



**BOSCH**

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



# Ugradna rerna

**CSG656B.2**

**[sr]** Uputstva za upotrebu

Ugradna rerna



# Sadržaj

|                                                                                    |                                               |           |                                                                                     |                                       |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|
|    | <b>Upotreba u skladu s odredbama</b>          | <b>4</b>  |    | <b>Vremenske funkcije</b>             | <b>21</b> |
|    | <b>Uputstva za sigurnost</b>                  | <b>5</b>  |                                                                                     | Podešavanje trajanja                  | 21        |
|                                                                                    | Uopšteno                                      | 5         |                                                                                     | Kraj podešavanja                      | 21        |
|                                                                                    | Para                                          | 6         |                                                                                     | Podešavanje alarmnog časovnika        | 22        |
|                                                                                    | Funkcije čišćenja                             | 6         |    | <b>Osigurač za decu</b>               | <b>23</b> |
|    | <b>Uzroci oštećenja</b>                       | <b>6</b>  |                                                                                     | Aktiviranje i deaktiviranje           | 23        |
|                                                                                    | Uopšteno                                      | 6         |    | <b>Osnovna podešavanja</b>            | <b>23</b> |
|                                                                                    | Para                                          | 6         |                                                                                     | Promena osnovnih podešavanja          | 23        |
|    | <b>Zaštita životne sredine</b>                | <b>7</b>  |                                                                                     | Lista osnovnih podešavanja            | 23        |
|                                                                                    | Ušteda energije                               | 7         |                                                                                     | Nestanak struje                       | 24        |
|                                                                                    | Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline | 7         |                                                                                     | Promena vremena                       | 24        |
|    | <b>Upoznavanje uređaja</b>                    | <b>8</b>  |    | <b>Šabat podešavanje</b>              | <b>24</b> |
|                                                                                    | Polje sa komandama                            | 8         |                                                                                     | Start Šabat podešavanja               | 24        |
|                                                                                    | Elementi za rukovanje                         | 8         |    | <b>Sredstva za čišćenje</b>           | <b>25</b> |
|                                                                                    | Displej                                       | 9         |                                                                                     | Odgovarajuća sredstva za čišćenje     | 25        |
|                                                                                    | Vrste režima rada                             | 9         |                                                                                     | Površine u pećnici                    | 26        |
|                                                                                    | Vrste zagrevanja                              | 10        |                                                                                     | Održavanje čistoće aparata            | 26        |
|                                                                                    | Para                                          | 11        |   | <b>Funkcije čišćenja</b>              | <b>27</b> |
|                                                                                    | Ostale informacije                            | 11        |                                                                                     | EcoClean                              | 27        |
|                                                                                    | Funkcije pećnice                              | 11        |                                                                                     | Uklanjanje kamenca                    | 27        |
|                                                                                    | Rezervoar za vodu                             | 11        |  | <b>Postolja</b>                       | <b>28</b> |
|  | <b>Pribor</b>                                 | <b>12</b> |                                                                                     | Otkačivanje i zakačivanje stalka      | 28        |
|                                                                                    | Isporučeni pribor                             | 12        |  | <b>Vrata uređaja</b>                  | <b>29</b> |
|                                                                                    | Ubacivanje pribora                            | 12        |                                                                                     | Otkaçiti i zakačiti vrata uređaja     | 29        |
|                                                                                    | Specijalan pribor                             | 13        |                                                                                     | Demontaža i montaža stakla na vratima | 29        |
|  | <b>Pre prve upotrebe</b>                      | <b>14</b> |  | <b>Smetnja, šta činiti?</b>           | <b>32</b> |
|                                                                                    | Pre prvog korišćenja                          | 14        |                                                                                     | Samostalno otklonite smetnje          | 32        |
|                                                                                    | Prvo puštanje u rad                           | 14        |                                                                                     | Maksimalno trajanje režima rada       | 33        |
|                                                                                    | Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice       | 14        |                                                                                     | Lampe u pećnici                       | 33        |
|                                                                                    | Čišćenje pribora                              | 15        |  | <b>Servisna služba</b>                | <b>34</b> |
|  | <b>Opisluživanje aparata</b>                  | <b>15</b> |                                                                                     | E-broj i FD-broj                      | 34        |
|                                                                                    | Uključivanje i isključivanje uređaja          | 15        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Startovanje režima rada                       | 15        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Podešavanje vrste režima rada                 | 16        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Podešavanje režima zagrevanja i temperature   | 16        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Brzo zagrevanje                               | 16        |                                                                                     |                                       |           |
|  | <b>Para</b>                                   | <b>17</b> |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Zvukovi                                       | 17        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Kuvanje na pari                               | 17        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare    | 17        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Regenerisanje                                 | 18        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Nivo pečenja                                  | 18        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Odmrzavanje                                   | 18        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Punjenje rezervoara za vodu                   | 19        |                                                                                     |                                       |           |
|                                                                                    | Nakon svakog režima rada sa parom             | 20        |                                                                                     |                                       |           |

|                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  <b>Jela</b> .....                             | <b>34</b> |
| Napomene o podešavanjima .....                                                                                                 | 34        |
| Izbor jela .....                                                                                                               | 35        |
| Podešavanje jela .....                                                                                                         | 35        |
|  <b>Za Vas testirano u našoj kuhinji</b> ..... | <b>36</b> |
| Silikonski kalupi .....                                                                                                        | 36        |
| Kolači i sitna peciva .....                                                                                                    | 36        |
| Hleb i zemičke .....                                                                                                           | 39        |
| Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači .....                                                                         | 41        |
| Nabujak i sufle .....                                                                                                          | 43        |
| Živina .....                                                                                                                   | 44        |
| Meso .....                                                                                                                     | 46        |
| Riba .....                                                                                                                     | 49        |
| Povrće i prilozi i jaje .....                                                                                                  | 51        |
| Desert. ....                                                                                                                   | 53        |
| Pripremanje jelovnika .....                                                                                                    | 54        |
| Eco vrste zagrevanja .....                                                                                                     | 54        |
| Akrlamid u namirnicama .....                                                                                                   | 56        |
| Pečenje na umerenoj temperaturi .....                                                                                          | 56        |
| Sušenje .....                                                                                                                  | 57        |
| Ukuvavanje i ceđenje sokova. ....                                                                                              | 58        |
| Dezinfekcija flašica i higijena .....                                                                                          | 59        |
| Podizanje testa sa nivoom pečenja .....                                                                                        | 59        |
| Odmrzavanje .....                                                                                                              | 60        |
| Regenerisanje .....                                                                                                            | 61        |
| Zadržavanje toplote .....                                                                                                      | 61        |
| Proverena jela .....                                                                                                           | 62        |

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 oštetiо prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

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

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

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 12

## Uputstva za sigurnost

### 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 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 kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vлага, 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.

## Para

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Voda u rezervoaru za vodu može u daljem radu aparata jako da se ugreje. Rezervoar za vodu isprazniti parom nakon svakog režima rada aparata.
- Vrela para nastaje u pećnici. Za vreme režima rada aparata sa parom, nemojte dirati pećnicu.
- Prilikom izvlačenja pribora može da pljusne vrela tečnost. Vreli pribor pažljivo izvlačite samo pomoću kuhinjskih rukavica.

### Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

Zapaljive tečnosti mogu da se zapale u vreloj pećnici (praskanje). Nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol) u rezervoar za vodu. U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili.

## Funkcije čišćenja

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

## Uzroci oštećenja

### Uopšteno

#### Pažnja!

- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i 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. Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.
- 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.

## Para

#### Pažnja!

- Kalupi: posude mora da bude otporno na vrelinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu namenjeni za kombinovani režim rada sa parom.
- Posude koje je zardalo: nemojte koristiti posude koje je zardalo. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije u pećnici.

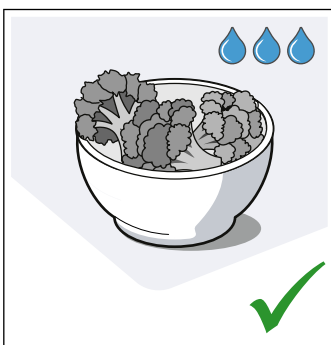
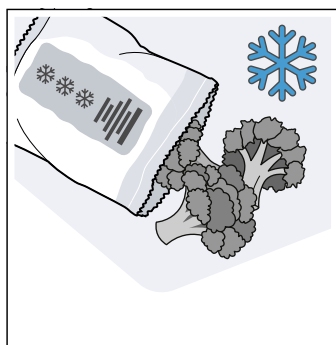
- Tečnost koja kaplje: U slučaju pečenja na pari u rupičastom dispenseru ispod u rernu uvek ugurajte pleh za pečenje, univerzalni tiganj ili dispenser bez rupa. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.
- Vrela voda u rezervoaru za vodu: vrela voda može da ošteti pumpu. Sipajte isključivo hladnu vodu u rezervoar.
- Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.
- Rastvor za uklanjanje kamenca: nemojte stavljati rastvor za uklanjanje kamenca na polje sa komandama ili na ostale površine uređaja. Površine će se oštetiti. Ako se to ipak desi, odmah uklonite rastvor za uklanjanje kamenca vodom.
- Čišćenje rezervoara sa vodom: rezervoar sa vodom nemojte prati u mašini za pranje sudova. Rezervoar za vodu se u tom slučaju oštećuje. Rezervoar za vodu čistite mekom krpom i običnim deterdžentom.

## Zaštita životne sredine

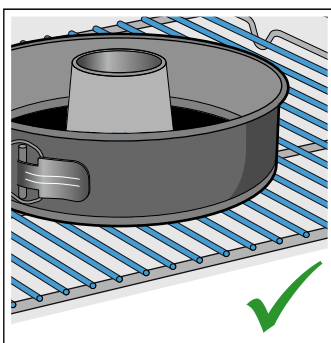
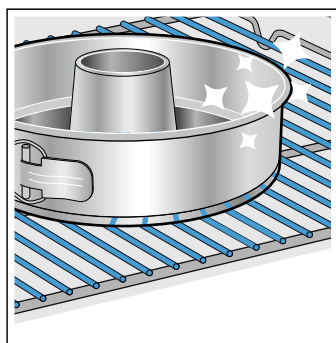
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

### Ušteda energije

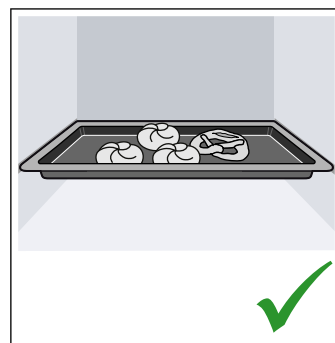
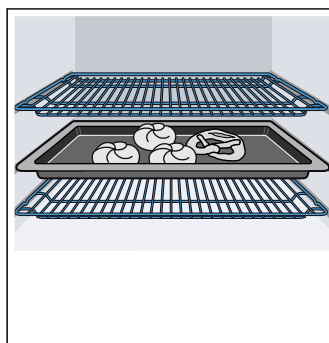
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



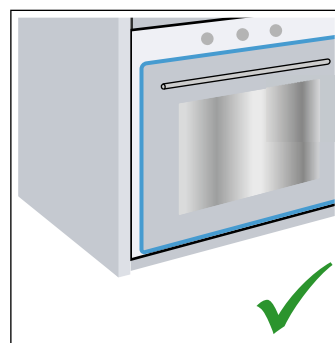
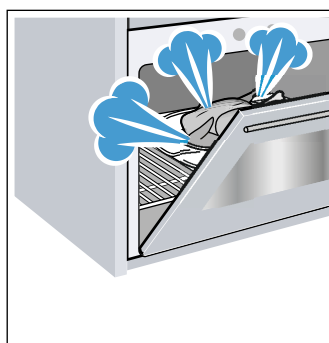
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



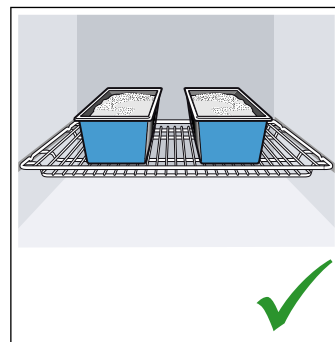
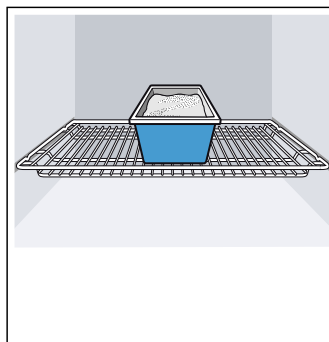
- Uklonite nepotrebnii pribor iz pećnice.



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



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



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

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

## Upoznavanje uređaja

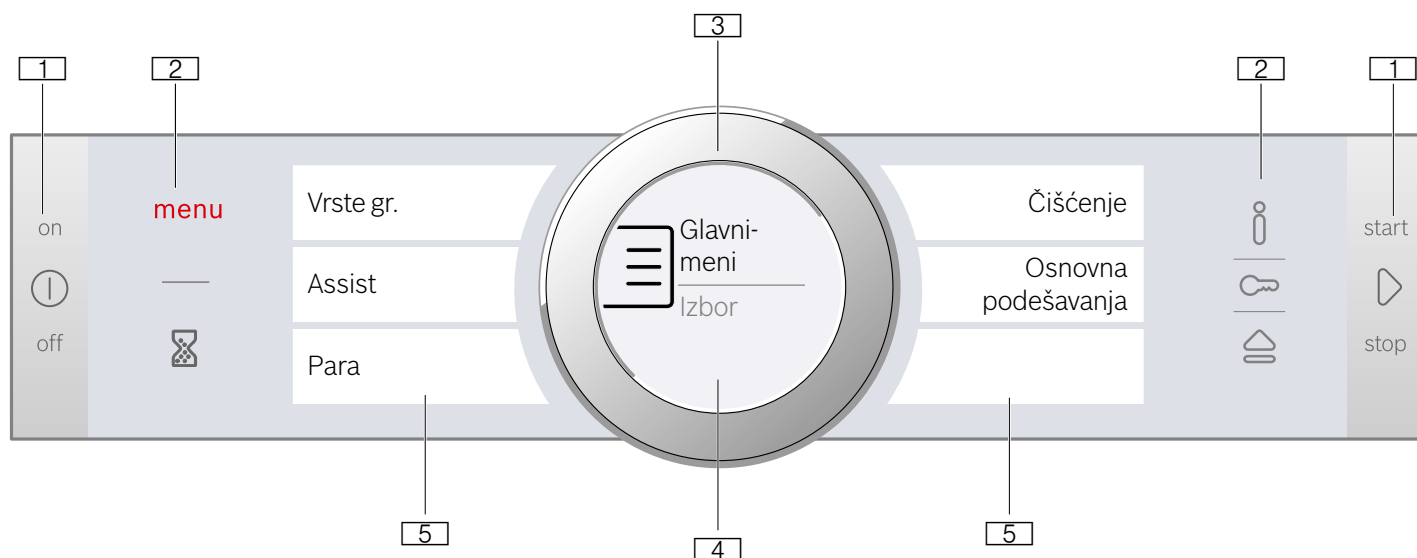
U ovom poglavlju Vam objašnjavamo prikaze i elemente za rukovanje. Osim toga se upoznajete sa različitim funkcijama uređaja.

