** | 0 = omešana 1 = meka (do 1,3 mmol/l) 2 = srednja (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = tvrda (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = veoma tvrda* (iznad 3,8 mmol/l) |

* Fabričko podešavanje (u zavisnosti od tipa uređaja, fabrička podešavanja se razlikuju)

** Nije dostupno kod svih tipova uređaja.

Promena osnovnih podešavanja

Birač funkcija mora da bude u nultom položaju.

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

Sva osnovna podešavanja su preuzeta.

U svakom trenutku možete ponovo da promenite osnovna podešavanja.

Uputstvo: Nakon prekida struje, osnovna podešavanja se resetuju na fabrička podešavanja.

Čišćenje

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

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

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

Pažnja!

Površinska oštećenja

Nemojte koristiti

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

Pre korišćenja dobro operite nove sunđeraste krpe.

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.

| Područje | Čišćenje |
|------------------------|--|
| Uređaj spolja | |
| Prohromski prednji deo | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za negu prohroma, koja su adekvatna za tople površine. Sredstva za negu pomoću meke krpe nanosite u tankom sloju. |
| Plastika | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. |
| Lakovane površine | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. |
| Polje sa komandama | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. |
| Staklo na vratima | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili abrazivnu spiralu od prohroma. |

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

Unutrašnjost uređaja

| | |
|--|---|
| Emajlirane površine i samočišćeće površine | Vodite računa o napomenama za površine u pećnici koje su date u tabeli u nastavku. |
| Stakleni poklopac svetla u pećnici | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne. |
| Zaptivak na vratima Nemojte da skidate! | Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate. |
| Poklopac na vratima | od nerđajućeg čelika: Koristiti sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika od plastike: Očistiti vrućom sapunicom i krpom za posuđe. Obrisati mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. Za čišćenje skinite poklopac na vratima. |
| Postolja | Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. |
| Sistem izvlačenja | Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugrane. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. |
| Pribor | Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma. |

Uputstva

- Male razlike u boji na prednjoj stranu uređaja nastaju zbog različitih materijala, kao što su npr. staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima koje izgledaju kao 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.

Površine u pećnici

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

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

Čišćenje emajliranih površina

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

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

Pažnja!

Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla. Mogu nastati oštećenja prohroma. Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i sa vrata uređaja.

Nakon čišćenja ostavite pećnicu otvorenu radi sušenja.

Uputstvo: Od ostataka hrane mogu da se pojave beli tragovi. Oni nisu štetni i ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi, ostatke možete da uklonite limunskom kiselinom.

Čišćenje samočistećih površina

Samočisteće površine su obložene poroznom, matiranom keramikom. Ovaj sloj usisava i razgrađuje prskanja od pečenja i prženja, dok je uređaj u režimu rada.

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

Podešavanje

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

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

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

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

Pažnja!

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

Održavanje čistoće aparata

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

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

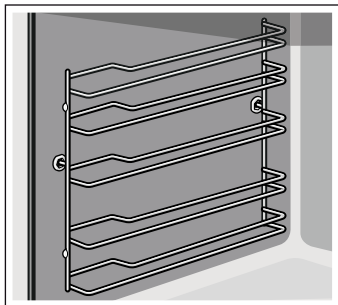
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkāče i očiste.

Otkāčivanje i zakačivanje stalka

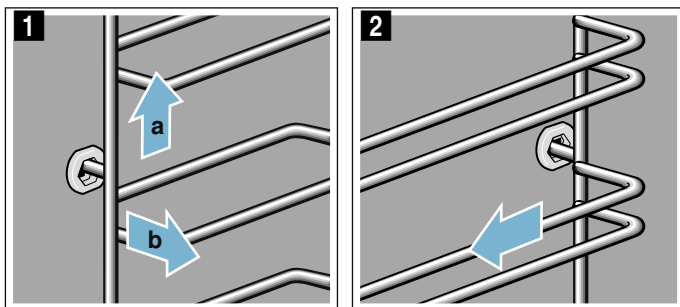
Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkāčivanje postolja



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

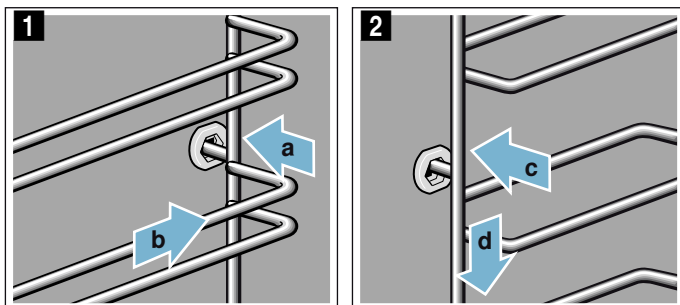


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunđerom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja

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

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



Otkāčivanje i zakačivanje šina za izvlačenje

U zavisnosti od tipa uređaja, kod uređaja sa postoljem morate da promenite osnovna podešavanja na "Teleskopski sistem za izvlačenje". Za to videti poglavlje "Osnovna podešavanja". → *Strana 17*

Po potrebi možete sve nivoe opremiti sistemom za izvlačenje.

