



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



Rerna
HBA513B.0



BOSCH

[sr] Uputstva za upotrebu

Sadržaj

	Upotreba u skladu s odredbama	4
	Uputstva za sigurnost	4
	Uopšteno	4
	Halogene lampice	5
	Uzroci oštećenja	5
	Uopšteno	5
	Zaštita životne sredine	6
	Ušteda energije	6
	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	6
	Upoznavanje uređaja	7
	Polje sa komandama	7
	Tasteri i displej	7
	Vrste grejanja i funkcije	8
	Temperatura	8
	Pećnica	8
	Pribor	9
	Osnovna oprema	9
	Ubacivanje pribora	9
	Specijalan pribor	10
	Pre prve upotrebe	11
	Prvo puštanje u rad	11
	Čišćenje pećnice i pribora	11
	Opsluživanje aparata	12
	Uključivanje i isključivanje uređaja	12
	Podešavanje režima zagrevanja i temperature	12
	Brzo zagrevanje	12
	Vremenske funkcije	13
	Podešavanje trajanja	13
	Kraj podešavanja	13
	Podešavanje vremena alarma	14
	Podešavanje vremena	14
	Osigurač za decu	15
	Aktiviranje i deaktiviranje	15
	Čišćenje	15
	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	15
	Održavanje čistoće aparata	16
	Postolja	17
	Otkočavanje i zakačivanje stalka	17
	Vrata uređaja	17
	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	17

	Smetnja, šta činiti?	19
	Samostalno otklonite smetnje	19
	Zamena lampice na krovu rerne	19
	Servisna služba	20
	E-broj i FD-broj	20
	Za Vas testirano u našoj kuhinji	20
	Opšte napomene	20
	Kolači i pecivo	21
	Prelivi i gratini	24
	Živinsko meso, meso i riba	25
	Povrće i prilozi	27
	Deserti	28
	Akrlamid u namirnicama	28
	Sušenje	28
	Ukuvavanje	29
	Ostavite testo da naraste	30
	Odmrzavanje	31
	Zadržavanje toplote	31
	Proverena jela	32

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

Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 9

Uputstva za sigurnost

Uopšteno

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posude se zagreva. Vreli pribor ili posude iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremате jela sa velikim količinama visokoprocentnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocentnih 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 kablova električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vлага, koja prodiere, 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!**

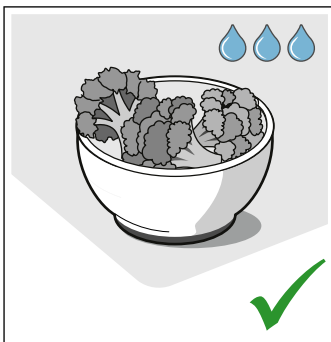
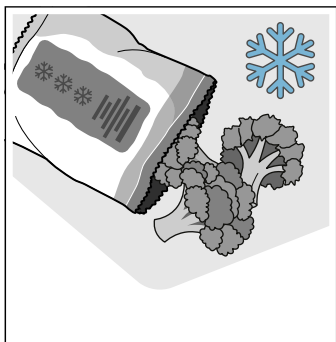
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima. Mogu da nastupe trajne promene boja na staklu na vratima.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- Vлага u pećnici: Duže vreme postojanja vlage u pećnici može da dovede do korozije. Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. Vlažne namirnice ne smeju da se čuvaju duže vreme u zatvorenoj pećnici. U pećnici nemojte da skladištite jela.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostaviti da se hladi samo dok je zatvorena. Nemojte ničim zaglavljavati 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 zaprljan 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 15
- 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

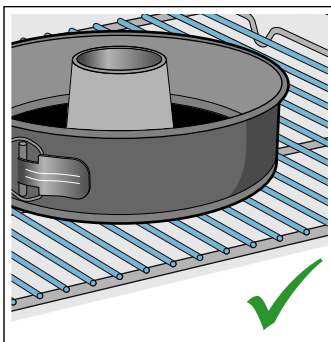
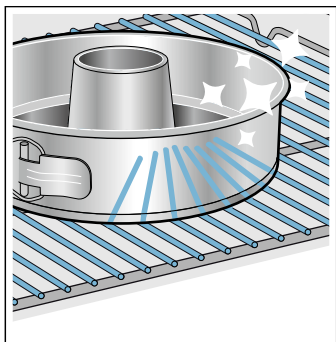
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

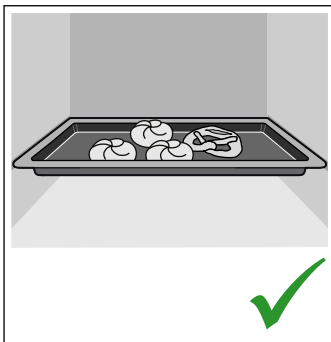
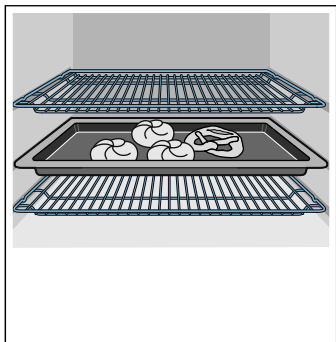
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