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

## Polje sa komandama

Preko komandnog polja pomoću tastera, polja osetljiva na dodir, ekran osetljiv na dodir i prstena sa komandama podesite različite funkcije. Displej Vam prikazuje aktuelna podešavanja.

Pregled pokazuje polje sa komandama kada je uključen aparat sa prikazom menija.



### 1 Tasteri

Tasteri levo i desno na polju sa komandama imaju potisnu tačku. Radi aktiviranja pritisnite taster. Kod uređaja, koji nemaju prednji deo od prohroma, oba ova tastera su touch polja bez potisne tačke.

### 2 Touch polja

Ispod touch polja se nalaze senzori. Samo dodirnite dotični simbol, kako biste izabrali funkciju.

### 3 Prsten sa komandama

Prsten sa komandama je postavljen tako da neograničeno možete da ga obrćete u levo ili u desno. Lagano pritisnite i pomerajte ga prstom u željenom pravcu.

### 4 Displej

Na displeju vidite aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena.

### 5 Displej osetljiv na dodir

Na displejima osetljivim na dodir, videćete trenutne mogućnosti izbora. Tamo ih direktno birate, pritiskom na dotično polje teksta. U zavisnosti od izbora, polja teksta se menjaju.

## Tasteri i touch polja

Značenje različitih tastera i touch polja videćete ovde ukratko objašnjeno.

| Simbol      |                      | Značenje                                                                                |
|-------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Tasteri     |                      |                                                                                         |
| ①           | on/off               | Uključivanje i isključivanje uređaja                                                    |
| ▷           | start/stop           | Započinjanje režima rada i zaustavljanje ili prekid dugim pritiskanjem (oko 3 sekunde)  |
| Touch polja |                      |                                                                                         |
| meni        | Meni                 | Otvaranje menija za vrste režima rada                                                   |
| ⌚           | Alarmni časovnik     | Izbor alarmnog časovnika                                                                |
| i           | Informacija          | Prikazivanje napomena                                                                   |
| 🔒           | Zaštita dece         | Aktiviranje sigurnosne brave za decu i deaktiviranje dugim pritiskanjem (oko 4 sekunde) |
| 🚰           | Otvaranje dijafragme | Punjenje ili pražnjenje rezervoara sa vodom                                             |

## Prsten sa komandama

Pomoću prstena sa komandama menjate vrednosti podešavanja, koje se prikazuju na displeju.

Za listanje lista za izbor na displejima osetljivim na dodir, takođe koristite komandno dugme.

Kod većine lista za izbor morate ponovo da okrenete unazad, kada je dostignuta prva ili poslednja tačka.

## Elementi za rukovanje

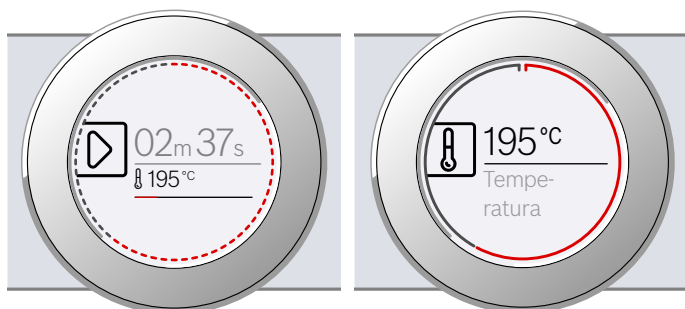
Pojedinačni elementi za rukovanje su prilagođeni na različite funkcije Vašeg uređaja. Tako svoj uređaj možete jednostavno i direktno da podesite.

## Displej

Displej je strukturiran tako da podatke možete da očitajte na jedan pogled, u skladu sa svakom situacijom.

Vrednost koju upravo želite da podesite, je u fokusu i prikazana je belim slovima. Vrednost u pozadini je prikazana u sivoj boji.

|           |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fokus     | Vrednost u fokusu možete direktno da promenite, a da pre toga ne morate da je izaberete. Nakon pokretanja nekog režima rada, uvek se fokusira na temperaturu ili stepen. Bela linija je istovremeno linija zagrevanja i ispunjava se crvenom bojom. |
| Povećanje | Ukoliko pomoću prstena sa komandama menjate vrednost u fokusu, povećano se prikazuje samo ta vrednost.                                                                                                                                              |



### Prstenasta linija

Spolja na displeju se nalazi prstenasta linija.

Ako promenite neku vrednost, prstenasta linija Vam pokazuje gde se nalazite u listi za izbor. U zavisnosti od opsega podešavanja prstenasta linija je celovita ili je razdeljena na segmente, zavisno od dužine liste za izbor.

Za vreme rada se linija kruga puni u sekundama crvenom bojom. Posle svakog punog minuta, segmenti se pune ispočetka. Kod odbrojavanja trajanja svake sekunde nestaje po jedan segment.

### Prikaz za temperaturu

Posle početka rada, prikazaće Vam se trenutna temperatura pećnice grafički na displeju.

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Linija zagrevanja        | Bela linija ispod temperature se sleva na desno puni crvenom bojom, što se više zagreva pećnica. Ako prethodno zagrevate, optimalno vreme kada jelo treba da se stavi u rernu, je čim se linija skroz ispuni crvenom bojom. Kod stepena podešavanja, npr. stepena roštilja, linija zagrevanja je odmah ispunjena crvenom bojom. |
| Prikaz preostale toplote | Kada je aparat isključen, linija kruga pokazuje preostalu toplotu u pećnici. Što je manja preostala toplota, to je linija kruga tamnija i u nekom trenutku potpuno nestaje.                                                                                                                                                     |

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

## Displej osetljiv na dodir

Displeji osetljivi na dodir su ujedno i prikaz i komandni element. Oni Vam pokazuju, šta možete da izaberete za neku funkciju i šta je već podešeno. Za izbor neke funkcije pritisnite jednostavno direktno na polje sa tekstom.

Koja funkcija je izabrana, prepoznaćete po crvenom vertikalnom stubiću sa strane. Vrednost za to stoji na displeju u fokusu u beloj boji.

Kod koje funkcije možete da izlistavate unapred ili unazad, označeno je malom crvenom strelicom sa strane polja sa tekstom.

Temperatura

< Vrsta grejanja  
4D vreo vazduh

## Vrste režima rada

Vaš aparat raspolaže različitim vrstama režima rada, koji Vam olakšavaju korišćenje aparata.

Tačan opis za to, pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Preko polja **meni** otvorite meni Vrste režima rada.

| Vrsta režima rada                                           | Upotreba                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrste zagrevanja<br>→ "Opsluživanje aparata" na strani 15   | Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.     |
| Asistencija<br>→ "Jela" na strani 34                        | Za mnoga jela su već programirane odgovarajuće vrednosti za podešavanje.                 |
| Para<br>→ "Para" na strani 17                               | Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.     |
| Čišćenje<br>→ "Funkcije čišćenja" na strani 27              | Za čišćenje postoje različite funkcije čišćenja: EcoClean, uklanjanje kamenca i sušenje. |
| Osnovna podešavanja<br>→ "Osnovna podešavanja" na strani 23 | Osnovna podešavanja Vašeg aparata možete da prilagođavate po želji.                      |

## Vrste zagrevanja

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

Simboli za pojedinačne vrste zagrevanja daju podršku prilikom ponovne detekcije.

Kod podešene temperature preko 275 °C i stepena roštilja 3, uređaj nakon ca. 40 minuta smanjuje temperaturu na ca. 275 °C odn. stepen roštilja 1.

| Vrsta zagrevanja                                                                                                               | Temperatura                                                          | Upotreba                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D vreo vazduh *                             | 30-250 °C                                                            | Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa.<br>Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.                                                                                                                                                                                                             |
|  Zagrevanje sa gornje/donje strane*           | 30-250 °C                                                            | Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom.<br>Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.                                                                                                                                                                                                           |
|  Vreli vazduh Eco                             | 30-250 °C                                                            | Za blagu pripremu odabranih jela na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja.<br>Ventilator u pećnici raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.<br>Najefikasnija je vrsta zagrevanja između 125-250 °C.<br>Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti. |
|  Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco        | 30-250 °C                                                            | Za blagu pripremu odabranih jela.<br>Toplota dolazi odozgo i odozdo.<br>Najefikasnija je vrsta zagrevanja između 150-250 °C.<br>Ova vrsta zagrevanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.                                                                                                                            |
|  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu * | 30-250 °C                                                            | Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa.<br>Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju.<br>Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.                                                                                                                                                                       |
|  roštilj, velika površina                   | Stepeni za pečenje roštilja:<br>1 = slaba<br>2 = srednja<br>3 = jako | Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje.<br>Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.                                                                                                                                                                                           |
|  roštilj, mala površina                     | Stepeni za pečenje roštilja:<br>1 = slaba<br>2 = srednja<br>3 = jako | Za grilovanje malih količina, kod bifteka, kobasica ili tosta, i za gratiniranje.<br>Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.                                                                                                                                                                                                       |
|  Stepen za picu                             | 30-250 °C                                                            | Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane.<br>Donja grejna tela i okrugla grejna tela na zadnjem zidu se zagrevaju.                                                                                                                                                                                                        |
|  Pečenje na umerenoj temperaturi            | 70-120 °C                                                            | Za fino i sporo kuvanje zapečenih, nežnih komada mesa u otvorenoj posudi.<br>Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo kada je temperatura niska.                                                                                                                                                                                                           |
|  Zagrevanje sa donje strane                 | 30-250 °C                                                            | Za pripremanje tehnikom stavljanja posude u drugu posudu sa vodom ili za naknadno pečenje.<br>Vrelina dolazi odozdo.                                                                                                                                                                                                                                        |
|  Zadržavanje toplote *                      | 60-100 °C                                                            | Za zadržavanje toplote jela.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Posuda za podgrevanje                      | 30-70 °C                                                             | Za grejanje posuda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\*Podrška pare je moguća kod ove vrste zagrevanja (režim rada samo sa punim rezervoarom za vodu)

## Predložene vrednosti

Za svaku vrstu zagrevanja, uređaj predlaže temperaturu ili stepen. Možete ih preuzeti ili ih menjati u dotičnom području.

## Para

Da biste za Vaše jelo uvek pronašli pravu vrstu zagrevanja pare, ovde Vam objašnjavamo razlike i područja primene.

| Vrsta zagrevanja                                                                                 | Temperatura | Upotreba                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pečenje na pari | 30-100 °C   | Za povrće, ribu, priloge, priloge, za ceđenje voća ili za blanširanje                                                             |
|  Regenerisanje   | 80-180 °C   | Za jela na tanjiru i peciva<br>Pečeno jelo se pažljivo ponovo zagreva. Zahvaljujući dovodu pare jela se ne isušuju.               |
|  Nivo pečenja    | 30-50 °C    | Za testo sa kvascem i kiselo testo<br>Testo se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi. Spoljašnji deo testa se ne isušuje. |
|  Odmrzavanje     | 30-60 °C    | Za povrće, meso, ribu i voće<br>Kroz vlagu se toplina pažljivo prenosi na jela. Jela se ne isušuju i ne deformišu.                |

## Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije za akciju koju upravo izvodite.

Dodirnite polje . Napomena se prikazuje na displeju na nekoliko sekundi. U slučaju dužih napomena pomoću prstena sa komandama listajte do kraja.

Neke napomene se automatski pojavljuju npr. za potvrdu ili kao zahtev ili upozorenje.

## Funkcije pećnice

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 od uređaja, režim rada će se zaustaviti. Kada zatvorite vrata, on će se nastaviti.

### Osvetljenje pećnice

Kada otvorite vrata od uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata ostanu otvorena duže od oko 15 minuta, osvetljenje se ponovo isključuje.

Kod većine režima rada se osvetljenje uključuje, čim se pokrene režim rada. Kada se završi režim rada, ono se isključuje.

**Uputstvo:** U osnovnim podešavanjima možete da podesite, da se osvetljenje pećnice ne uključuje pri radu. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

### Ventilator za hlađenje

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

### Pažnja!

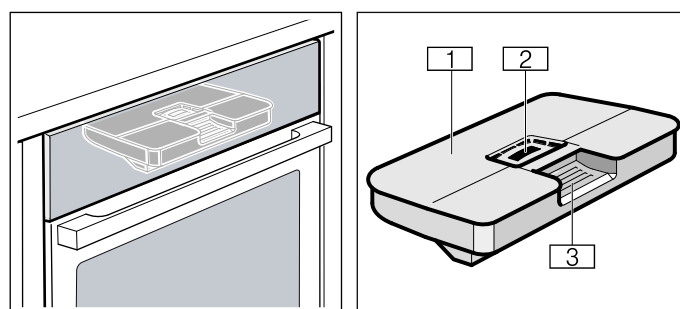
Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Uređaj se inače pregreva.