Ako Vaš uređaj poseduje sistem ekolize, iz pećnice izvadite kompletna postolja za uvlačenje i izvlačenje šina za izvlačenje. Sloj za ekolizu bi mogao da se ošteti.

Ako vaš uređaj poseduje sistem pirolize/samočišćenja, pre čišćenja izvadite šine za izvlačenje iz pećnice. Šine za izvlačenje nisu pogodne za pirolizu.

Uputstva

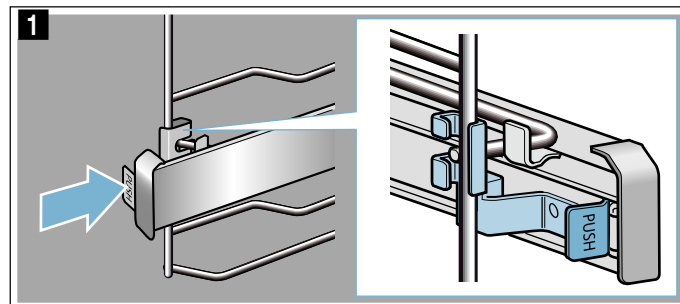
- Šine za izvlačenje koristite samo sa univerzalnom tepsijom, plehom za pečenje, rešetkom i priborom koji se može postaviti na rešetku. Sav ostali pribor nije pogodan.
- Šine za izvlačenje nisu pogodne za uređaje sa mikrotalasnom pećnicom.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

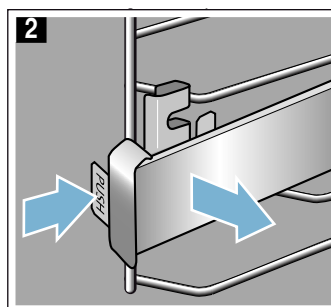
Okviri postaju jako vrući. Nikada nemojte dirati vruće okvire. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Otkāčivanje šina za izvlačenje

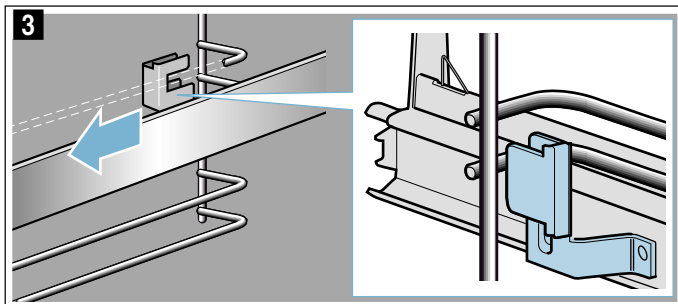
1. Iza šine pritisnite jezičak „PUSH“ i gurnite šinu unazad (sl. **1**).



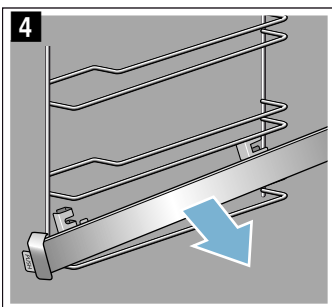
2. Držite pritisnut jezičak „PUSH“ i zakrenite šinu ka spolja (sl. **2**).



3. Šinu povlačite napred dok se ne otkachi sa zadnjeg držača (sl. 3).



4. Uklanjanje šine za izvlačenje (sl. 4)

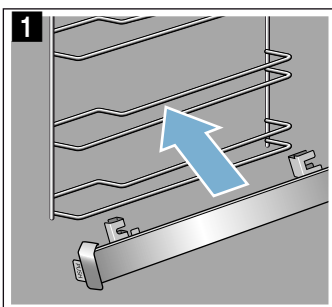


Šine za izvlačenje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

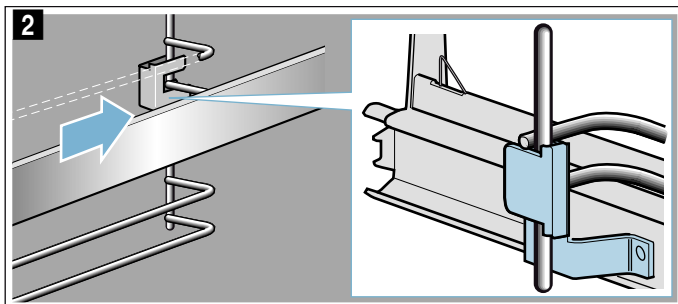
Postavljanje šina za izvlačenje

Šine prolaze samo desno ili levo. Prilikom kačenja vodite računa o tome da ih izvlačite samo prema napred.

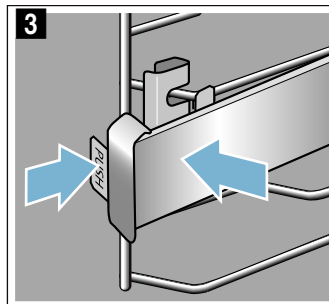
1. Šina mora da leži između dve šipke (sl. 1).