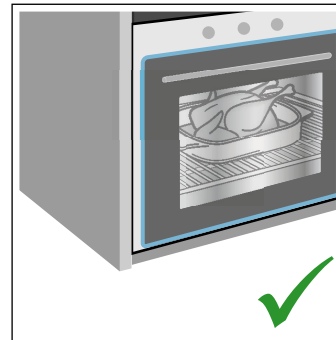
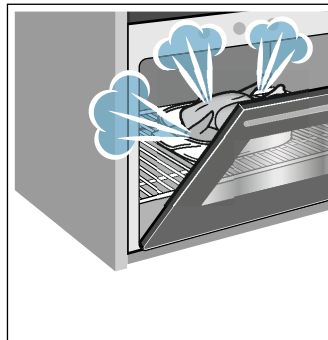
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



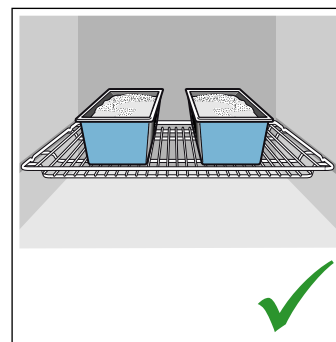
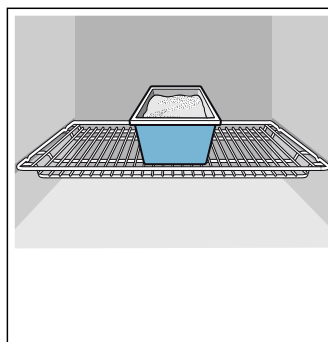
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



- 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.

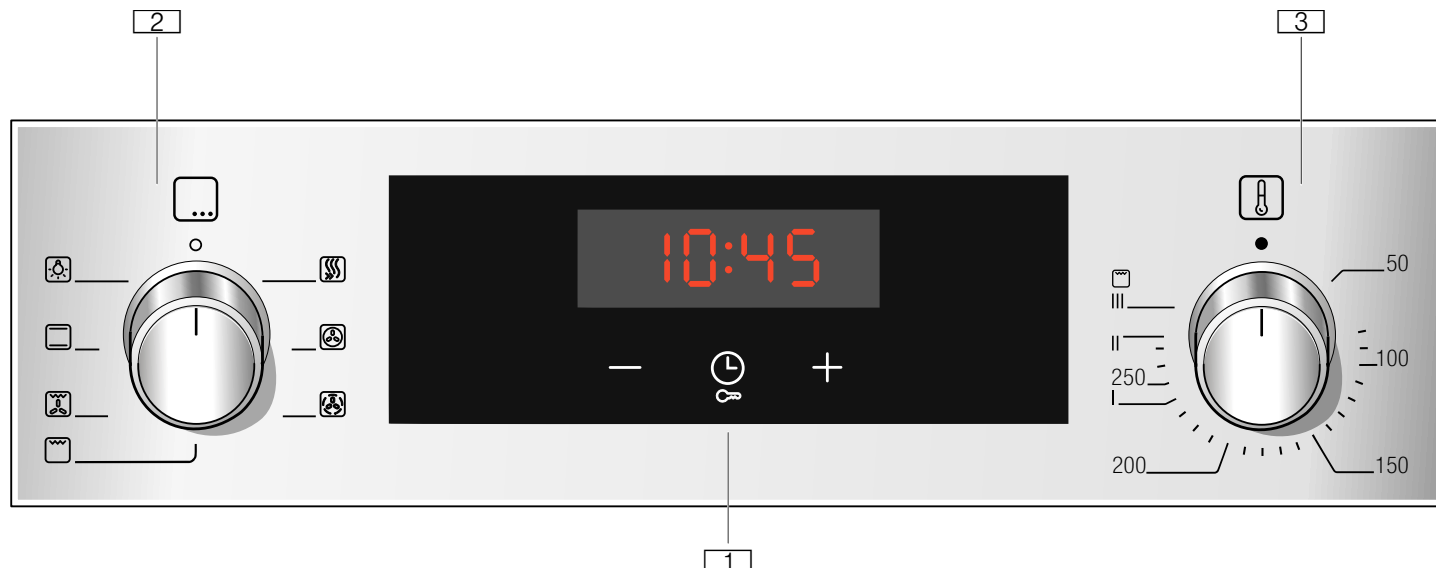


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

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.



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.