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

**Uputstvo:** Koliko dugo će rashladni ventilator ostati da radi, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

### Rezervoar za vodu

Aparat je opremljen rezervoarom sa vodom. Rezervoar za vodu se nalazi iza dijafragme. Za režim rada sa parom, sipajte vodu u rezervoar sa vodom. → "Para" na strani 17



-  Poklopac rezervoara
-  Otvor za punjenje
-  Drška za vađenje i ubacivanje rezervoara sa vodom



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

## Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Rešetka</b><br>Za posude, kolače i kalupe.<br>Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Univerzalni tiganj</b><br>Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja.<br>Možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki. Takođe možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki. |
|  | <b>Sakupljač pare rupičasti, veličina S</b><br>Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Sakupljač pare bez rupa, veličina S</b><br>Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Sakupljač pare rupičasti, veličina XL</b><br>Za pečenje na pari velikih količina.                                                                                                                                                                                                                            |

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

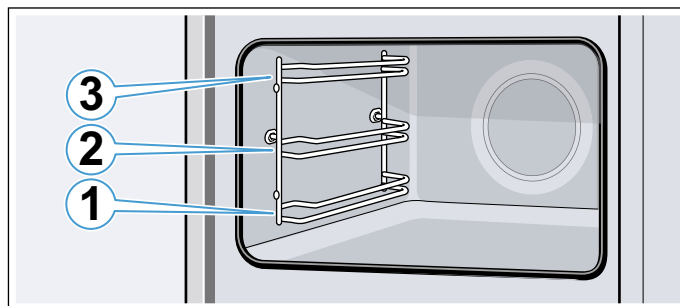
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

**Uputstvo:** Sakupljač pare možete da koristite neograničeno sa svim vrstama zagrevanja. Ukoliko podesite druge vrste zagrevanja sa visokim temperaturama, izvadite sakupljač pare iz pećnice. Visoke temperature dovode do trajnih promena boje i deformacija sakupljača pare.

## Ubacivanje pribora

Pećnica ima 3 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broji odozdo na gore.



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

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

### Uputstva

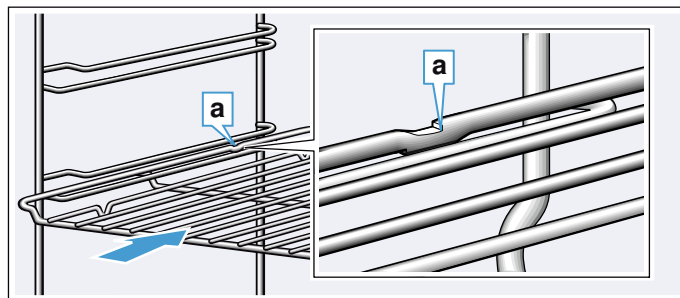
- Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugrurate u pećnicu.
- Pribor uvek gurnite potpuno u rernu, tako da ne dodiruje vrata.

### Funkcija ubacivanja u ležište

Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne.

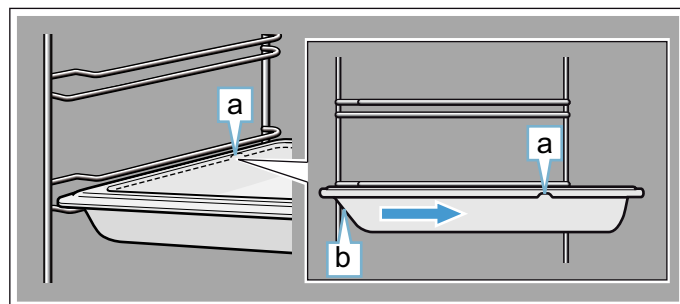
Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugrurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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 urez **a** bude pozadi i usmeren nadole. Zakošenje na priboru **b** mora da bude okrenuto ka napred, prema vratima uređaja.

Primer na slici: univerzalni tiganj

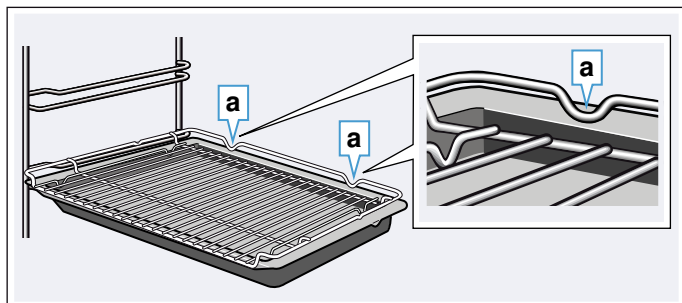


## Kombinovani pribor

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

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

Primer na slici: univerzalni tiganj



Mali sakupljači pare mogu se staviti u pećnicu samo sa rešetkom.

## 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 34

### Specijalan pribor

#### Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i kaserole, kao i za pečenje i komade za roštilj.

#### Univerzalna tepsija

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

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

#### Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

#### Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

Za stavljanje u univerzalnu tepsiju da bi se sakupile kapljice masti i sok od mesa.

#### Univerzalna tepsija, sa slojem protiv lepljenja

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

Pecivo i pečenje lakše se odvajaju od univerzalne tepsije.

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

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvajaju od pleha za pečenje.

#### Profesionalna tepsija sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

### Poklopac za profesionalnu tepsiju

Poklopac pretvara profesionalnu tepsiju u profesionalni pekač.

### Pleh za picu

Za picu ili velike okrugle kolače.

### Tepsija za roštilj

Za pečenje roštilja umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tepsiji.

### Keramička ploča

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

Opeka mora preliminarano da se zagreje na preporučenu temperaturu.

### Stakleni pekač (5,1 litara)

Za dinstana jela i gužvare.

Posebno pogodno za režim rada „Jela“.

### Staklena posuda

Za veliko pečenje, sočne kolače i gužvare.

### Sakupljač pare, rupičasti, veličina XL

Za pečenje na pari velikih količina.

### Sakupljač pare, rupičasti, veličina S

Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.

### Sakupljač pare, bez rupica, veličina S

Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.

### Porcelanski sakupljač, bez rupica, veličina S

Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.

### Porcelanski sakupljač, bez rupica, veličina L

Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.

### Sistem izvlačenja 1-polica

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

### Dekoratívne letvice

Za prekrivanje poda police nameštaja i osnovne ploče uređaja.



## Pre prve upotrebe

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

### Pre prvog korišćenja

Pre prvog korišćenja, informišite se kod Vašeg snabdevača o tvrdoći vode iz vodovoda.

Kako bi Vas aparat verodostojno podsetio na predstojeće uklanjanje kamenca, morate tačno podesiti opseg tvrdoće vode.

#### Pažnja!

- Oštećenje uređaja usled upotrebe neadekvatnih tečnosti. Nemojte upotrebljavati destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana (> 40 mg/l) ili druge tečnosti. Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu.
- Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode. Moguće je da će aparat signalizirati da treba da se napuni, mada je rezervoar za vodu pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta. Ako je potrebno pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

#### Uputstva

- Ako voda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo Vam da upotrebljavate omekšanu vodu.
- Ukoliko koristite isključivo omekšanu vodu, u tom slučaju možete da podesite opseg tvrdoće vode na "omekšana".
- Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg za tvrdoću vode podesite na "4 veoma tvrda".
- Ukoliko koristite mineralnu vodu, onda isključivo negaziranu mineralnu vodu.

| Tvrdoća vode         | Podešavanje    |
|----------------------|----------------|
| 0                    | 00 omekšana    |
| 1 (do 1,3 mmol/l)    | 01 meka        |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 02 srednja     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 03 tvrda       |
| 4 (preko 3,8 mmol/l) | 04 veoma tvrda |

### Prvo puštanje u rad

Posle priključka struje ili nestanka struje na displeju se pojavljuju podešavanja za prvo puštanje u rad. Može da potraje nekoliko sekundi, dok se pojavi zahtev.

**Uputstvo:** Ova podešavanja u svako doba možete ponovo da promenite u osnovna podešavanja. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

### Podešavanje jezika

Kao prvo se pojavljuje jezik. Preliminarno podešen jezik je "nemački".

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeni jezik.
2. Za potvrđivanje pritisnite sledeće polje sa tekstem. Pojavljuje se sledeće podešavanje.

### Podešavanje vremena

Tačno vreme startuje na "12:00 časova".

1. Pritisnite polje sa tekstem "Vreme".
2. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na satu.
3. Za potvrđivanje pritisnite sledeće polje sa tekstem. Pojavljuje se sledeće podešavanje.

### Podešavanje tvrdoće vode

Opseg za tvrdoću vode je preliminarno podešen na "veoma tvrda".

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite opseg tvrdoće vode.
2. Za potvrđivanje pritisnite polje sa tekstem "Završetak podešavanja".

Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno.

Uređaj isključite pomoću tastera on/off ①, ako Vam više nije potreban.

### Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice

Temperatura ključanja vode zavisi od vazdušnog pritiska. Prilikom kalibracije uređaj se podešava na uslove pritiska na mestu postavke. To se automatski dešava tokom prve pripreme na pari. Pri tome se stvara puno pare.

#### Priprema kalibracije

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Iz pećnice izvadite ostatke ambalaže, kao što su kuglice stiropora.
3. Pre kalibracije obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.

#### Kalibracija uređaja i čišćenje pećnice

##### Uputstva

- Kalibracija može da se započne samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura).
- Tokom kalibracije nemojte otvarati vrata uređaja. Kalibracija će se u suprotnom prekinuti.

1. Pomoću tastera on/off ① uključite uređaj.
2. Napunite rezervoar za vodu. → "Punjenje rezervoara za vodu" na strani 19
3. Podesite navedenu vrstu zagrevanja, temperaturu i trajanje za kalibraciju i započnite režim rada uređaja. → "Kuvanje na pari" na strani 17

| Podešavanja      |                  |
|------------------|------------------|
| Vrsta zagrevanja | Priprema na pari |
| Temperatura      | 100 °C           |
| Trajanje         | 30 minuta        |

4. Nakon kalibracije izvršite zagrevanje.

#### **Pažnja!**

#### **Oštećenja emaila**

Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.

5. Osušite dno pećnice.  
6. Podesite navedenu vrstu zagrevanja i temperaturu za zagrevanje i započnite režim rada uređaja.  
→ "Opisluživanje aparata" na strani 15

| Zagrevanje       |                                                                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrsta zagrevanja | 4D vreo vazduh  |
| Temperatura      | maksimalno                                                                                       |
| Trajanje         | 30 minuta                                                                                        |

7. Provetravajte kuhinju, dok uređaj greje.  
8. Nakon navedenog trajanja, završite režim rada uređaja. Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.  
9. Sačekajte, dok se pećnica ne ohladi.  
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za posuđe.  
11. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom" na strani 20

#### **Uputstva**

- Da bi se nakon premeštanja uređaj prilagodio na novo mesto postavke, vratite ga na fabrička podešavanja. Ponovite prvo puštanje u rad i kalibraciju.
- Uređaj memoriše podešavanja kalibracije i prilikom nestanka struje ili isključivanja sa mreže. Kalibracija ne mora da se ponovi.

#### **Čišćenje pribora**

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



## **Opisluživanje aparata**

Elemente za rukovanje i način njihovog funkcionisanja ste već upoznali. Sada Vam objašnjavamo, kako da podesite Vaš uređaj. Saznaćete šta se dešava prilikom uključivanja i isključivanja i kako da podesite vrste režima rada.

### **Uključivanje i isključivanje uređaja**

Pre nego što na Vašem uređaju možete nešto da podesite, morate da ga uključite.

**Uputstvo:** Osigurač za decu i alarmni časovnik takođe možete da podesite i kada je uređaj isključen. Određeni prikazi i napomene na displeju, npr. za preostalu toplotu u pećnici, takođe ostaju vidljivi kada je aparat isključen.

Ako Vam uređaj nije više potreban, isključite ga. Ako duže vreme nije podešen, uređaj se automatski isključuje.

#### **Uključivanje uređaja**

Pomoću tastera on/off  uključite uređaj.

Na displeju se pojavljuje logo Bosch a zatim lista izbora vrsta zagrevanja.

**Uputstvo:** Koja vrsta režima rada posle uključivanja treba da se pojavi, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

#### **Isključivanje uređaja**

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

Prekida se funkcija koja je eventualno u toku.

Na displeju se pojavljuje vreme ili eventualno prikaz preostale toplote.

**Uputstvo:** Da li treba da se prikaže vreme ili ne, kada je uređaj isključen, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

### **Startovanje režima rada**

Svaki režim rada morate da pokrenete pomoću tastera start/stop .

Posle započinjanja, na displeju se, pored podešavanja, pojavljuje i prikaz vremena. Osim toga, pojavljuju se i linija kruga i zagrevanja.

#### **Zaustavljanje režima rada**

Pomoću tastera start/stop  možete režim rada i da prekinete, i da ga nastavite.

Ako taster start/stop  držite pritisnutim oko 3 sekunde, režim rada će se skroz prekinuti, a sva podešavanja će se poništiti.

**Uputstvo:** Posle pauziranja ili prekida režima rada ventilator za hlađenje može da nastavi sa radom.

## Podešavanje vrste režima rada

Posle uključivanja uređaja pojavljuje se podešena predložena vrsta režima rada.

Ako želite da podesite neku drugu vrstu režima rada, idite preko menija. Tačne opise za pojedinačne vrste režima rada ćete pronaći u odgovarajućim poglavljima.

U načelu važi:

1. Pritisnite odgovarajuće polje teksta. Funkcija stoji u fokusu.
2. Pomoću komandnog dugmeta promenite izbor koji je u fokusu.
3. Ako je potrebno, izvršite dalja podešavanja. Za to pritisnite odgovarajuće tekstualno polje i promenite vrednost pomoću komandnog dugmeta.
4. Startujte pomoću tastera start/stop ▷. Aparat započinje režim rada.

## Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Ako nije izabran režim rada Vrste zagrevanja, pritisnite u meniju polje sa tekстом Vrste zagrevanja. Lista za izbor vrsta zagrevanja se pojavljuje na displejima osetljivim na dodir.