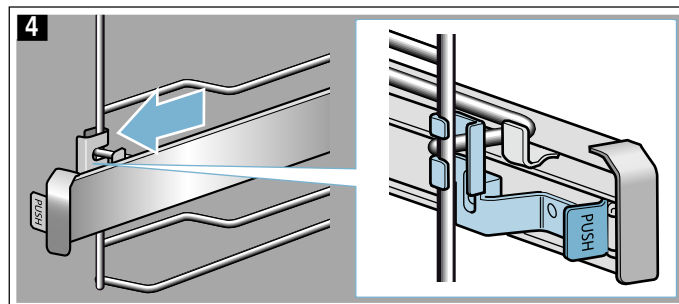
2. Zadnji držač uvedite između donje i gornje šipke (sl. 2).



3. Pritisnite jezičak „PUSH“ i zakrenite šinu ka unutra, tako da držač dođe između obe šipke (sl. 3).



4. Otpustite jezičak „PUSH“, držač će da klikne (sl. 4). Zatim izvucite šinu do graničnika i vratite je nazad.



Vrata uređaja

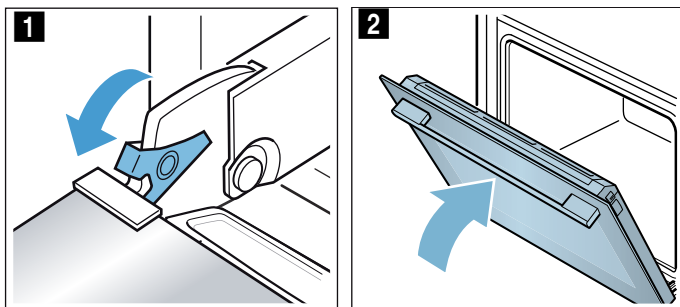
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako vrata aparata mogu da se očiste.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

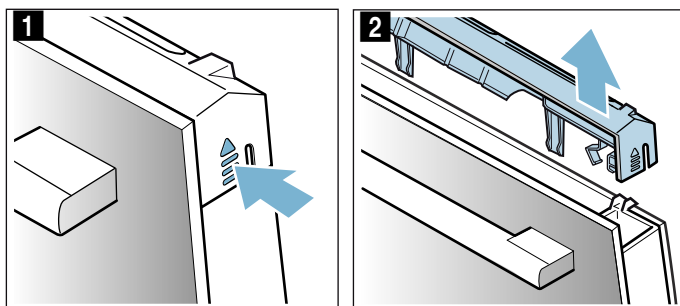
Fiksiranje vrata uređaja

1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. Otklopite obe ručice za blokadu levo i desno (slika 1).
3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika (slika 2).

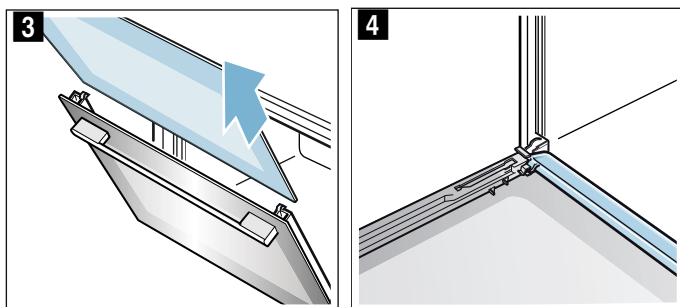


Vađenje stakla

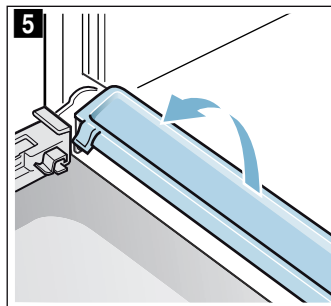
1. Pritisnite poklopac sa leve i desne strane (slika 1).
2. Skinite poklopac (slika 2).



3. Izvucite staklo (slika 3) i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.
4. Po potrebi možete skinuti lajsnu za kondenzat radi čišćenja. Za to vrata uređaja potpuno otvorite (slika 4).



5. Lajsnu za kondenzat povucite ka gore i izvadite (slika 5).



Stakla očistite pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom. Obrišite lajsnu za kondenzat krpom i vrućom sapunicom.

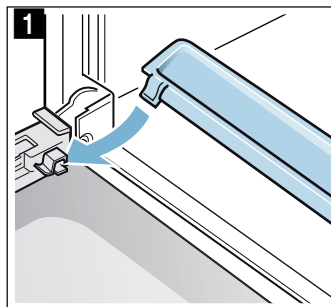
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

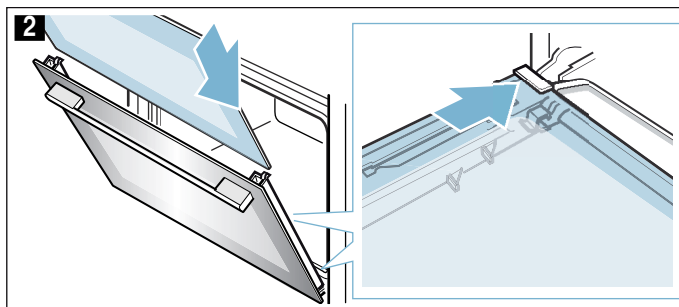
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