Polje sa komandama

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

Tasteri i displej

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

Simbol	Značenje	
	Vremenske funkcije	Izaberite alarm,  , trajanje  , kraj  i vreme, tako što više puta dodirujete tastere.
	Zaštita za decu	Blokirajte i deblokirajte funkcije pećnice pritiskanjem tastera na komandnom polju oko 4 sekunde.
—	Minus	Smanjite podešene vrednosti.
+	Plus	Povećajte podešene vrednosti.

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 pritiskajte taster . Svetli odgovarajući simbol. Čija vrednost se nalazi u prvom planu.

Vrste grejanja i funkcije

Pomoću birača funkcija podesite vrste grejanja i ostale funkcije.

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

Vrsta zagrevanja	Upotreba
 3D-vreli vazduh	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Blagi vreli vazduh	Inteligentna vrsta zagrevanja za blagu pripremu mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u rernu. Namirnice se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Tako jela ostaju sočna i manje tamne. Energija može da se uštedi u zavisnosti od načina pripreme i namirnica. Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti.
 Gril, velika površina	Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost i za gratiniranje. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je 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 adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Toplota dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.

Ostale funkcije

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

Funkcija	Upotreba
 Brzo zagrevanje	Brzo predzagrevanje pećnice, bez dodatne opreme.
 Osvetljenje pećnice	Osvetljenje pećnice uključivanje, bez funkcije. Olakšava vam npr. čišćenje prostora pećnice.

Temperatura

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

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

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

Prikaz temperature

Ukoliko uređaj greje, na displeju sveti simbol . U pauzama grejanja, on se gasi.

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

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 isporučenog pribora i njegovu pravu upotrebu.

Osnovna oprema

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



Rešetka

Za posuđe, kolače i kalupe.

Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.



Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja.

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

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

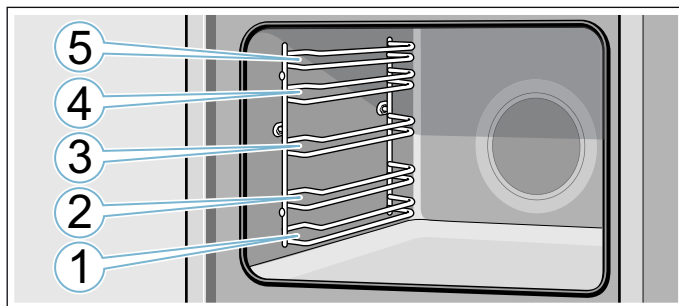
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

Ubacivanje pribora

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

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



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

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

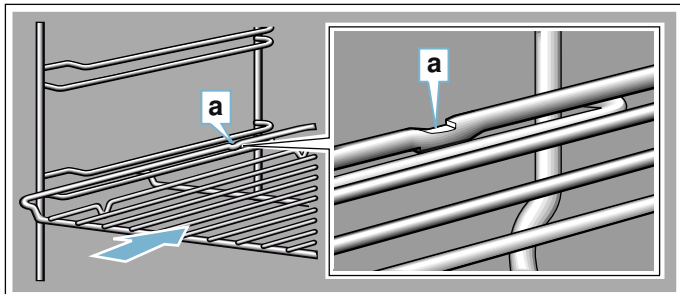
Uputstva

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

Funkcija ubacivanja u ležište

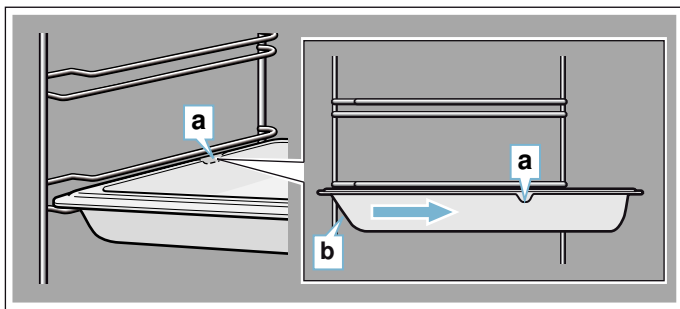
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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

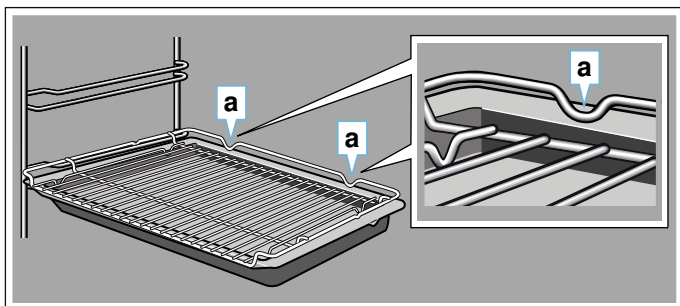


Kombinovani pribor

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 20

Specijalan pribor

Rešetka

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

Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Univerzalni tiganj

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

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

Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

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

Univerzalni tiganj, sa slojem protiv lepljenja

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

Pecivo i pečenja lakše se odvajaju od univerzalnog tiganja.

Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvajaju od pleha za pečenje.