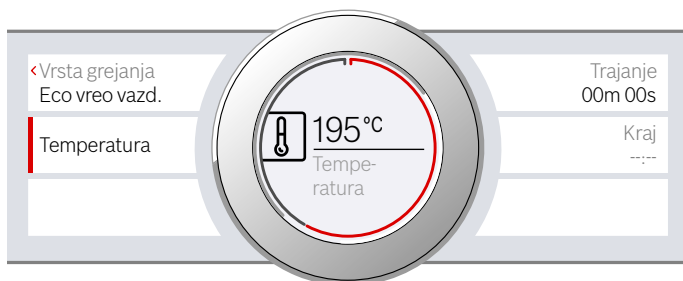
Primer na slici: strujanje vrućeg vazduha Eco  pri 195 °C.

1. Pritisnite tekstualno polje sa željenom vrstom zagrevanja. Po potrebi izlistajte pomoću komandnog dugmeta listu za izbor.

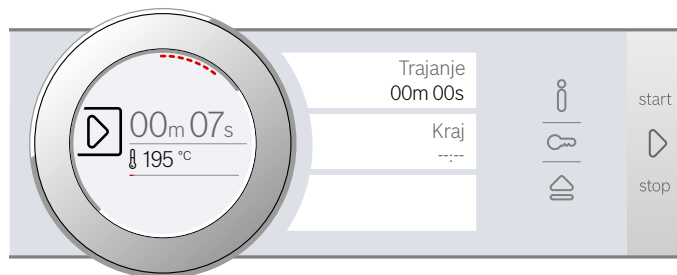


Temperatura stoji u fokusu u beloj boji.

2. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.



3. Startujte pomoću tastera start/stop ▷. Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.



Uređaj počinje da greje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off ⓪.

**Uputstvo:** Na aparatu možete da podesite i trajanje i završetak za neki režim rada. → "Vremenske funkcije" na strani 21

## Menjanje

Nakon započinjanja, temperatura ostaje u fokusu. Ako okrećete komandno dugme, temperatura se direktno menja i preuzima.

Za promenu vrste zagrevanja, prvo prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷ i pritisnite polje sa tekстом vrste zagrevanja. Pojavljuje se lista za izbor. Pritisnite željenu vrstu zagrevanja. Na displeju se pojavljuje referentna predložena temperatura.

**Uputstvo:** Ako menjate vrstu zagrevanja, i ostala podešavanja će se resetovati.

## Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja, možete kod nekih vrsta zagrevanja da skratite trajanje zagrevanja.

Pogodne vrste zagrevanja za brzo zagrevanje su:

-  4D vrela vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, jelo i pribor stavite u rernu tek kada se dovrši brzo zagrevanje.

## Podešavanje

Vodite računa o odgovarajućoj vrsti zagrevanja i da bude podešena vrsta zagrevanja na najmanje 100 °C. U suprotnom se neće aktivirati brzo zagrevanje.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
2. Pritisnite polje sa tekстом "Brzo zagrevanje". Na polju sa tekстом stoji "uključeno". Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Na polju sa tekстом stoji "isključeno". Stavite svoje jelo u pećnicu.

**Uputstvo:** Trajanje vremenske funkcije počinje istovremeno sa brzim zagrevanjem. Podesite trajanje, tek kada se završi brzo zagrevanje.

## Prekidanje

Za prekid brzog zagrevanja, ponovo pritisnite na polje sa tekстом "Brzo zagrevanje". Na polju sa tekстом stoji "isključeno".



Vaša jela možete da pečete izuzetno pažljivo pomoću pare. Kod nekih vrsta zagrevanja možete da spremate jela sa podrškom pare. Osim toga Vam na raspolaganju stoje vrste zagrevanja, nivoi pečenja, nivoi topljenja i regenerisanja.

### **Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

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.

## Zvukovi

### Pumpa

Za vreme rada i nakon isključivanja čujete šum u vidu brujanja. Zvuk nastaje usled provere funkcionalnosti pumpe. To je normalan šum u toku rada.

### Dijafragma

Za vreme otvaranja dijafragme čujete šum u vidu brujanja ili zveckanja. Šumovi nastaju usled istiskanja dijafragme. To su normalni šumovi za vreme rada.

## Kuvanje na pari

Pri pečenju na pari, vodena para obavlja jela i sprečava gubitak hranjivih vrednosti namirnica. Tako se zadržavaju oblik, boja i tipična aroma jela pri ovoj metodi pripreme.

**Uputstvo:** Ako se rezervoar sa vodom isprazni tokom pečenja na pari, režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

### Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.  
**Uputstvo:** Uključite "Parenje" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
2. Dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
3. Pritisnite polje sa tekstem "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstem "Pečenje na pari".  
Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstem "Trajanje" i podesite trajanje.  
**Uputstvo:** Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop .  
Uređaj počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

### Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstem i promenite pomoću

komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop .

### Pripremanje jelovnika

Na pari možete kompletne jelovnike istovremeno da pripremate bez prenošenja ukusa. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 36

## Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare

Pri pečenju sa podrškom pare se za vreme pečenja u različitim intervalima i intenzitetima pojavljuje para u pećnici. Na ovaj način ćete postići bolju rezultat pečenja.

Vaša namirnica za pečenje

- ima hrskavu koricu
- dobija sjajnu površinu
- unutra je sočna i meka
- smanjuje zapreminu na minimalnu

Željenu kombinaciju vrste zagrevanja i intenziteta pare, podesite sami. Za izbor pogodne vrste zagrevanja i intenziteta pare, koristite podatke u tabelama ili izaberite program.

### Intenzitet pare

Za dodavanje pare Vam na raspolaganju stoje različiti intenziteti:

| Intenzitet | Stepen |
|------------|--------|
| slaba      | 01     |
| srednja    | 02     |
| jako       | 03     |

### Aдекватne vrste zagrevanja

Kod ovih vrsta zagrevanja možete da priključite paru:

- 4D vreo vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- Zadržavanje toplote

### Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
3. Pritisnite polje sa tekstem "Dodatak pare".  
Na displeju u fokusu stoji nivo pare u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta podesite nivo pare.
5. Startujte pomoću tastera start/stop .  
Uređaj počinje da greje.

**Uputstvo:** Ako rezervoar sa vodom za vreme nekog režima rada sa podrškom pare ostane prazan, pojavljuje se na displeju zahtev za punjenje rezervoara za vodu. Režim rada se nastavlja bez dodatka pare.

### Menjanje i prekid

Da biste promenili nivo pare, pritisnite polje sa tekstem "Nivo pare". Trajanje stoji u fokusu i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Ukoliko želite da prekinete podršku pare, podesite "Dodatak pare" na "0".

**Uputstvo:** Režim rada se nastavlja bez dodatka pare.

## Regenerisanje

Sa vrstom zagrevanja "Regenerisanje" možete gotova jela pažljivo da podgrejete ili da ispečete pecivo od prethodnog dana. Priključivanje pare se vrši automatski.

**Uputstvo:** Ako se rezervoar za vodu isprazni tokom režima "Regenerisanje", režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

### Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstom "Regenerisanje".  
Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstom "Trajanje" i podesite trajanje.  
**Uputstvo:** Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Uređaj počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off ①.

### Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstom i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷.

## Nivo pečenja

Sa vrstom zagrevanja "Nivo pečenja", testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se.

Za odabir odgovarajućih podešavanja koristite podatke iz tabela. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 36

**Uputstvo:** Ako se rezervoar sa vodom isprazni tokom nivoa pečenja, režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

### Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.  
**Uputstvo:** Uključite "Nivo pečenja" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
2. Dodirnite polje **meni**.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Para".

4. Pritisnite polje sa tekstom "Nivo pečenja".  
Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstom "Trajanje" i podesite trajanje.

**Uputstvo:** Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.

7. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Uređaj počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off ①.

### Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstom i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷.

## Odmrzavanje

Za odmrzavanje smrznutih i duboko smrznutih proizvoda, koristite vrstu zagrevanja "Odmrzavanje".

**Uputstvo:** Ako se rezervoar za vodu isprazni tokom režima "Odmrzavanje", režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

### Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Dodirnite polje **meni**.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstom "Odmrzavanje".  
Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstom "Trajanje" i podesite trajanje.  
**Uputstvo:** Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Uređaj počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off ①.

### Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstom i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷.

## Punjenje rezervoara za vodu

Rezervoar za vodu se nalazi iza dijafragme. Pre nego što započnete režim rada sa parom, otvorite dijafragmu i sipajte vodu u rezervoar sa vodom.

Uverite se, da je opseg za tvrdoću vode tačno podešen.  
→ "Osnovna podešavanja" na strani 23

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili. Nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol) u rezervoar za vodu. Para zapaljivih tečnosti se može u pećnici zapaliti zbog vrelih površina (praskanje). Vrata aparata mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Za vreme režima rada aparata se može ugrejati rezervoar sa vodom. Sačekajte da se rezervoar sa vodom ohladi, ukoliko je aparat prethodno radio. Izvadite rezervoar sa vodom iz okna rezervoara.

### Pažnja!

Oštećenje uređaja zbog upotrebe neadekvatnih tečnosti.

Nemojte da upotrebljavate destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana (> 40 mg/l) ili druge tečnosti.

Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu vodu bez ugljenične kiseline.

### Pažnja!

Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode.

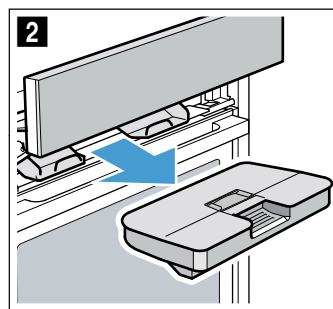
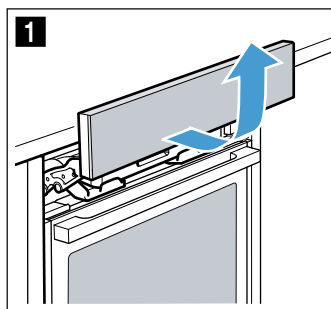
Moguće je da će aparat signalizirati da treba da se napuni, mada je rezervoar za vodu pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta.

Ako je potrebno pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

### Uputstva

- Ako Vaša voda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo Vam, da upotrebljavate omekšanu vodu.
- Ukoliko koristite isključivo omekšanu vodu, u tom slučaju možete da podesite opseg tvrdoće vode "omekšana".
- Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg za tvrdoću vode podesite na "4 jako tvrda".
- Ukoliko koristite mineralnu vodu, onda samo negaziranu mineralnu vodu.

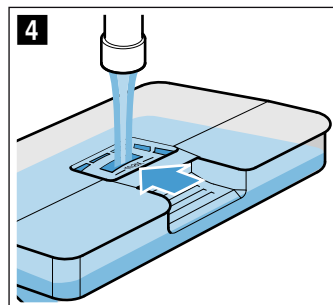
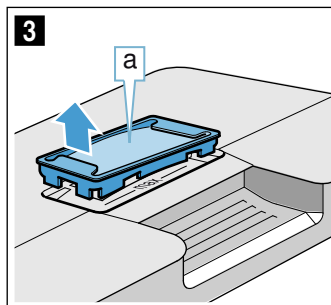
1. Pritisnite polje . Blendu se automatski pomera unapred.
2. Blendu sa obe ruke izvucite unapred i zatim gurnite nagore, dok ne ulegne (slika **1**).
3. Rezervoar za vodu podignite i izvadite iz okna rezervoara (slika **2**).



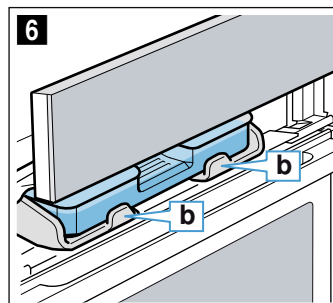
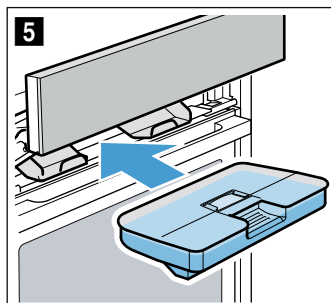
4. Pritisnite poklopac duž dihtovanja, da voda ne može da iscuri iz rezervoara za vodu.
5. Uklonite **a** poklopac (slika **3**).

**Uputstvo:** Poklopac **a** postoji u zavisnosti od tipa uređaja.

6. Rezervoar za vodu napunite hladnom vodom do markera "max" (slika **4**).



7. Poklopac **a** ponovo postavite na otvor rezervoara za vodu.
8. Umetnite pun rezervoar sa vodom (slika **5**). Vodite računa o tome da rezervoar za vodu ulegne iza oba držača **b** (slika **6**).



9. Blendu polako pomerite nadole, zatim gurnite unazad, dok se skroz ne zatvori. Rezervoar za vodu je pun. Možete da započnete režim rada sa parom.

## Dopunjavanje rezervoara sa vodom

### Uputstva

- Režimi sa podrškom pare nastavljaju sa radom bez dodavanja pare.
- Ukoliko se rezervoar za vodu isprazni za vreme režima rada "Pečenje na pari", "Regenerisanje", "Nivo pečenja" ili "Odmrzavanje", režim rada će se prekinuti. Napunite rezervoar za vodu.

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu i dopunite ga.
3. Umetnite pun rezervoar sa vodom i zatvorite dijafragmu.

## Nakon svakog režima rada sa parom

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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.

### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

### Pažnja!

Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.

Posle svakog režima rada sa parom se preostala voda pumpa nazad u rezervoar za vodu. Zatim ispraznite i osušite rezervoar sa vodom. U pećnici ostaje vlaga. Za sušenje pećnice koristite ili režim rada "Funkcija sušenja", ili je osušite ručno.

### Uputstva

- Posle isključivanja uređaja polje  svetli nešto duže, kako bi Vas podsetilo na to da ispraznite rezervoar za vodu.
- Fleke od kamena uklonite krpom natopljenom sirćetom, isperite hladnom vodom i osušite mekom krpom.