Ugradnja stakla

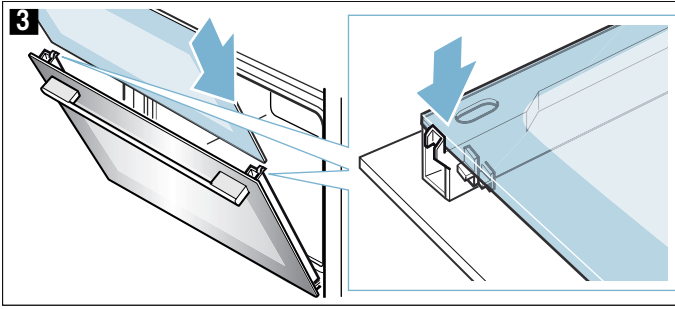
1. Potpuno otvorite vrata uređaja i ponovo ugradite lajsnu za kondenzat. Za to lajsnu ubacite horizontalno i okrenite ka dole (slika 1).



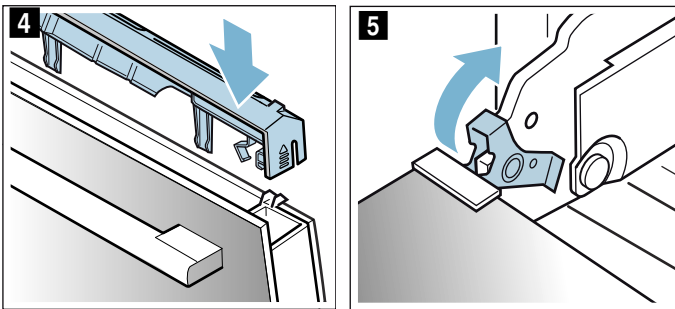
2. Vrata uređaja zatvorite do graničnika .
3. Postavite staklo i pri tom vodite računa da je staklo dobro uleglo u donji držač (slika 2).



4. Utisnite staklo gore (slika 3).



5. Postavite poklopac i pritisnite dok čujno ne ulegne (slika 4).
 6. Ponovo potpuno otvorite vrata uređaja.
 7. Obe ručice za blokadu levo i desno sasvim zaklopite (slika 5).



8. Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Rernu koristite ponovo tek kada pravilno ugradite stakla.

? Smetnja, šta činiti?

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

Samostalno otklonite smetnje

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

Ako jelo nije optimalno uspeo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 27

| Smetnja | Mogući uzrok | Pomoć/napomena |
|---|--------------------------------|--|
| Uređaj ne funkcioniše. | Osigurač u kvaru. | Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. |
| | Nestanak struje | Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu. |
| Na displeju treperi tačno vreme. | Nestanak struje. | Iznova podesite vreme. |
| Uređaj ne može da se podesi. Na displeju svetli simbol ključa ili SrFE . | Zaštita za decu je aktivirana. | Deaktivirajte zaštitu za decu, tako što ćete oko 4 sekunde pritiskati taster sa simbolom ključa. |

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne. Nikad ne pokušavajte da sami vršite popravke uređaja. Popravke sme da vrši samo tehničar servisne službe kojeg smo mi obučili. Ukoliko je uređaj pokvaren, pozovite servisnu službu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Poruke o greškama na displeju

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

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

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.

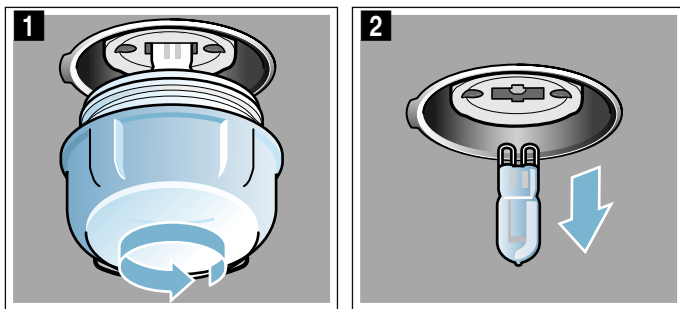
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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.

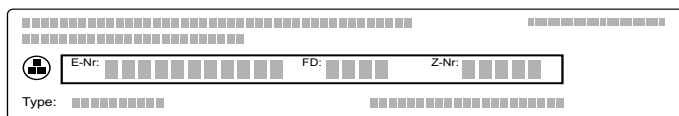
Servisna služba

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 da navedete pun broj proizvoda (E-br.) i serijski broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja.

Kod nekih uređaja, koji su opremljeni parom, pločicu sa tipom naći ćete iza dijafragme.



Kako u slučaju potrebe ne biste morali dugo da tražite, ovde možete uneti podatke uređaja i broj telefona korisničke službe.

| E-br. | FD-br. |
|--|--------|
| | |
| Korisnička služba  | |
| | |

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

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

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

Programi

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

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

Posuda

Obratite pažnju na napomene proizvođača posuda.

Odgovarajuće posude

Upotrebljavajte posude otporno na temperature do 300 °C.

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

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

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

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

Neodgovarajuće posude:

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

Veličina posuda:

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

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

Priprema jela

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

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

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

Posude stavite na rešetku. Uvek ga stavlajte u hladnu pećnicu.