Dve univerzalne tepsije, uzak oblik

Za sočne kolače, pecivo i zamrznuta jela.

Univerzalne tepsije nemojte upotrebljavati sa izvlačima 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 12

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

Isključite aparat nakon navedenog trajanja.

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

Čišćenje pribora

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

Opsluživanje aparata

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

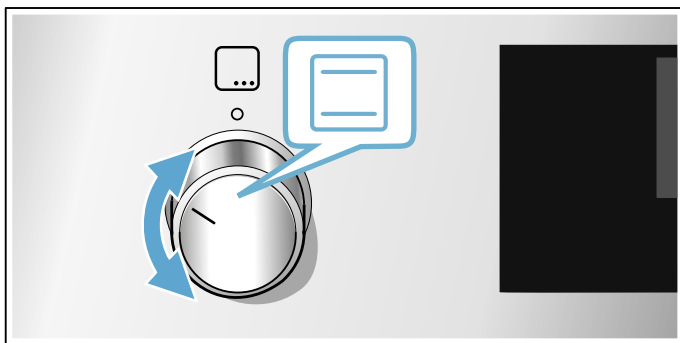
Birač funkcije uključuje i isključuje uređaj. Čim se okrene u položaj koji nije nulti, uređaj se uključuje. Za isključivanje uređaja, birač funkcije uvek okrenite u nulti položaj.

Podešavanje režima zagrevanja i temperature

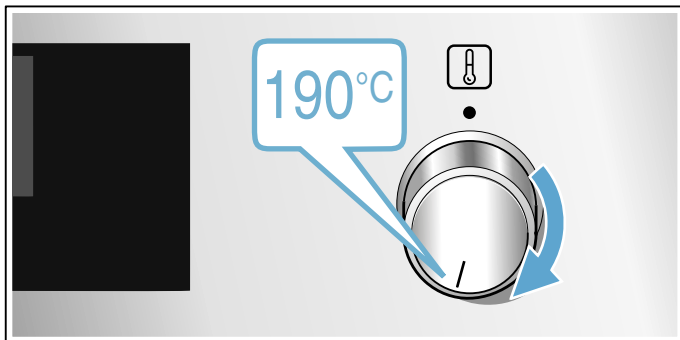
Pomoću birača funkcije i temperature jednostavno podesite uređaj. Koja je vrsta zagrevanja najbolja za neko jelo, možete videti na početku uputstva za upotrebu.

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

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



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



Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.

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

Uputstvo: Na uređaju možete da podesite i trajanje i završetak nekog režima rada. → "Vremenske funkcije" na strani 13

Izmena

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

Brzo zagrevanje

Brzim zagrevanjem možete da skratite trajanje zagrevanja.

Nakon toga, najbolje je da upotrebljavate:

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

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

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

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

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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

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

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

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

Podešavanje trajanja

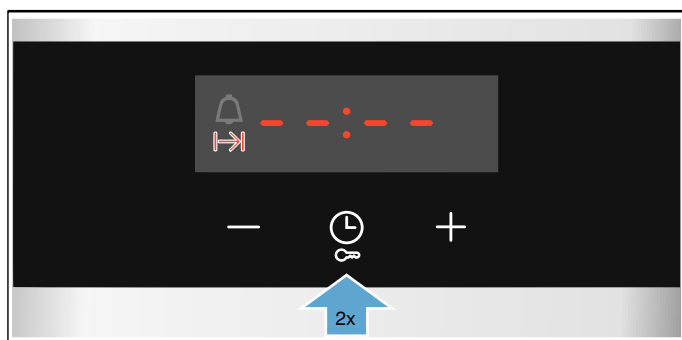
Trajanje pripreme jela možete da podesite na aparatu. Tako ćete izbeći neželjeno prekoračenje vremena pečenja i nećete morati da prekidate druge poslove, da biste završili režim rada.

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.

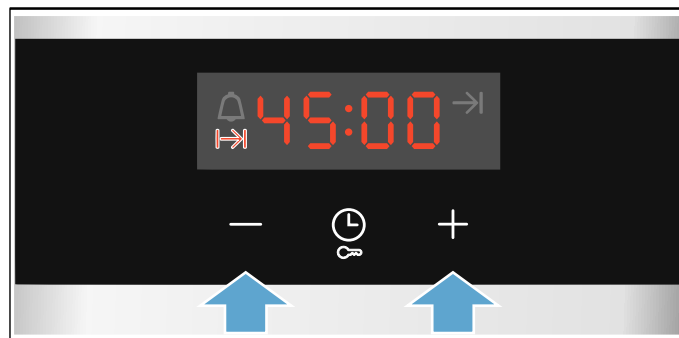
U zavisnosti od toga koji taster najpre pritisnete, trajanje počinje sa drugom predloženom vrednošću: 10 minuta kod tastera  i 30 minuta kod tastera .

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.