### Pražnjenje rezervoara za vodu

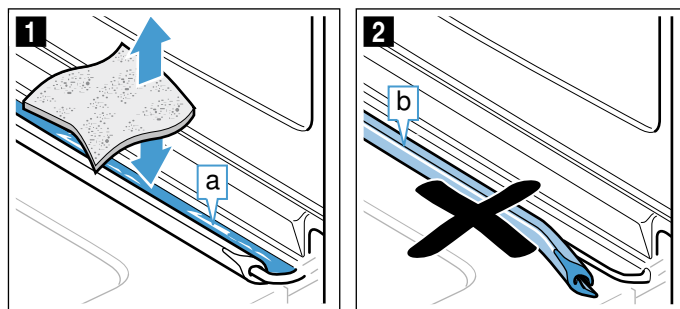
#### Pažnja!

- Rezervoar za vodu nemojte da sušite u vreloj pećnici. Rezervoar za vodu se oštećuje.
- Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za pranje posuđa. Rezervoar za vodu se oštećuje.

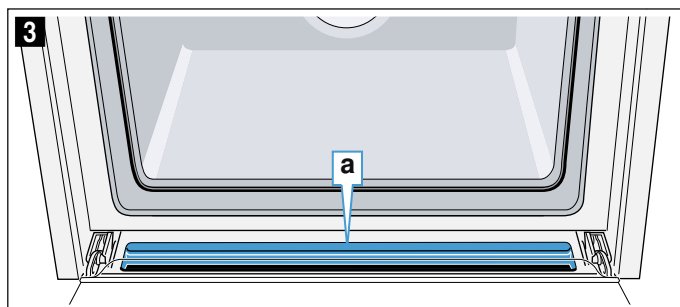
1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar sa vodom.
3. Pažljivo skinite poklopac sa rezervoara sa vodom.
4. Ispraznite rezervoar sa vodom, operite ga sredstvom za pranje sudova i temeljno ga isperite čistom vodom.
5. Sve delove osušite mekom krpom.
6. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.
7. Ostaviti da se osuši otklopljeno.
8. Stavite poklopac na rezervoar sa vodom i pritisnite ga.
9. Umetnite rezervoar sa vodom i zatvorite dijafragmu.

### Sušenje kanala kapljanja

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Vodu u slivniku **a** uklonite sunderastom krpom i pažljivo obrišite (slika **1**). Prilikom brisanja vodite računa o tome da se zaptivka **b** ne odvoji od slivnika (slika **2**).



Slivnik **a** se nalazi ispod prostora za kuvanje (slika **3**).



**Uputstvo:** Ukoliko se zaptivka odvoji, zaptivku ponovo postavite na slivnik. → "Vrata uređaja" na strani 29

### Započinjanje sušenja

Pri sušenju se zagreva pećnica, tako da vlaga isparava u pećnicu. Zatim otvorite vrata aparata, da bi vodena para izašla iz pećnice.

#### Pažnja!

Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Grube prljavštine u pećnici odmah uklonite i obrišite vlagu sa dna pećnice.
3. Pomoću tastera on/off  uključite uređaj.
4. Dodirnite polje **meni**. Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
5. Dodirnite polje sa tekстом "Čišćenje".
6. Pritisnite polje sa tekстом "Sušenje". Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promeniti.
7. Startujte pomoću tastera start/stop . Sušenje započinje i automatski se završava posle 10 minuta.
8. Otvorite vrata aparata i držite ih otvorenim 1 do 2 minuta, da bi mogla da izađe vlaga iz pećnice.

### Pećnicu osušiti ručno

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Uklonite prljavštinu iz rerne.
3. Osušite rernu pomoću sušera.
4. Vrata aparata ostavite 1 sat otvorenim, kako bi se rerna potpuno osušila.

## Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

| Funkcija tajmera                                                                                 | Upotreba                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Trajanje         | Po isteku podešenog trajanja, aparat 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 časovnik | Budilnik funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. Ono teče nezavisno od režima rada i ostalih funkcija vremena. Nakon isteka podešenog vremena, aparat se ne isključuje ili uključuje automatski. |

Trajanje i završetak možete da pozovete nakon podešavanja nekog režima rada pomoću displeja osetljivog na dodir. Alarmni časovnik ima sopstveno polje  i može u svakom trenutku da se podesi.

Nakon isteka trajanja ili vremena uključivanja alarma, čuje se zvučni signal. Signal možete prevremeno da isključite, pritiskom na polje ili na displej osetljiv na dodir.

**Uputstvo:** Koliko dugo će se čuti zvučni signal, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

### Podešavanje trajanja

Trajanje pečenja Vašeg 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.

#### Podešavanje

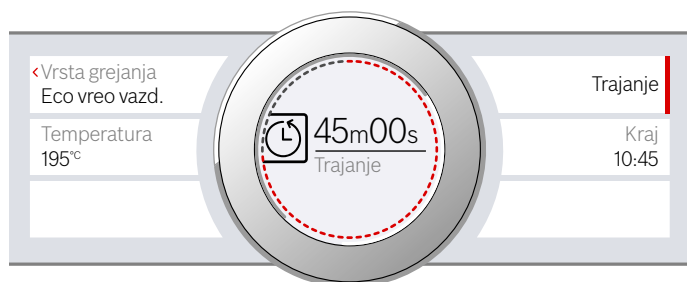
U zavisnosti od toga na koju stranu prvo okrenete komandno dugme, počće trajanje kod neke predložene vrednosti: levo 10 minuta, desno 30 minuta.

Do jednog sata se trajanje može podesiti po minutima, zatim na svakih 5 minuta.

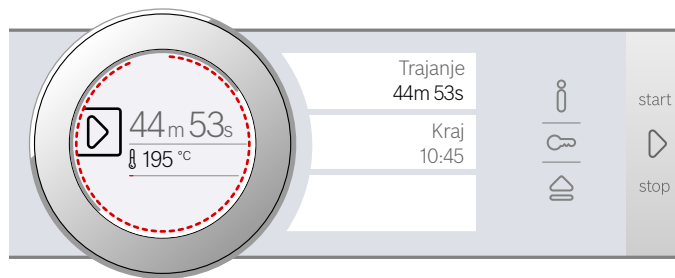
Možete da podesite 23 sata i 59 minuta.

Primer na slici: Sada je 10:00 sati, trajanje 45 minuta.

1. Podesite vrstu režima rada temperature i stepena.
  2. Pre početka pritisnite polje sa tekстом "Trajanje". Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
  3. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.
- Vreme završetka se automatski obračunava.



4. Startujte pomoću tastera start/stop . Trajanje ističe.



Uređaj počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja sa tekстом "Trajanje", možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop  nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

### Menjanje i prekid

Da biste promenili trajanje, pritisnite polje sa tekстом "Trajanje". Trajanje stoji u fokusu i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Ako želite da prekinete trajanje, podesite trajanje ponovo na nulu. Posle preuzimanja izmene nastavlja se režim rada bez trajanja.

### Kraj podešavanja

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

#### Uputstva

- Pazite na to da životna namirnica ne stoji previše dugo u rerni i da se ne pokvari.
- Nemojte podešavati više završetak, kada je već započet režim rada. Rezultat pečenja onda ne bi više bio odgovarajući.

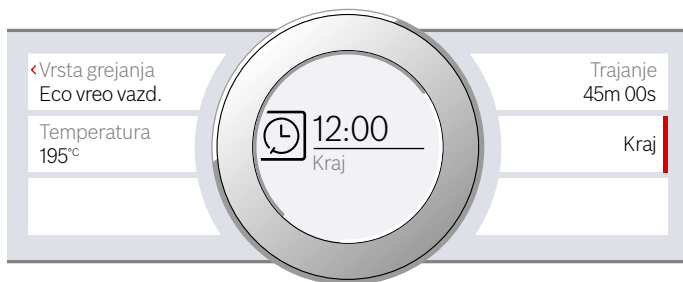
#### Podešavanje

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

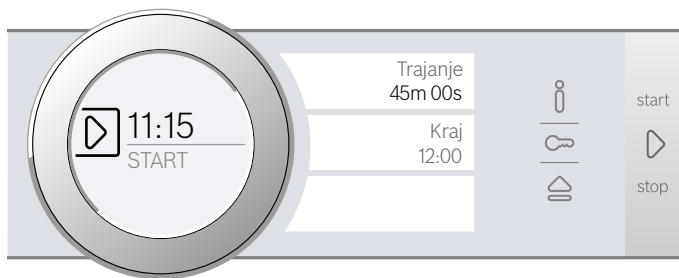
Primer na slici: Sada je 10:00 sati, podešeno trajanje je 45 minuta i jelo treba da bude gotovo u 12:00 sati.

1. Podesite vrstu režima rada temperature i stepena.
2. Podesite trajanje.
3. Pre starta dodirnite tekstualno polje "Kraj". Na displeju u fokusu stoji obračunato vreme završetka u beloj boji.

4. Pomoću komandnog dugmeta pomerite završetak na kasnije vreme.



5. Startujte pomoću tastera start/stop ▷. Na displeju stoji vreme, kada će da se uključi aparat.



Uređaj je u poziciju čekanja. Kad se uključi aparat, na displeju teče vreme trajanja.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja sa tekstom "Trajanje", možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop ▷ nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off ⏻.

### Menjanje i prekid

Posle starta ne možete više da promenite vreme završetka.

Ako biste želeli da obrišete trajanje i završetak, prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷. Režim rada možete da nastavite bez trajanja i završetka.

### Podešavanje alarmnog časovnika

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

### Podešavanje

Vreme aktiviranja alarma uvek počinje sa nula minuta.

Što je veća vrednost, to su veći vremenski razmaci u podešavanju.

Možete da podesite maksimalno 24 časa.

1. Dodirnite polje ⌚. Simbol svetli crveno. Na displeju u fokusu stoji vreme aktiviranja alarma u beloj boji.
2. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na alarmnom časovniku.
3. Startujte pomoću polja ⌚.

**Uputstvo:** Posle nekoliko sekundi, alarmni časovnik se automatski pokreće.

Vreme na alarmnom časovniku ističe.

Alarmni časovnik se vidi na displeju, i kada je aparat isključen. Kada je neki režim u toku, podešavanja za taj režim stoje u prvom planu. Ako pritisnete polje ⌚, prikazaće se vreme aktiviranja alarma na nekoliko sekundi.

Kada se prođe vreme aktiviranja alarma, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Simbol ne svetli više.

**Savet:** Ako se podešeno vreme aktiviranja alarma odnosi na režim rada aparata, koristite trajanje. Vreme se vidi u prvom planu i aparat se automatski isključuje.

### Menjanje i prekid

Da biste promenili vreme aktiviranja alarma, pritisnite polje ⌚. Vreme aktiviranja alarma stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta.

Ako želite da prekinete alarmni časovnik, vratite vreme aktiviranja alarma ponovo skroz na nulu. Posle preuzimanja izmene simbol ne svetli više.

## Osigurač za decu

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

Polje sa komandama se blokira i ne može se podesiti. Jedino se pomoću tastera on/off  može isključiti aparat.

### Aktiviranje i deaktiviranje

Sigurnosnu bravu za decu možete da aktivirate i deaktivirate i kada je uređaj uključen, ili kada je isključen.

Svaki put držite otprilike 4 sekunde pritisnutim polje .

Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada je aparat uključen, polje svetli  u crvenoj boji.

Kada je aparat isključen, ne svetli  polje.

## Osnovna podešavanja

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

### Promena osnovnih podešavanja

Uređaj mora da bude uključen.

1. Dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovna podešavanja".  
Na displeju osetljivom na dodir pojavljuju se podešavanja.
3. Dodirnite tekstualno polje sa željenim podešavanjem.  
Koje je podešavanje izabrano, pokazuje crvena lestvica na strani tekstualnog polja.  
Uz to na displeju stoji vrednost.
4. Po potrebi promenite vrednost pomoću prstena sa komandama.
5. Dodirnite tekstualno polje za sledeće podešavanje.  
Uz to se pojavljuje vrednost na displeju i možete da je promenite pomoću prstena sa komandama.
6. Prođite kroz podešavanja i po potrebi ih promenite pomoću prstena sa komandama.  
Za listanje po podešavanjima dodirnite tekstualno polje "Ostala podešavanja".
7. Radi potvrde dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se pitanje, da li promene treba da se memorišu.
8. Dodirnite tekstualno polje "Memorisanje".  
Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.

### Prekidanje

Ako nećete da memorišete promene, dodirnite polje **meni** pa zatim tekstualno polje "Nema memorisanja". Na displeju se pojavljuje poruka, da podešavanja nisu memorisana. Uređaj isključite pomoću tastera on/off , ako Vam više nije potreban.

### Lista osnovnih podešavanja

U zavisnosti od opreme uređaja, nisu raspoloživa sva osnovna podešavanja.

| Podešavanje          | Izbor                                                                             |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Language (jezik)     | Mogući ostali jezici                                                              |
| Vreme                | Vreme u formatu 24 h                                                              |
| Tvrdoća vode         | 00 (omekšana)<br>01 (mek)<br>02 (srednja)<br>03 (tvrda)<br>04 (veoma tvrda)*      |
| Fabrička podešavanja | Vraćanje podešavanja<br>Ne vraćajte nazad*                                        |
| Zvučni signal        | Kratko trajanje (30 sek.)<br>Srednje trajanje (1 min.)*<br>Dugo trajanje (5 min.) |

|                                  |                                                                                                                             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jačina zvuka                     | Nivoi 01 - 05                                                                                                               |
| Ton tastera                      | Uključivanje<br>Isključeno* (Ostaje ton kod on/off ①)                                                                       |
| Jačina svetlosti displeja        | Skala sa 5 nivoa                                                                                                            |
| Prikaz sati                      | Isklj.<br>Digitalno*                                                                                                        |
| Osvetljenje                      | Isključen režim rada<br>Uključen režim rada*                                                                                |
| Režim rada nakon uključivanja    | Glavni meni<br>Vrste zagrevanja*<br>Para<br>Asistencija                                                                     |
| Noćno zamračivanje               | Isključivanje*<br>Uključivanje                                                                                              |
| Logotip marke                    | Prikazi*<br>Ne prikazujte                                                                                                   |
| Vreme naknadnog rada ventilatora | Preporučeno*<br>Minimalno                                                                                                   |
| Sistem izvlačenja                | Nije nadograđeno* (kod okvira i 1-strukog dela na izvlačenje)<br>Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje) |
| Šabat podešavanje                | Uključivanje<br>Isključivanje*                                                                                              |

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

**Uputstvo:** Izmene podešavanja jezika, tona tastera i displeja imaju odmah efekta. Sve ostale stupaju na snagu tek posle memorisanja podešavanja.