Programi

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

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


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

| Program | Namirnice | Posude | Dodavanje tečnosti | Visina ubacivanja | Podešena težina | Napomene | |
|---------|-----------------------------------|--|------------------------------|--|-----------------|-----------------------------|--|
| 01 | Pile , nepunjeno | spremno za pripremu, začinjeno | Pekač sa staklenim poklopcem | ne | 2 | Težina pileta | postaviti u posudu sa grudima okrenutim nagore |
| 02 | Ćureće grudi | u komadu, začinjene | Pekač sa staklenim poklopcem | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2 | Težina ćurećih grudi | Meso pre toga nemojte da pržite |
| 03 | Varivo , sa povrćem | vegetarijanski | visoki pekač sa poklopcem | prema receptu | 2 | Ukupna težina | Povrće koje se duže priprema (npr. šargarepe) iseckajte na manje komade u odnosu na povrće sa kraćim vremenom pripreme (npr. paradajz) |
| 04 | Gulaš | Govedina ili svinjetina, iseckana na kockice, sa povrćem | visoki pekač sa poklopcem | prema receptu | 2 | Ukupna težina | Meso položite dole i prekrijte ga povrćem. Meso pre toga nemojte da pržite. |
| 05 | Rolat od mesa , sveži | Masa od mlevenog govedeg, svinjskog ili jagnječeg mesa | Pekač sa poklopcem | ne | 2 | Težina pečenja | - |
| 06 | Pirjano govede pečenje | npr. plečka, potplečka, butka ili kiselo pečenje | Pekač sa poklopcem | Meso skoro u potpunosti prekrijte tečnošću | 2 | Težina mesa | Meso pre toga nemojte da pržite |
| 07 | Govedi rolati | punjeno povrćem ili mesom | Pekač sa poklopcem | Rolat prekrijte skoro potpuno, npr. saftom ili vodom | 2 | Težina svih punjenih rolata | Meso pre toga nemojte da pržite |
| 08 | Jagnjeći but , dobro pečen | bez kostiju, začinjeno | Pekač sa poklopcem | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso pre toga nemojte da pržite |
| 09 | Teleće pečenje , nemasno | npr. plečka ili butka | Pekač sa poklopcem | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso pre toga nemojte da pržite |
| 10 | Pečeni svinjski vrat | bez kostiju, začinjeno | Pekač sa staklenim poklopcem | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2 | Težina mesa | Meso pre toga nemojte da pržite |

Program Podešavanje

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

Težina može da se podesi samo u predviđenom opsegu težina.

1. Birač funkcije i birač temperature podesite na programe .
2. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite program.
3. Pritisnite taster kg.
4. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite težinu jela. Nakon preuzimanja težine, na displeju se pojavljuje izračunato trajanje. Po potrebi, pomoću tastera kg možete da se vratite na program.

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

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

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

Trajanje programa

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

Trajanje programa ne možete da menjate.


Naknadno kuvanje

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

Uputstvo: Možete naknadno da pečete koliko često želite.

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

Pomeranje vremena završetka

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

Nakon pokretanja, aparat prelazi u poziciju čekanja.

Menjanje i prekid

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

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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

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

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

Opšte napomene

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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

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

Vrsta zagrevanja Vreli vazduh, 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 upotrebljavajte sledeće visine:

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

Pečenje na više nivoa

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

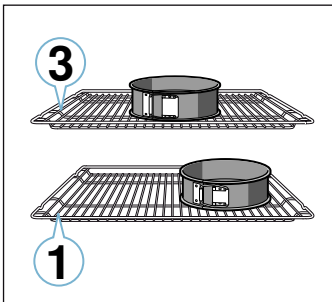
Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

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



Pribor

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

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugrurate. → "Pribor" na strani 11

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.

Zamrznuti proizvodi

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

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

Hleb i zemičke

Pažnja!

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

Mnoga jela najbolje uspeavaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

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

Kolači u kalupima

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina u rerni | Vrsta grejanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|---|---------------------------------------|----------------|----------------|------------------|-----------------|
| Biskvitni kolač, jednostruki | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup | 2 | | 140-150 | 75-90 |
| Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup | 3+1 | | 140-150 | 70-85 |
| Biskvitni kolač, fini | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Biskvit za torte | Kalup za biskvit za torte | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog testa | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm | 2 | | 170-190 | 55-80 |
| Tart | Kalup za tart | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Kolač od dizanog testa | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 25-35 |
| Kuglof | Kalup za kuglof | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Biskvitna torta, 3 jajeta | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm | 2 | | 160-170 | 30-35 |
| Biskvitna torta, 6 jaja | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm | 2 | | 150-160* | 30-40 |