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.

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.

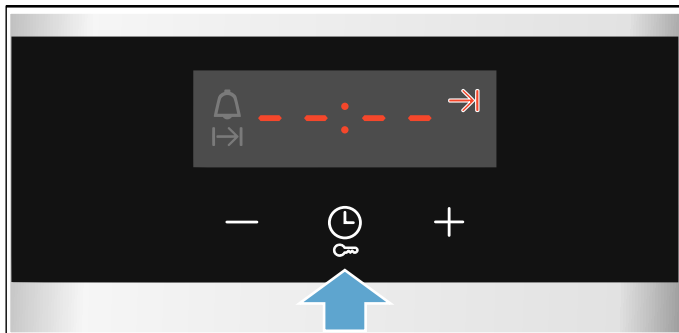
Uputstva

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

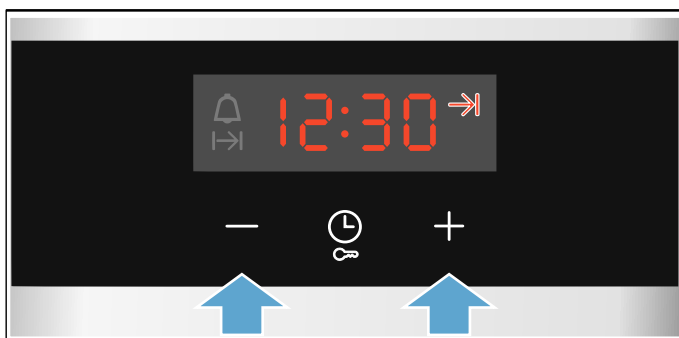
Završetak trajanja može da se vrati unazad maksimalno za 23 sata i 59 minuta.

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

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



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



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

Trajanje je isteklo

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

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

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

Menjanje i prekid

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

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

Podešavanje vremena alarma

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

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

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

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

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

Vreme alarma je isteklo

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

Menjanje i prekid

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

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

Podešavanje vremena

Nakon priključivanja ili nakon prekida struje na displeju treperi tačno vreme. Podesite tačno vreme.

Birač funkcija mora da bude u nultom položaju.

1. Pritisnite taster . Tačno vreme prestaje da treperi.
2. Pomoću tastera **-** ili **+** podesite tačno vreme. Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima tačno vreme.

Promena vremena

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

Radi toga, na isključenom uređaju pritisnite taster , sve dok treperi vreme i pomoću tastera **-** ili **+** promenite vreme.

Osigurač za decu

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

Uputstva

- Zaštita za decu na rerni ne utiče na eventualno priključenu ravnu 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 pojavljuje **SAFE**. 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 pritiskajte taster  oko 4 sekunde, sve dok se ne ugasi displej **SAFE**.

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

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

Unutrašnjost uređaja

Emajlirane površine	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Sagorele ostatke hrane omekšajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće koristite abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja. Uputstvo: Od ostataka hrane mogu da se pojave beli tragovi. Oni nisu štetni i ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi možete da ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svetla u pećnici	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
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.

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 zapaku.
- 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.

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.

Postolja

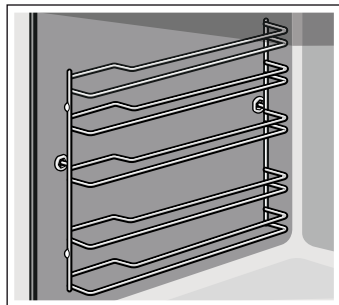
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

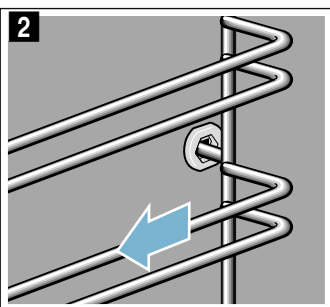
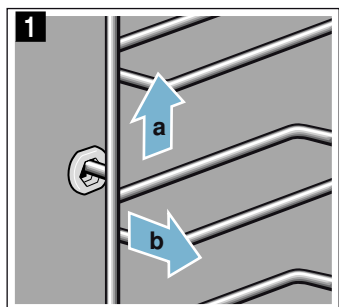
Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkaćivanje postolja



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

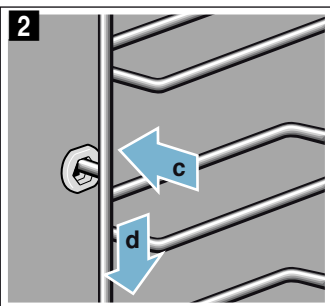
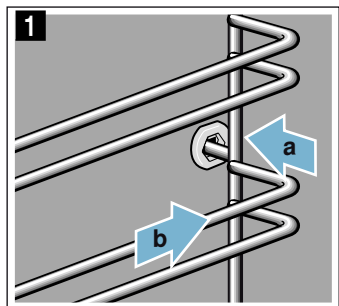


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakaćivanje 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 nelegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad **b** (slika **1**).
2. Zatim okvir ubacite u prednju buksnu **c**, dok i ovde ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad **d** (slika **2**).