## Nestanak struje

Izmene podešavanja koje ste izvršili se zadržavaju i nakon nestanka struje.

Samo podešavanja za prvo pokretanje aparata morate ponovo da izvršite kod dužeg nestanka struje. Kratak nestanak struje može da premesti aparat.

## Promena vremena

Ako želite da prilagodite vreme, npr. letnje računanje vremena na zimsko, promenite osnovno podešavanje.

Uređaj mora da bude uključen.

1. Dodirnite polje **meni**.  
Na displeju se pojavljuje izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovna podešavanja".  
Na displeju osetljivom na dodir pojavljuju se podešavanja.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Vreme".  
Na displeju se pojavljuje vreme.
4. Pomoću prstena sa komandama promenite vreme.
5. Radi potvrde dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se pitanje, da li promene treba da se memorišu.
6. Dodirnite tekstualno polje "Memorisanje".  
Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.



## Šabat podešavanje

Sa šabat podešavanjem možete da podesite trajanje od 74 sata. Jela u pećnici ostaju topla, a da ne morate da je uključujete i isključujete.

### Start Šabat podešavanja

Pre nego što možete da počnete da koristite podešavanje za Šabat, morate da ga aktivirate u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 23

Ako je osnovno podešavanje promenjeno na odgovarajući način, podešavanje za Šabat će se izvršiti kod vrsta zagrevanja kao poslednja vrsta zagrevanja.

Aparat greje sa zagrevanjem sa gornje/donje strane. Može se podesiti temperatura između 85 °C i 140 °C.

Mora da bude izabrana vrsta režima rada za vrste zagrevanja. Lista za izbor vrsta zagrevanja se pojavljuje na displejima osetljivim na dodir.

1. Dodirnite tekstualno polje "Šabat podešavanje".  
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu u beloj boji.
2. Pomoću komandnog dugmeta podesite željenu temperaturu.
3. Pre početka pritisnite polje sa tekstom "Trajanje".  
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za trajanje u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeno trajanje.

**Uputstvo:** Vreme završetka se automatski iznova obračunava, ali ne možete da ga pomerite.

5. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Na displeju ističe trajanje.

Uređaj počinje da greje.

Kada istekne trajanje podešavanja za Šabat, čuje se zvučni signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću tastera on/off ① isključite uređaj.

**Uputstvo:** Ako otvorite vrata aparata, režim rada se neće prekinuti.

### Menjanje i prekid

Posle starta podešavanja ne mogu više da se promene.

Ako želite da prekinete Šabat podešavanje, isključite uređaj pomoću tastera on/off ①. Pomoću tastera start/stop ▷ ne možete više da zaustavite režim rada.

## Sredstva za 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 sundere za ribanje
- Kompresorski čistači ili parni čistači,
- Poseban čistač za toplo čišćenje.

Pre korišćenja dobro operite nove sunderaste krpe.

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

#### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

| Područje               | Čišćenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uređaj spolja</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Prohromski prednji deo | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.<br>Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija.<br>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:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.<br>Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Lakovane površine      | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Polje sa komandama     | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekanom krpom.<br>Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.<br>Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na polje sa komandama, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.                                                                                                        |

|                   |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Staklo na vratima | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.<br>Nemojte koristiti strugač za staklo ili abrazivnu spiralu od prohroma.                                                      |
| Ručka na vratima  | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.<br>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:<br>Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.<br>U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Zaptivak na vratima<br>Nemojte da skidate! | Vrela sapunica:<br>Očistite mekom krpom za posuđe.<br>Nemojte da ribate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poklopac na vratima                        | od nerđajućeg čelika:<br>Koristite sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika<br>Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika.<br>od plastike:<br>Očistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.<br>Obrisati mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.<br>Za čišćenje skinite poklopac na vratima. |
| Postolja                                   | Vrela sapunica:<br>Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sistem izvlačenja                          | Vrela sapunica:<br>Očistite krpom za posuđe ili četkom.<br>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:<br>Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.<br>Priljavštine na posudama od prohroma zbog namirnica koje sadrže skrob (npr. pirinač) očistite sirčetom i vodom.                                                                                                                                                                                                      |
| Rezervoar za vodu                          | Vrela sapunica:<br>Krpom za pranje posuđa očistite i temeljno isperite čistom vodom, kako biste uklonili ostatke deterdženta.<br>Obrišite mekom krpom. Ostaviti da se osuši otklopljeno. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.<br>Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.                                                                                                             |

### 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. Ivice 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, trop i bočni delovi u pećnici su samočišćeći. To se prepoznaje po neravnoj površini.

Dno pećnice je emajlirano i ima 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 spiralnu 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 samočišćećih površina

Samočišćeće površine su obložene poroznom, matiranim keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je uređaj u režimu rada.

Ako se samočišćeće površine više ne čiste same u dovoljnoj meri i nastaju tamne fleke, one se mogu očistiti sa funkcijom čišćenja. Molimo vas da detalje pogledate u odgovarajućem poglavlju. → "Funkcije čišćenja" na strani 27

### Pažnja!

Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne na samočišćećim površinama. Površine će se oštetiti. U slučaju da se sredstvo za čišćenje rerne ipak nađe na ovoj površini, odmah ga obrišite vodom i suškom krpom. 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.

## Funkcije čišćenja

Vaš aparat raspolaže režimima rada "EcoClean" i "Uklanjanje kamenca". Pomoću funkcije čišćenja "EcoClean" se čiste samočišćeće površine u pećnici. Sa režimom rada "Uklanjanje kamenca", otklanjate kamenac iz isparivača.

### EcoClean

Zahvaljujući vrsti režima rada "Funkcija čišćenja" čiste se samočišćeće površine u pećnici.

Samočišćeće površine (zadnji zid, strop i bočni zidovi) obloženi poroznom, matiranom keramikom. Prskanja od pečenja i grilovanja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je rena u režimu rada. Ako se površine više ne čiste zadovoljavajuće i nastaju tamne fleke, površine možete da očistite zahvaljujući funkciji čišćenja.

**Uputstvo:** Uređaj registruje primene. Uređaj prikazuje, od kada se preporučuje čišćenje. Preporuka se prikazuje sve dok funkciju čišćenja ne izvršite u potpunosti.

Ako ne ispunite ovaj zahtev, mogu da nastanu štete na samočišćećim površinama.

Ako se Vaš uređaj prevremeno već jako zaprljao, odnosno ako ste na zadnjem zidu utvrdili tamne fleke, sa čišćenjem nemojte da čekate dok se za to pojavi zahtev. Što čišćenje češće vršite, to je duže zagarantovana sposobnost čišćenja samočišćećih površina. Svoj uređaj po potrebi možete da čistite u svako doba pomoću funkcije čišćenja.

### Pre funkcije čišćenja

Izvadite okvire, delove koji se izvlače, pribor i posuđe iz pećnice.

### Čišćenje dna pećnice i vrata uređaja

Uklonite grube nečistoće na dnu pećnice, unutrašnjim vratima uređaja i na osvetljenju pećnice. U suprotnom mogu da nastanu fleke, koje ne možete više da uklonite.

### Pažnja!

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

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

### Podešavanje funkcije čišćenja

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

Trajanje je kod funkcije čišćenja fiksno prethodno podešeno na 1 sat. Ne možete ga promeniti.

#### 1. Dodirnite polje **meni**.

Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.

2. Dodirnite polje sa tekstom "Čišćenje".
3. Dodirnite polje sa tekstom "EcoClean".
4. Startujte pomoću tastera start/stop . Na displeju ističe trajanje. Linija zagrevanja se ne pojavljuje kod funkcije čišćenja. Startujete funkciju čišćenja.

Provetravajte kuhinju dok je funkcija čišćenja u toku.

Ako je funkcija čišćenja završena, čuje se signal. Na displeju stoji trajanje 00m 00s. Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

### Pomeranje vremena završetka

Vreme završetka možete pomeriti unazad. Pre starta dodirnite tekstualno polje "Kraj", pa pomoću prstena sa komandama završetak pomerite na kasnije.

Nakon započinjanja, aparat ide u poziciju čekanja. Vreme završetka se više ne može menjati.

### Prekidanje

Ako želite da prekinete funkciju čišćenja, isključite aparat pomoću tastera on/off . Pomoću tastera start/stop  ne možete više da zaustavite režim rada.

**Uputstvo:** Brojač radnih sati se ne resetuje. Zahtev za funkciju čišćenja se zatim pojavljuje na displeju.

### Posle funkcije čišćenja

Kada je pećnica ohlađena, ukoliko je potrebno obrišite vlažnom krpom.

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

### Uklanjanje kamenca

Kako bi Vaš aparat zadržao funkcionalnost, morate ga redovno čistiti od kamenca.

Čišćenje kamenca se sastoji iz više koraka. Iz higijenskih razloga se čišćenje kamenca mora skroz izvršiti, da bi aparat bio spreman za upotrebu. Ukupno čišćenje kamenca traje oko 70 - 95 minuta.

- Čišćenje kamenca (otprilike 55 - 70 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Prvo ispiranje (otprilike 9 - 12 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Drugo ispiranje (otprilike 9 - 12 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i osušite ga

Ako se čišćenje kamenca prekine (npr. zbog nestanka struje ili zbog isključivanja aparata), zahtevaće se od Vas da posle ponovnog uključivanja aparata dva puta ispirate. Do kraja drugog procesa pranja uređaj se blokira za druge režime rada.

Koliko često aparat treba da se čisti od kamenca, zavisi od tvrdoće vode koja se koristi. Čim je moguće 5 ili manje režima rada sa parom, aparat upozorava porukom na displeju da treba da se očisti od kamenca. Broj preostalih režima rada se prikazuje nakon uključivanja. Tako imate vremena da pripremite uklanjanje kamenca na vreme.

## Start

### Pažnja!

- Oštećenja aparata: za čišćenje kamenca koristite isključivo tečno sredstvo za čišćenje kamenca koje smo mi preporučili. Vreme delovanja tokom uklanjanja kamenca je prilagođeno sredstvu za uklanjanje kamenca. Ostala sredstva za uklanjanje kamenca mogu da prouzrokuju štete na uređaju. Sredstvo za uklanjanje kamenca, br. za naručivanje. 311 680
- Rastvor za uklanjanje kamenca: nemojte stavljati rastvor ili sredstvo za uklanjanje kamenca na polje sa komandama ili na ostale površine uređaja. Površine će se oštetiti. Ako se to ipak desi, odmah uklonite rastvor za uklanjanje kamenca vodom.

Ako ste pre uklanjanja kamenca koristili režim sa parom, prvo isključite aparat, da bi ostatak vode mogao da se ispumpa iz sistema isparivača.

1. 400 ml vode izmešajte sa 200 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca.
2. Pokrenite pomoću tastera on/off ①.
3. Izvadite rezervoar za vodu i napunite rastvorom za uklanjanje kamenca.
4. Ubacite rezervoar sa vodom skroz napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite dijafragmu.
6. Dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
7. Dodirnite polje sa tekstom "Čišćenje".
8. Pritisnite polje sa tekstom "Uklanjanje kamenca".  
Trajanje uklanjanja kamenca se prikazuje. Ne možete ga promeniti.
9. Pokrenite pomoću tastera start/stop ▷.  
Uređaj se čisti od kamenca. Na displeju ističe trajanje. Kada istekne vreme, oglašava se zvučni signal.

### Prvo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Aparat ispira.  
Ako je trajanje završeno, čuje se signal.

### Drugo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.  
Aparat ispira.  
Ako je trajanje završeno, čuje se signal.

### Naknadno čišćenje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Ispraznite i osušite rezervoar sa vodom.
3. Pomoću tastera on/off ① isključite uređaj.  
Uklanjanje kamenca je gotovo i aparat je ponovo spreman za upotrebu.

## Postolja

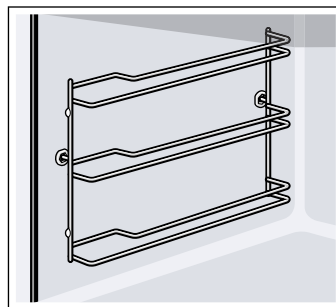
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

### Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

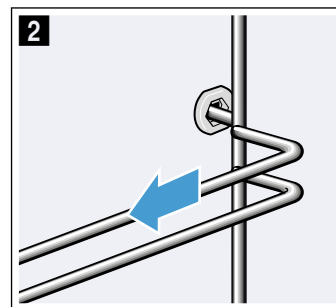
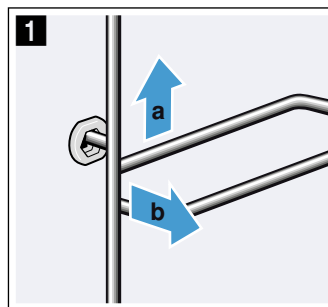
#### ⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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**).

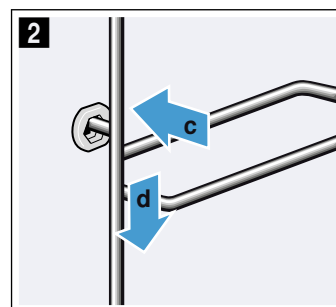
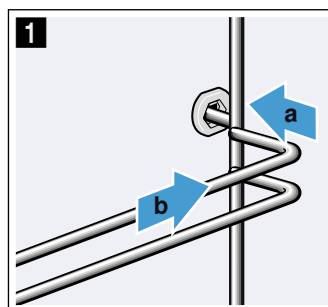


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

#### 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 nadete kako vrata aparata mogu da se očiste.

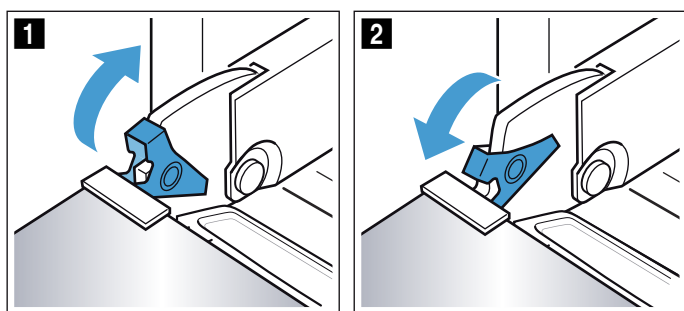
### Otkaçiti i zakačiti vrata uređaja

Radi čišćenja ili demontaže stakla na vratima možete da otkaçite vrata uređaja.