* predzagrevanje

Kolači iz pleha

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

* predzagrevanje

Sitno pecivo

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

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

Domaći keks

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

* predzagrevanje

** 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Hleb i zemičke

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

* predzagrevanje

Pica, kiš i pikantni kolači

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina police za pečenje | Vrsta grejanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|---|---------------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Pica, sveža | Pleh za pečenje | 3 | ☉ | 190-210 | 20-30 |
| Pica, sveža, 2 nivoa | Univerzalna tepsija + pleh za pečenje | 3+1 | ☉ | 190-210 | 30-40 |
| Pica, sveža, tanko testo | Pleh za picu | 2 | ☉ | 250-270* | 25-35 |
| Pica, ohlađena | Rešetka | 3 | ☉ | 170-190 | 15-20 |
| Pica, smrznuta, tanko testo, 1 komad | Rešetka | 2 | ☉ | 190-210 | 15-20 |
| Pica, smrznuta, tanko testo, 2 komada | Univerzalna tepsija + rešetka | 3+1 | ☉ | 190-210 | 20-25 |
| Pica, zamrznuta, debelo testo, 1 komad | Rešetka | 3 | ☉ | 180-200 | 20-25 |
| Pica, zamrznuta, debelo testo, 2 komada | Univerzalna tepsija + rešetka | 3+1 | ☉ | 190-210 | 25-30 |
| Mini pice | Univerzalna tepsija | 3 | ☉ | 180-200 | 15-20 |
| Pikantni kolači u kalupu | Kalup na otvaranje prečnika 28 cm | 2 | ☉ | 170-190 | 50-60 |
| Francuska pita | Kalup za tart, crni pleh | 2 | ☉ | 190-210 | 25-35 |
| Ruske piroške | Pekač | 2 | ☉ | 170-190 | 65-75 |
| Empanada | Univerzalna tepsija | 3 | ☉ | 180-190 | 30-40 |
| Burek | Univerzalna tepsija | 1 | ☐ | 180-200 | 40-50 |

* predzagrevanje

Saveti za pečenje

| | |
|---|--|
| Želite da proverite da li je pecivo ispečeno. | Drvenim štapićem ubodite na najvišem mestu u pecivu. Ukoliko se testo više ne lepi, znači da je pecivo gotovo. |
| Pecivo se spušta. | Sledeći put upotrebite manje tečnosti. Ili podesite temperaturu za 10 °C niže i produžite vreme pečenja. Vodite računa o navedenim sastojcima i uputstvima za pripremu u receptu. |
| Pecivo je nadošlo na sredini a na ivicama je niže. | Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja, pecivo pažljivo otpustite ponoću noža. |
| Voćni sok preliva. | Koristite sledeći put univerzalnu tepsiju. |
| Sitno pecivo ostaje pri pečenju jedno do drugog. | Oko svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da oni mogu da narastu i porumene sa svih strana. |
| Pecivo je suviše suvo. | Podesite temperaturu za 10 °C više i skratite vreme pečenja. |
| Pecivo je suviše svetlo. | Ako su visina i pribor odgovarajući, povećajte po potrebi temperaturu ili produžite vreme pečenja. |
| Pecivo je sa gornje strane suviše svetlo, a sa donje strane suviše tamno. | Stavite ga sledeći put na viši nivo. |
| Pecivo je sa gornje strane suviše tamno, a sa donje strane suviše svetlo. | Stavite ga sledeći put na niži nivo. Izaberite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja. |
| Pecivo u kalupu ili u kutiji pozadi je suviše tamno. | Kalup za pečenje nemojte da postavljate uz zadnji zid nego na sredinu pribora. |
| Pecivo je suviše tamno. | Izaberite sledeći put nižu temperaturu i produžite po potrebi vreme pečenja. |
| Pecivo je neravnomerno porumenelo. | Podesite temperaturu malo niže. Takođe, papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Uvek isecite papir za pečenje, tako da bude odgovarajući. Vodite računa o tome, da kalup ne stoji direktno ispred otvora na zadnjem zidu pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, trebalo bi po mogućstvu da koristite jednake veličine i debljine. |
| Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem. | Za pečenje na više nivoa uvek izaberite vrela 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. | Pečite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod peciva sa sočnim nadevom, najpre ispecite podlogu. Pospite ih bademom ili prezlama, i nafilujte ih. |
| Pecivo se ne odvajava pri prevrtanju. | Nakon pečenja, pecivo ostavite da se hladi 5 do 10 minuta. Ako još uvek ne može da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Ponovo prevrnite pecivo i više puta pokrijte kalup hladnom, mokrom krpom. Kod sledećeg puta podmažite kalup pospite ga prezlama. |

Prelivi i gratini

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

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

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

Uvek upotrebljavajte navedene visine žlebova.

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

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

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

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

Živinsko meso, meso i riba

Vaš uređaj nudi različite vrste zagrevanja za pripremu živinskog mesa, mesa i ribe. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za pojedina jela.

Pečenje na rešetki

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

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 11

U zavisnosti od veličine i vrste pečenja, dodajte do ½ litara vode u univerzalnu tepsiju. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje. Od te moče možete da napravite sos. Osim toga, tako nastaje manje dima i pećnica ostaje čistija.

Pečenje u posudi

Upozorenje – Opasnost od povređivanja zbog lomljenja stakla!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

Kada se hrana priprema u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da je poklopac odgovarajući i da se dobro zatvara. 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 za roštiljanje se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često, zavisi od podešenog stepena roštiljanja.
- Za vreme roštiljanja može da se pojavi dim.

Termometar za prženje

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

Nakon oko ½ do ⅔ 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.

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 ½ 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 aluminijsku 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.