Vrata uređaja

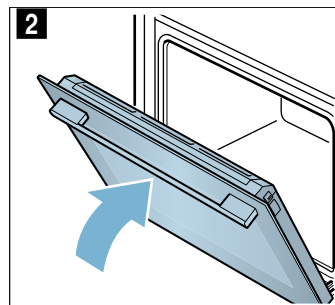
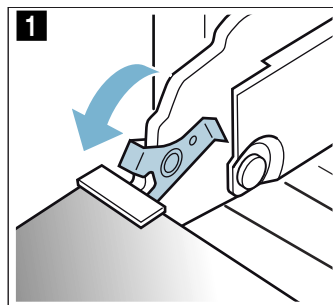
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako vrata aparata mogu da se očiste.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

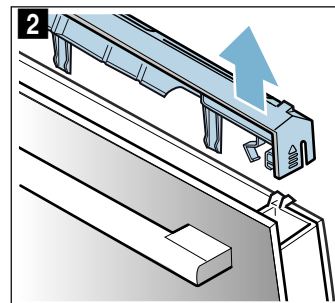
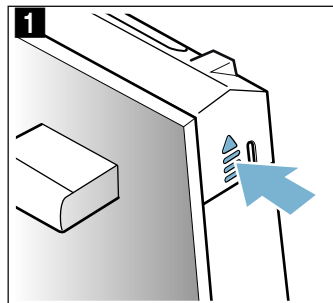
Fiksiranje vrata uređaja

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**).

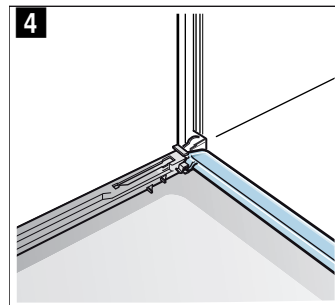
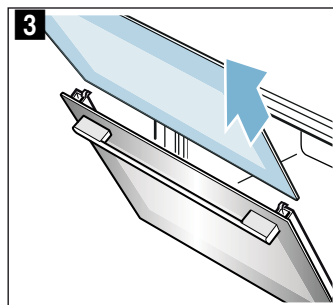


Vađenje stakla

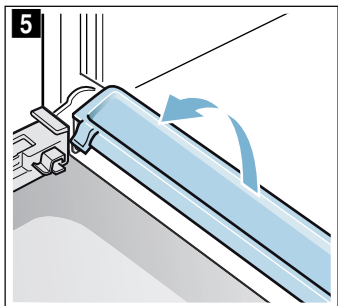
1. Pritisnite poklopac sa leve i desne strane (slika **1**).
2. Skinite poklopac (slika **2**).



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.

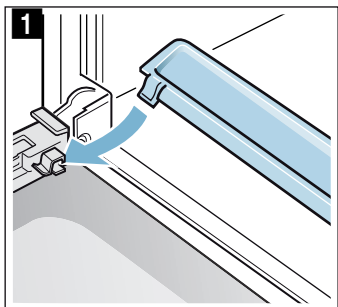
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

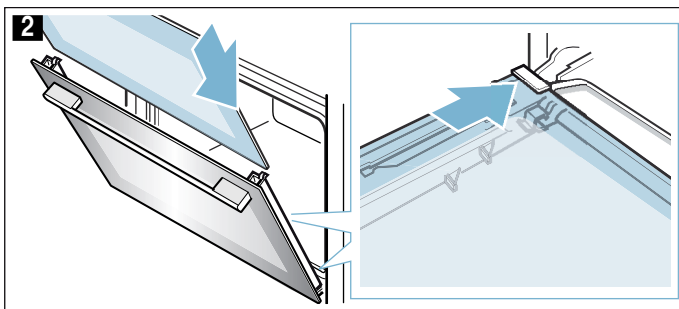
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

Ugradnja stakla

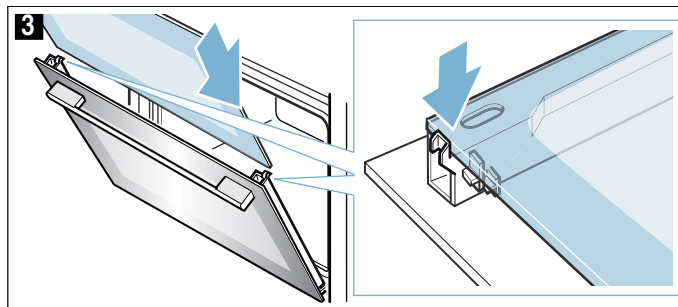
1. Potpuno otvorite vrata uređaja i ponovo ugradite lajsnu za kondenzat. Za to lajsnu ubacite horizontalno i okrenite ka dole (slika 1).