Šarke na vratima uređaja imaju po jednu ručicu za blokadu.

Ako su ručice za blokadu zaklopljene (slika **1**), vrata uređaja su osigurana. Ne možete da ih otkaçite.

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



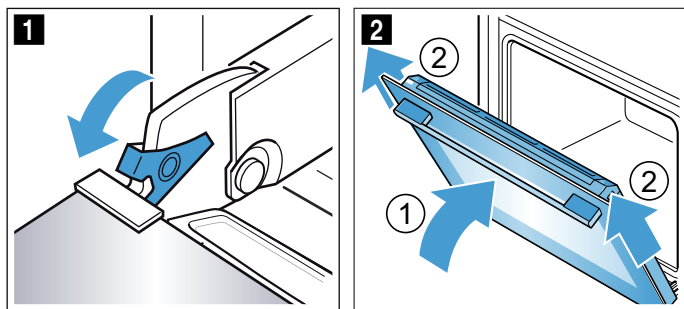
### Upozorenje

#### Opasnost od povrede!

- Ako šarke nisu pričvršćene, možete jako da škljocnete. Pazite na to, da ručica za blokadu uvek bude sasvim zaklopljena odnosno da prilikom otkaçivanja vrata uređaja bude sasvim otklopljena.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

### Otkaçite vrata uređaja

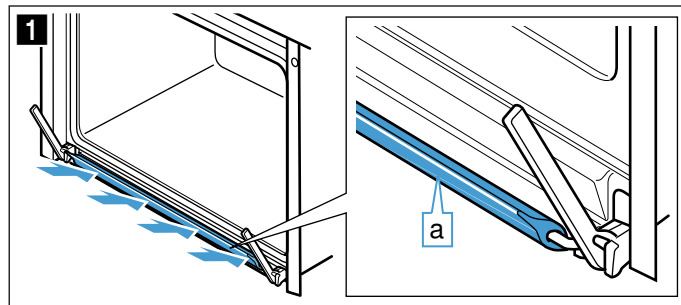
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. Otklopite obe ručice za blokadu levo i desno (slika **1**).
3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika **a**. Obema rukama uhvatite levo i desno **b** i izvucite na gore (slika **2**).



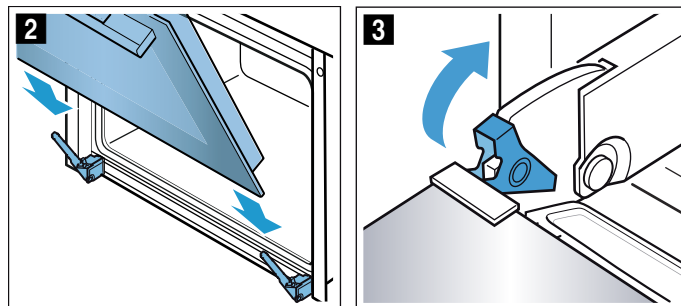
### Kačenje vrata uređaja

Vrata uređaja ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Zaptivku **a** utisnite duž slivnika (slika **1**), jer se zaptivka **a** može odvojiti prilikom čišćenja.



2. Prilikom zakačivanja vrata uređaja vodite računa da obe šarke ubacite u otvor (slika **2**). Vrata uređaja ugrajte do graničnika.
3. Vrata uređaja otvorite do kraja. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (slika **3**).



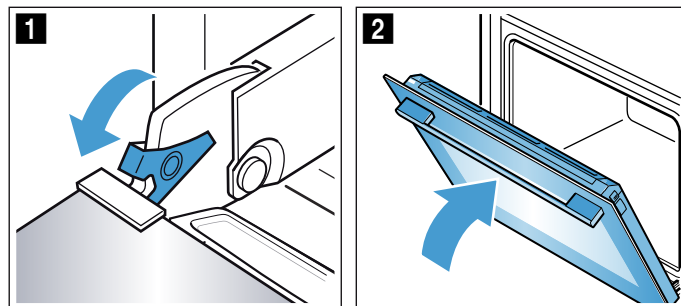
4. Zatvorite vrata rerne.

### Demontaža i montaža stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja. Ukoliko je potrebno, npr. ukoliko je uređaj montiran na višem položaju, možete da otkaçite kompletna vrata i odložite ih na ravnu površinu.

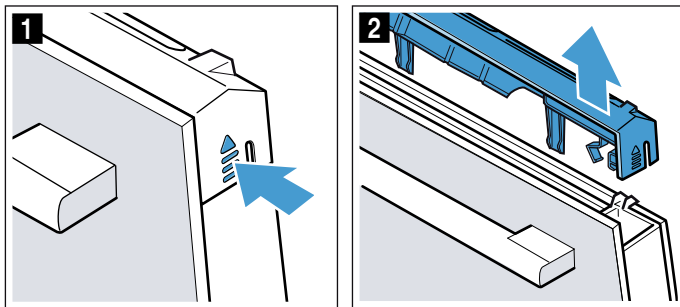
### Fiksiranje vrata uređaja

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**).

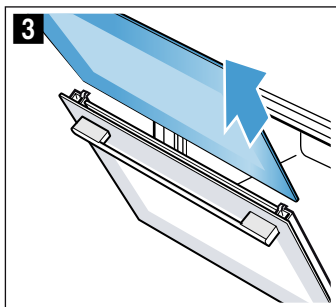


## Demontaža stakla

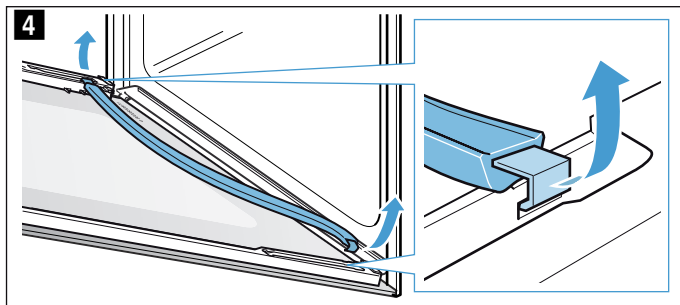
1. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika **1**).
2. Skinite poklopac (slika **2**).



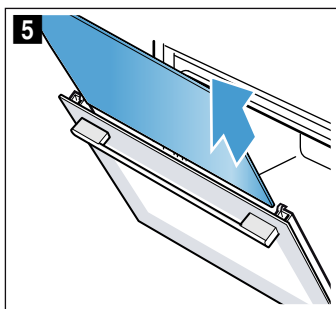
3. Izvucite unutrašnje staklo (slika **3**) i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.



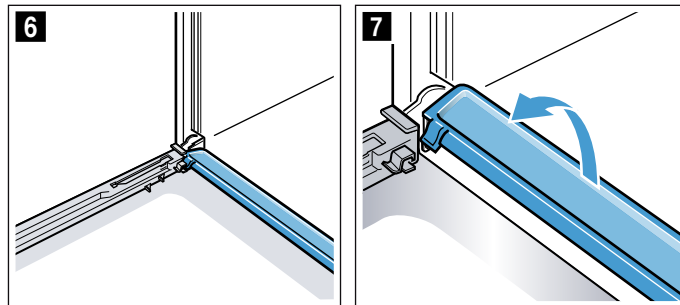
4. Zaptivku sa obe strane otkočite i skinite (slika **4**).



5. Izvucite međustaklo (slika **5**) i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.



6. Po potrebi, možete skinuti lajsnu za kondenzat radi čišćenja. Da biste to uradili, vrata uređaja potpuno otvorite (slika **6**).
7. Lajsnu za kondenzat povucite ka gore i izvadite (slika **7**).



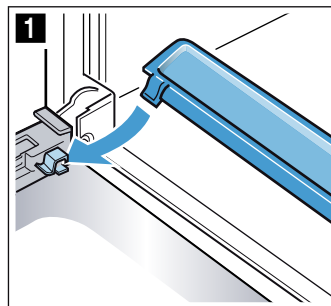
Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom. Obrišite lajsnu za kondenzat krpom i vrućom sapunicom.

## **⚠ Upozorenje** **Opasnost od povrede!**

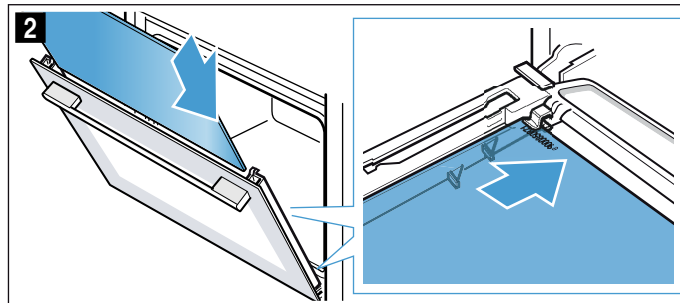
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

## Ugradnja stakala

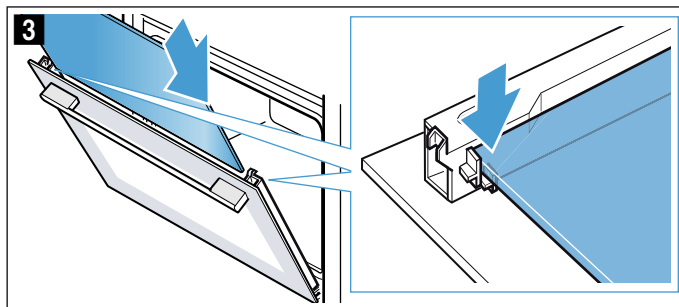
1. Potpuno otvorite vrata uređaja i ponovo ugradite lajsnu za kondenzat. Radi toga lajsnu ubacite horizontalno i okrenite nadole (slika **1**).



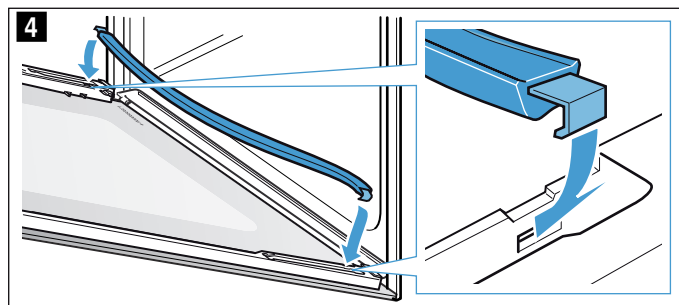
2. Ugurajte međustaklo i pri tom vodite računa da je staklo dobro uleglo u donji držač (slika **2**).



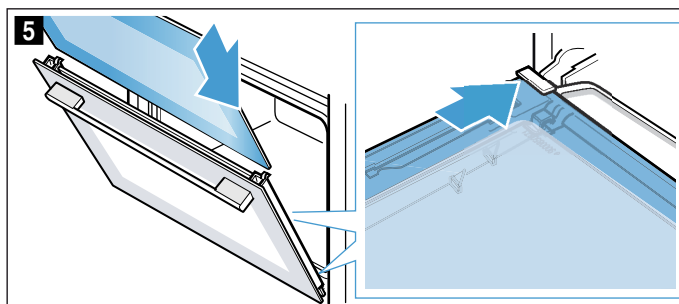
3. Međustaklo pritisnite sa gornje strane (slika 3).



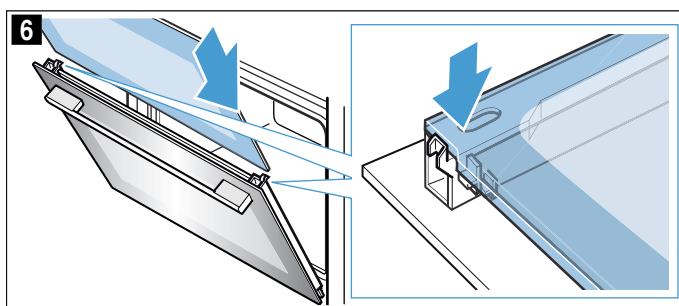
4. Zaptivku ponovo zakačite levo i desno (slika 4)



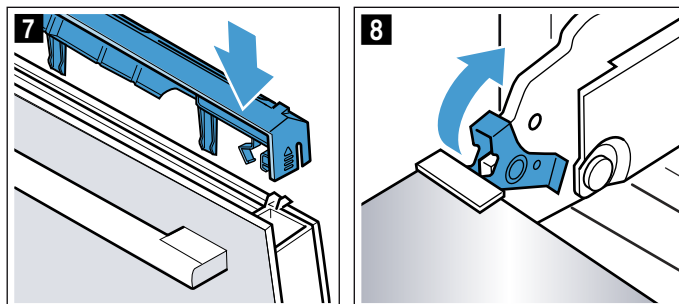
5. Ugurajte unutrašnje staklo.  
Prilikom uguravanja obratite pažnju da se sjajna strana stakla nalazi spolja, a da se isečak nalazi levo i desno gore.  
Staklo mora dole ispravno da ulegne u držač (slika 5).