Živinsko meso

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina police za pečenje | Vrsta grejanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|--|---------------------|--------------------------|----------------|------------------|-----------------|
| Pile, 1,3 kg | Posuđe, otvoreno | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Sitni delovi pileta, po 250 g | Posuđe, otvoreno | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Pileći štapići, nuggets, zamrznuti | Univerzalna tepsija | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Patka, 2 kg | Posuđe, otvoreno | 2 | | 180-200 | 90-110 |
| Pačije grudi, srednje pečene, po 300 g | Posuđe otvoreno | 3 | | 210-230 | 35-40 |
| | | | | 3 | 3-5 |
| Guska, 3 kg | Posuđe otvoreno | 2 | | 140 | 130-140 |
| | | | | 160 | 50-60 |
| Guščiji bataci, po 350 g | Posuđe, zatvoreno | 2 | | 150-160 | 80-90 |
| | | | | 230-240 | 30-40 |
| Mlada ćuretina, 2,5 kg | Posuđe, otvoreno | 2 | | 180-200 | 75-90 |
| Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg | Posuđe, zatvoreno | 2 | | 240-260 | 80-100 |
| Ćureći karabataci, sa kostima, 1 kg | Posuđe, otvoreno | 2 | | 180-200 | 80-100 |

Meso

| Jelo | Pribor / posude | Visina police za pečenje | Vrsta grejanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|--|-------------------------------|--------------------------|----------------|-------|------------------|-----------------|
| Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg | Posude, otvoreno | 2 | | - | 160-170 | 150-160 |
| Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plečka, 2 kg | Posude otvoreno | 2 | | 1 | 130-140 | 135-145 |
| | | | | 2 | 190-200 | 25-30 |
| Pečenje od svinjskih slabina, 1,5 kg | Posude, zatvoreno | 2 | | - | 190-200 | 100-110*** |
| Svinjski odresci, 2 cm debljine | Rešetka | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Goveđi file, srednje pečen, 1 kg | Rešetka + univerzalna tepsija | 3 | | - | 210-220**** | 40-50** |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg | Posude, zatvoreno | 2 | | - | 200-220 | 140-160***** |
| Biftek, srednje pečen, 1,5 kg | Rešetka + univerzalna tepsija | 3 | | - | 200-220**** | 60-70 |
| Hamburger, 3-4 cm visine | Rešetka | 4 | | - | 3**** | 25-30 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg | Posude, otvoreno | 2 | | - | 160-180 | 115-130 |
| Teleća kolenica, 1,5 kg | Posude, zatvoreno | 2 | | - | 200-220 | 110-125 |
| Jagnjeći but bez koske, srednje pečen, 1,5 kg | Posude, otvoreno | 2 | | - | 170-190 | 70-80*** |
| Jagnjeća leđa sa kostima, srednje pečena, 1,5 kg | Posude, otvoreno | 2 | | - | 180-190 | 45-55*** |
| Roštiljske kobasice | Rešetka | 3 | | - | 3 | 15-20 |
| Rolat od mlevenog mesa, 1 kg | Posude, otvoreno | 2 | | - | 170-180 | 65-75 |

* predzagrevanje

** Univerzalnu tepsiju na visini 2 podmetnite ispod

*** bez okretanja

**** okrenuti nakon što je isteklo 1/2- 2/3 vremena pripreme

***** za početak, dodajte tečnost u posudu, i neka pokrije 2/3 komada mesa koji se peče

Riba

| Jelo | Pribor / posude | Visina ubacivanja | Vrsta grejanja | Temperatura u °C | Trajanje u minutima. |
|---|-------------------|-------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Riba, grilovana, cela, 300 g, npr. pastrmka | Rešetka | 2 | | 160-180 | 20-30*** |
| Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos | Rešetka | 2 | | 170-190 | 30-40*** |
| Ribljí file, šnicla, grilovani, debljine 2-3 cm | Rešetka | 4 | | 3 | 12-22** |
| Ribljí file, dinstan, natur, debljine 2-3 cm | Posude, zatvoreno | 2 | | 170-190 | 35-45 |
| Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka | Posude, zatvoreno | 2 | | 170-190 | 40-50 |
| Riba, dinstana, cela 1,5 kg, npr. losos | Posude, zatvoreno | 2 | | 180-200 | 55-65 |

* predzagrevanje

** Ubacite univerzalnu tepsiju na visinu za ubacivanje 2

*** Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke





Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

Povrće i prilazi

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

Pridržavajte se podataka iz tabele.

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

Deserti

Pomoću ovog uređaja možete da sami napravite sufle i jogurt.

Sufle



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


Jogurt

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

1. 1 litar mleka (3,5 % masnoće) zagrejte na ringli na 90 °C i ohladite na 40 °C.
Kod dugotrajnog mleka dovoljno je zagrevanje na 40 °C.

2. Umešajte 150 g jogurta (temperatura kao u frižideru).
3. Napunite šolje ili manje čaše i pokrijte folijom.
4. Šolje ili čaše postavite na dno pećnice i temperaturu podesite kao što je navedeno u tabeli.
5. Nakon pripreme, ostavite jogurt da se ohladi u frižideru.