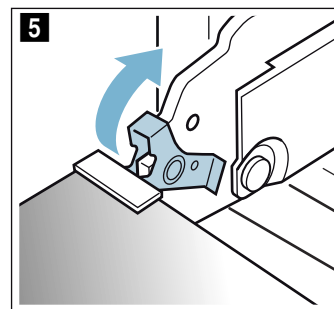
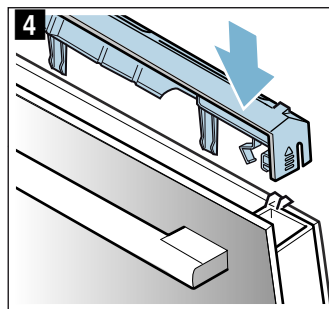
2. Vrata uređaja zatvorite do graničnika .
3. Postavite staklo i pri tom vodite računa da je staklo dobro uleglo u donji držač (slika 2).



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 20

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 SAFE .	Zaštita za decu je aktivirana.	Deaktivirajte zaštitu za decu, tako što ćete oko 4 sekunde pritiskati taster sa simbolom ključa.

⚠ 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 grešci 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 20

Zamena lampice na krovu rerne

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

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

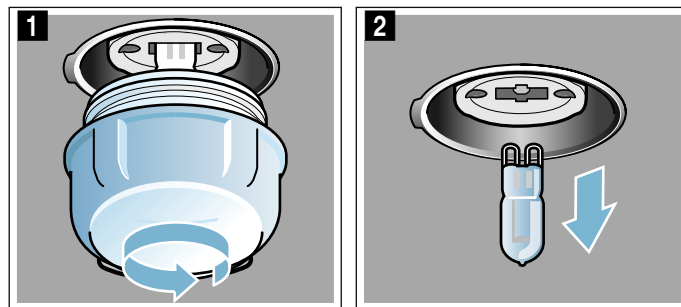
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

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



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

Servisna služba

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

E-broj i FD-broj

Kada zovete, molimo navedite pun broj proizvođa (E-Nr.) i serijski broj (FD-Nr.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naći ćete, ako otvorite vrata uređaja. Ako uređaj koristi paru, pločicu sa tipom pronaći ćete sa desne strane iza otvora.

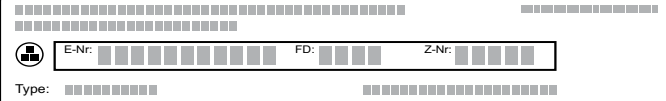


Diagram showing a label with fields for E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type.

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

E-br.		FD-br.	
Servisna služba 			

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

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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

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

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

Opšte napomene

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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

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

Vrsta zagrevanja "vreli vazduh, blago"

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

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednom nivou upotrebljavajte sledeće visine:

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

Pečenje na više nivoa

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

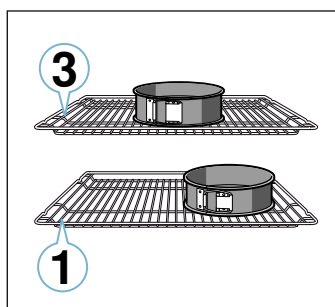
Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

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



Pribor

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

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugrarate. → "Pribor" na strani 9

Papir za pečenje

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

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-150	75-90
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 prh-kog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		170-190	55-80
Tart	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	25-35
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* predzagrevanje

Kolači i pecivo

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

Vodite računa i o napomenama u odeljku o dizanju testa.

Kalupi za pečenje

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.

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

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

Zamrznuti proizvodi

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

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

Hleb i zemičke

Pažnja!

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

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

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

Kolači iz pleha

Jelo	Pribor / posude	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 / posude	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 kuvanog testa	Pleh za pečenje	3		190-210	35-50
Pecivo od kuvanog 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 / posude	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

* predzagrevanje

** 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
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 / posude	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 / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pica, sveža	Pleh za pečenje	2		200-220	25-35
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		190-210	30-40
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2		250-270*	15-20
Pica, gotova iz frižidera	Rešetka	3		170-190	15-20
Pica, zamrznuta tanka kora, 1 komad	Rešetka	3		190-210	20-25
Pica, zamrznuta tanka kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznuta debela kora, 1 komad	Rešetka	3		180-200	25-30
Pica, zamrznuta debela kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1		190-210	25-30
Mini pice	Univerzalna tepsija	3		180-200	15-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	65-80
Francuska pita	Kalup za tart	1		210-230	30-40
Ruske piroške	Keramički pekač	2		170-190	65-75
Empanada	Univerzalna tepsija	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 vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.
Pecivo dobro izgleda, ali nije dobro pečeno iznutra.	Pecite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod peciva sa sočnim nadevom, najpre ispecite podlogu. Pospite ih bademom ili prezlama, i naafilujte ih.
Pecivo se ne odvaja pri prevrtanju.	Nakon pečenja, pecivo ostavite da se hladi 5 do 10 minuta. Ako još uvek ne može da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Ponovo prevrните 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 preliava. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

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

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 9

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

Pečenje u posudi

Upozorenje – Opasnost od povređivanja zbog lomljenja stakla!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

Kada se hrana priprema u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da je poklopac odgovarajući i da se dobro zatvara. 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 određivanje vremena pripreme orijentišite se na osnovu težine najtežeg komada. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno jednake veličine.