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje |
|-----------------------------|-------------------|----------------|---|------------------|----------|
| Jogurt | Kalupi za porcije | Dno pećnice |  | _* | 8-9h |
| Sufle u kalupima za porcije | Kalupi za porcije | 2 |  | 160-180 | 35-45 |

* pomoću  zagrejati na temperaturu do 100 °C

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, spekulasi).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

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

Sušenje

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

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

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

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

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

Koristite za sušenje sledeće visine:

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

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

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

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

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

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Tegle

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

U postupku konzervisanja upotrebljavajte samo tegle iste veličine i sa istom vrstom namirnice. U pećnici možete da istovremeno konzervirate sadržaj najviše šest tegli od ½, 1 ili 1½ litar. Nemojte upotrebljavati veće ili više tegle. Poklopci mogu da puknu.

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

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo besprekorno voće i povrće. Dobro ga operite.

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

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

- oko 250 g šećera kod slatkog voća
- oko 500 g šećera kod kiselog voća

Povrće: Povrće u teglama dopunite vreloom, prokuvanom vodom.

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





Završetak ukuvavanja

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

Povrće: Nakon određenog vremena, počće da se pojavljuju mehurići. Čim se pojave mehurići u teglama, temperaturu smanjite na 120 °C i ostavite tegle u zatvorenoj pećnici. Nakon tog vremena, isključite uređaj i iskoristite toplotu još nekoliko minuta.

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

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

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

Ostavite testo da naraste





Testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica.

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

Priprema testa

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina police za pečenje | Vrsta grejanja | Korak | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|---------------------------------|--------------------|--------------------------|---|-------|------------------|-----------------|
| Kvasno testo, lagano | Činija | 2 |  | 1. | -* | 25-30 |
| | Pleh za pečenje | 2 |  | 2. | -* | 10-20 |
| Kvasno testo, teško i punomasno | Činija | 2 |  | 1. | -* | 60-75 |
| | Vatrostalno posuđe | 2 |  | 2. | -* | 45-60 |

* pomoću  zagrejte na temperaturu od 50 °C




Odmrzavanje

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

Za otapanje koristite sledeće visine:

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

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

| Jelo | Pribor / posuđe | Visina u rerni | Vrsta grejanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|---------------|-----------------|----------------|---|------------------|-----------------|
| Hleb, uopšte | Pleh za pečenje | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Kolači, sočni | Pleh za pečenje | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Kolači, suvi | Pleh za pečenje | 2 |  | 60 | 60-75 |

Zadržavanje toplote

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

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

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.

Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

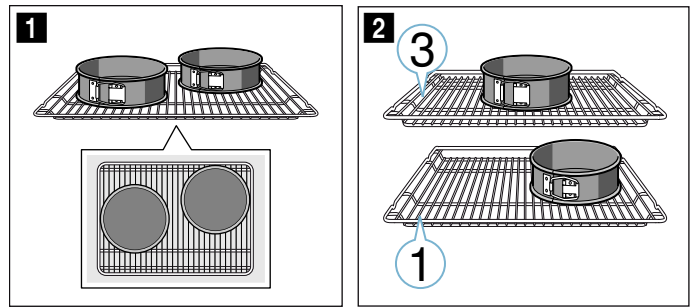
- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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

Pečenja sa dva kalupa:

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



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 / posuđe | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|
| Pecivo iz šprica | Pleh za pečenje | 3 | ☐ | 140-150* | 25-35 |
| Pecivo iz šprica | Pleh za pečenje | 3 | ⊗ | 140-150* | 20-30 |
| Pecivo iz šprica, 2 nivoa | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 | ⊗ | 140-150* | 25-35 |
| Pecivo iz šprica, 3 nivoa | Pleh za pečenje i univerzalna tepsija | 5+3+1 | ⊗ | 130-140* | 35-55 |
| Kolačići | Pleh za pečenje | 3 | ☐ | 150-160* | 25-35 |
| Kolačići | Pleh za pečenje | 3 | ⊗ | 140-150* | 20-30 |
| Kolačići, 2 nivoa | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 | ⊗ | 140-150* | 25-40 |
| Kolačići, 3 nivoa | Pleh za pečenje i univerzalna tepsija | 5+3+1 | ⊗ | 140* | 30-40 |
| Vodeni biskvit | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm | 2 | ☐ | 160-170** | 25-35 |
| Vodeni biskvit | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm | 2 | ⊗ | 160-170 | 30-35 |
| Vodeni biskvit, 2 nivoa | 2x kalupi sa skočnim mehanizmom Ø26cm | 3+1 | ⊗ | 150-160** | 35-50 |
| Američka pita od jabuka | 2x crni kalupi Ø20cm | 2 | ⊗ | 160-170 | 60-80 |
| Američka pita od jabuka | 2x crni kalupi Ø20cm | 1 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| Američka pita od jabuke, 2 nivoa | 2x crni kalupi Ø20cm | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 70-90 |

* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Roštilj

| Jelo | Pribor | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------|---------|----------------|------------------|------------------|-----------------|
| Prepek tosta | Rešetka | 5 | ☐ | 3 | 0,5-1,5* |
| Bifburger, 12 komada | Rešetka | 4 | ☐ | 3 | 25-30** |

* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite



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



9001332030

980518