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

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

Živinsko meso

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

Zasecite kožu kod pačijih prsa. Nemojte okretati pačije grudi.

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

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

Meso

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

Pri pečenju nemasnog mesa dodajte malo tečnosti. Dno staklene posude bi trebalo da bude prekriveno oko 1/2 cm.

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

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

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

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala od kog je napravljena posuda, kao i od toga da li koristite

poklopac. Ukoliko pripremate meso u emajliranom ili tamnom metalnom pekaču, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenoj posudi.

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

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

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

Riba

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

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

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

Živinsko meso

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

* predzagrevanje 5 min

Meso

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjsko pečenje bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		-	160-170	150-160
Svinjsko pečenje sa kožuricom, npr. plećka, 2 kg	Posude, otvoreno	2		-	180-190	160-180
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		-	190-200	100-110***
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Posude, otvoreno	3		-	210-220	40-50**
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		-	200-220	140-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posude, otvoreno	3		-	200-220	60-70

* predzagrevanje

** Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

*** bez prevrtanja

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
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, otvoreno	2		-	200-220	110-125
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		-	170-190	70-80***
Jagnjeća plećka sa kostima, srednja, 1,5 kg	Rešetka	2		-	180-190	45-55***
Kobasice za roštilj	Rešetka	3		-	3	15-20
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posude, otvoreno	2		-	170-180	65-75

* predzagrevanje

** Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

*** bez prevrtanja

Riba

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

* predzagrevanje

** Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

Povrće i prilozi

Pridržavajte se podataka iz tabele.

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

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

Deserti

Pomoću ovog uređaja možete da sami napravite sufle i jogurt.

Sufle

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

Jogurt

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

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

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta 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, spekulat).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

Opšte napomene	■ 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 vrelog vazduha možete pre svega da sušite. Kod ove vrste konzerviranja se koncentracija aroma reguliše oduzimanjem vode.

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

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

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

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

Koristite za sušenje sledeće visine:

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

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

U tabeli ćete naći podešavanja za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje zavise od vrste,

vlažnosti, zrelosti i debljine namirnice koja se suši. Što duže se namirnica koja ide na sušenje bude sušila, to će se bolje konzervirati. Što je tanje isečena, to će se pre završiti sušenje i biće aromatičnija. Zato su navedena područja za podešavanje.

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

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

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Tegle

Upotrebljavajte samo čiste i neoštećene tegle. Upotrebljavajte samo čiste i neoštećene gumene prstenove otporne na toplotu. Prethodno proverite 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 1/2, 1 ili 1 1/2 litar. Nemojte upotrebljavati veće ili više tegle. Poklopci mogu da puknu.

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

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo besprekorno voće i povrće. Dobro ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u teglama dopunite vrelom, prokuvanom vodom.

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

Završetak ukuvavanja

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

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

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

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

Jelo	Pribor / 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

Za pripremu testa dodajte 200 ml vode na dno pećnice.

Pažnja!

Površinska oštećenja

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

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

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

Tokom rada nastaje kondenzat i hvata se na staklu na vratima. Nakon pečenja obrišite pećnicu. 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 aparata na toplom mestu.

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

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

* pomoću  zagrejati na temperaturu do 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 / posude	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, uopšte	Pleh za pečenje	2		50	40-70
Kolači, sočni	Pleh za pečenje	2		50	70-90
Kolači, suvi	Pleh za pečenje	2		60	60-75

Zadržavanje toplote

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

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

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

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

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

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

Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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

Pečenja sa dva kalupa:

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

Pečenje

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	20-30
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-150*	25-35
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		130-140*	40-55
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150-160*	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-150*	30-40
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140-150*	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

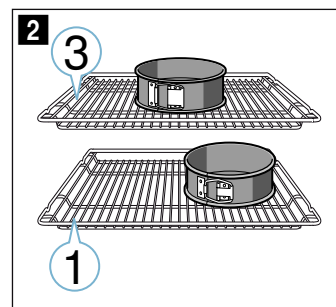
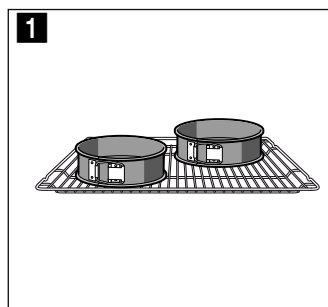
** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

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



Uputstva

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

Roštilj

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001336853
970717