6. Unutrašnje staklo pritisnite sa gornje strane (slika 6).



7. Postavite poklopac i pritiskajte dok ne čujete da je ulegao (slika 7).  
8. Vrata uređaja ponovo otvorite do kraja.  
9. Obe ručice za blokadu levo i desno sasvim zaklopite (slika 8)



10. Zatvorite vrata uređaja.

### Pažnja!

Rernu koristite ponovo tek ako ste pravilno ugradili 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 uspelo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → *"Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 36*

| 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 stoji "Sprache Deutsch".                                                   | Nestanak struje                                                                                                                          | Iznova podesite jezik i vreme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.                                       | Osnovno podešavanje promenjeno.                                                                                                          | Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Uređaj ne zagreva, na displeju svetli simbol [Z].                                      | Demo režim je aktiviran u osnovnim podešavanjima.                                                                                        | Na kratko isključite uređaj sa mreže (isključite osigurač u kutiji sa osiguračima), pa zatim deaktivirajte demo režim u roku od 3 minuta u osnovnim podešavanjima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Uređaj ne startuje i na displeju se pojavljuje "Pećnica je previše vrela"              | Za izabrano jelo ili vrstu zagrevanja pećnica je previše vrela                                                                           | Ostavite pećnicu da se ohladi i iznova je startujete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Prsten sa komandama je ispao iz ležišta na polju sa komandama.                         | Prsten sa komandama je ispao zbog nepažnje.                                                                                              | Prsten sa komandama je skidiv. Prsten sa komandama jednostavno ponovo vratite u ležište i utisnite ga, tako da ulegne i možete ponovo uobičajeno da ga obrćete.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Prsten sa komandama ne možete više tako lako da obrćete.                               | Ispod prstena sa komandama je nečistoća.                                                                                                 | Prsten sa komandama je skidiv. Kako bi ispao prsten sa komandama jednostavno izvucite iz ležišta. Ili pritisnite na spoljašnju ivicu prstena sa komandama tako da se nagne i da možete lako da ga uhvatite.<br>Sapunicom i krpom za pranje posuđa pažljivo očistite prsten sa komandama i njegovo ležište na uređaju. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate jaka i abrazivna sredstva. Ne potapajte i ne perite u mašini za pranje posuđa.<br>Prsten sa komandama nemojte previše često da skidate da bi ležište ostalo stabilno. |
| Režim rada sa parom ili uklanjanjem kamenca neće da se pokrene ili više neće da radi   | Rezervoar za vodu je prazan                                                                                                              | Punjenje rezervoara za vodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                        | Dijafragma je otvorena                                                                                                                   | Zatvaranje dijafragme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                        | Uklanjanje kamenca blokira režime rada sa parom                                                                                          | Čišćenje kamenca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                        | Senzor je neispravan                                                                                                                     | Pozovite servisnu službu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Uređaj zahteva ispiranje                                                               | Za vreme čišćenja kamenca prekida se dovod struje ili se isključuje aparat                                                               | Posle ponovnog uključivanja uređaja vršite ispiranje dva puta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aparat zahteva čišćenje kamenca, bez da se prethodno pojavljuje brojč                  | Podešeni opseg za tvrdoću vode je prenizak                                                                                               | Čišćenje kamenca<br>Proverite podešeni opseg za tvrdoću vode i po potrebi ga prilagodite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tasteri trepere                                                                        | Normalna pojava usled kondenzovanja vode iza dijafragme za korišćenje                                                                    | Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rezultat pečenja kod korišćenja sa podrškom pare je previše suvo ili previše vlažno    | Intenzitet pare je pogrešno izabran                                                                                                      | Izaberite intenzitet pare viši ili slabiji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pojavljuje se poruka "Napunite rezervoar za vodu", i ako je rezervoar za vodu napunjen | Dijafragma je otvorena                                                                                                                   | Zatvaranje dijafragme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                        | Rezervoar za vodu nije uklonjen                                                                                                          | Uklapanje rezervoara za vodu<br>→ "Para" na strani 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                        | Senzor je neispravan                                                                                                                     | Pozovite servisnu službu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                        | Rezervoar za vodu je pao. Zbog potresa delovi u unutrašnjosti rezervoara za vodu su se olabavili, rezervoar za vodu počinje da propušta. | poručivanje novog rezervoara za vodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                              |                                                                                                              |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dijafagma za vađenje rezervoara se ne otvara                 | Utikač nije utaknut                                                                                          | Uređaj priključite na strujnu mrežu                                                                                                                     |
|                                                              | Nestanak struje                                                                                              | Proverite da li drugi kuhinjski uređaji funkcionišu                                                                                                     |
|                                                              | Osigurač je neispravan                                                                                       | U kutiji sa osiguračima proverite da li je osigurač za uređaj u redu                                                                                    |
|                                                              | Senzor polja  je neispravan | Pozovite servisnu službu<br>Po potrebi ispraznite rezervoar za vodu: otvorite vrata aparata, desno i levo zavucite prste ispod dijafragme i izvucite je |
| Prilikom pečenja na pari nastaje ekstremno mnogo pare        | Uređaj se automatski kalibriše                                                                               | Normalan postupak                                                                                                                                       |
| Prilikom pečenja na pari ponovo nastaje ekstremno mnogo pare | Kod kratkih vremena pečenja uređaj ne može automatski da se kalibriše                                        | Aparat vratite na fabrička podešavanja i ponovite kalibrisanje                                                                                          |
| Prilikom pečenja čuje se “plup”-šum                          | Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom                                              | Nije moguć                                                                                                                                              |

** 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**

Ako se na displeju pojavi poruka o greški sa “D” ili “E”, npr. D0111 ili E0111, isključite uređaj pomoću tastera on/off  i ponovo ga uključite.

Ako je to bila jednokratna greška, gasi se prikaz. Ukoliko se poruka o greški pojavi iznova, pozovite servisnu službu i pri tome navedite tačnu poruku o greški.

**Maksimalno trajanje režima rada**

Ako se podešavanja na Vašem uređaju nisu promenila više časova, uređaj automatski prestaje da greje. Na taj način se sprečava neželjen konstantan režim rada.

Kada je postignuto maksimalno trajanje režima rada, orijentacija se vrši prema dotičnim podešavanjima za vrstu režima rada.

**Postignuto maksimalno trajanje režima rada**

Na displeju se pojavljuje napomena, da je postignuto maksimalno trajanje režima rada.

Kako biste nastavili režim rada, dodirnite željeno polje ili obrnite prsten sa komandama.

Ako Vam uređaj nije potreban, isključite ga pomoću tastera on/off .

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

**Lampe u pećnici**

Kao osvetljenje pećnice, Vaš aparat ima jednu ili više dugotrajnih LED lampica.

Ako LED lampica ili stakleni poklopac lampice ipak nekad budu neispravni, pozovite servisnu službu. Poklopac lampice ne sme da se skida.

## 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.

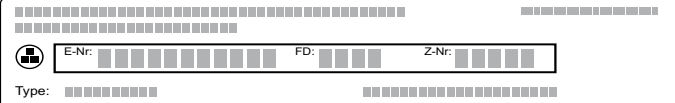


Diagram showing the layout of the label with fields for E-Nr., FD, and Z-Nr. The label is rectangular with a header section and three main data fields.

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.

## Jela

Sa režimom rada "Jela" možete da pripremate najrazličitija jela. Uređaj za Vas bira optimalno podešavanje.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica za izabrano jelo ne sme da bude previše vrela. Ukoliko to bude slučaj, dobićete napomenu na displeju. Ostavite pećnicu da ohladi i startujte je još jednom.

### Napomene o podešavanjima

- Rezultat pečenja zavisi od kvaliteta namirnica i od veličine i vrste posuđa. Za optimalan rezultat pečenja, koristite samo ispravne namirnice i meso koje je bilo na temperaturi iz frižidera. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice direktno iz zamrzivača.
- Kod nekih jela se predlaže temperatura, vrsta zagrevanja i trajanje pečenja. Temperaturu i trajanje pečenja možete menjati prema sopstvenim potrebama
- Kod ostalih jela, od Vas će se tražiti da unesete težinu. Unesite uvek ukupnu težinu, osim ako uređaj od Vas ne zatraži nešto drugo. Ovde uređaj preuzima podešavanja vremena i temperature za Vas. Podešavanje težine koje je izvan predviđenog opsega težine nije moguće.
- Kod pečenih jela, kod kojih uređaj za Vas preuzima izbor temperature, mogu se uneti temperature do 300 °C. Zbog toga vodite računa o tome da koristite posuđe koje je u dovoljnoj meri otporno na toplotu.
- Dobićete napomene npr. o posuđu, o visini rešetke ili o dodavanju tečnosti kod mesa. Kod mnogih jela je za vreme pečenja potrebno npr. okretanje ili mešanje. To će Vam se ubrzo nakon započinjanja prikazati na displeju. Signal Vas u pravo vreme podseća na to.
- Napomene o odgovarajućem posuđu, kao i savete i trikove za pripremanje, naći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 36

### Para

Kod nekih jela se funkcija parenja automatski aktivira. Opšte napomene za funkciju parenja naći ćete u dotičnom poglavlju. → "Para" na strani 17

Posle startovanja će se prikazati vreme pečenja. Ono počinje da teče tek kada se postigne podešena temperatura.

### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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.

## Izbor jela

Jela su formirana prema jedinstvenoj strukturi:

- Kategorija
- Hrana
- Jelo

U sledećoj tabeli su navedene kategorije sa odgovarajućim jelima. Iza svakog jela možete pronaći jednu ili više posuda.

| Kategorije            | Jela                                              |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
| Kolači                | Kolači u kalupima                                 |
|                       | Kolači na plehu za pečenje                        |
|                       | Sitno pecivo                                      |
|                       | Domaći keks                                       |
| Hleb, zemičke         | Hleb                                              |
|                       | Kajzerice                                         |
| Pica, pikantni kolači | Pica                                              |
|                       | Pikantni kolači, francuska pita                   |
| Nabujci, suflei       | Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci         |
|                       | Lazanje, sveže                                    |
|                       | Sirovi gratinirani krompir, sastojci, 4 cm visine |
|                       | Nabujak, slatki, sveži                            |
|                       | Sufle u kalupima za porcije                       |
|                       |                                                   |
| Zamrznuti proizvodi   | Pica                                              |
|                       | Kajzerice                                         |
|                       | Nabujci                                           |
|                       | Proizvodi od krompira                             |
|                       | Živinsko meso, riba                               |
| Živinsko meso         | Pile                                              |
|                       | Patka, guska                                      |
|                       | Ćuretina                                          |
| Meso                  | Svinjetina                                        |
|                       | Govedina                                          |
|                       | Teletina                                          |
|                       | Jagnjetina                                        |
|                       | Divljač                                           |
|                       | Jela od mesa                                      |
| Riba                  | Riba                                              |
| Povrće                | Varivo sa povrćem                                 |
|                       | Gratinirano povrće                                |
|                       | Krompir iz rerne, prepolovljeni                   |
|                       | Krompir iz rerne, ceo                             |

## Podešavanje jela

Dobićete kompletno uputstvo za sva potrebna podešavanja za jelo koje ste odabrali.

Za listanje u pojedinačnim nivoima koristite prsten sa komandama.

1. Dodirnite polje **meni**.  
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje „Asistencija“.  
Pojavljaju se kategorije.
3. Dodirnite željenu kategoriju.  
Pojavljaju se jela za tu kategoriju.
4. Dodirnite željeno jelo.  
Pojavljaju se pojedinačna jela.
5. Dodirnite željeno jelo.  
Na displeju se uz to pojavljaju podešavanja. Kod mnogih jela podešavanja možete da prilagodite svojim željama.  
Kod nekih jela umesto toga morate da podesite težinu.  
**Savet:** Iznad polja sa tekстом „Savet“ nalaze se napomene vezane za pribor i visinu pečenja.
6. Startujte pomoću tastera start/stop .  
Na displeju ističe trajanje.  
Uređaj počinje da greje.

Kada se trajanje završi, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite uređaj pomoću tastera on/off .

### Naknadno pečenje

Po isteku trajanja, možete kod nekih jela da uključite naknadno pečenje, ako još uvek niste zadovoljni rezultatom pečenja.

Na displeju se pojavljuje upit, da li želite naknadno da pečete. Ako želite da dokuvate jelo, dodirnite tekstualno polje „Dokuvavanje“. Predlaže se trajanje, koje možete da promenite. Startujte pomoću tastera start/stop .

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

Ako ste zadovoljni rezultatom kuvanja, dodirnite tekstualno polje „Završavanje“.

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

### Pomeranje vremena završetka

Kod nekih jela ne možete vreme završetka da pomerite unazad. Pre starta dodirnite tekstualno polje „Kraj“, pa pomoću prstena sa komandama završetak pomerite na kasnije.

Nakon započinjanja, aparat ide u poziciju čekanja. Vreme završetka se više ne može menjati.

### Menjanje i prekid

Posle starta podešavanja ne mogu više da se promene.

Ako želite da prekinete, isključite uređaj pomoću tastera on/off . Pomoću tastera start/stop  ne možete više da zaustavite režim rada.

## 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.

Pri pečenju na pari ili primeni podrške pare, poželjno je da u pećnici nastane puno vodene pare. Kada se pećnica ohladi posle pečenja, obrišite je.

### Silikonski kalupi

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo Vam tamne kalupe od metala.

Ako hoćete još da upotrebljavate silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količinama i receptima mogu da odstupaju.

Za pripremanje sa podrškom pare i za pečenje na pari nisu pogodni silikonski kalupi.

### Kolači i sitna peciva

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Pečenje sa podrškom pare

Određena peciva (npr. pecivo sa kvascem) uz podršku pare dobijaju hrskavu koru i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

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

### Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

### Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednom nivou koristite sledeće visine na koje se ubacuje:

- Visina 1

### Pečenje na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

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

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalni tiganj, da sok koji izađe iz njih ne bi isprljao pećnicu.

### Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

### Papir za pečenje

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

### Preporučena podešavanja

U tabeli su navedene optimalne vrste zagrevanja za različita peciva. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači i sitno pecivo bi samo spolja bili pečeni, ali iznutra nedovoljno.

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 slično pecivo u tabeli. Dodatne informacije pronaći ćete u savetima za pečenje u nastavku u okviru tabele za podešavanje.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

-  stepen za picu

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                                                  | Pribor / posuđe                             | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                     | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Kolači u kalupima</b>                              |                                             |                |                                                                                      |                  |                 |                 |
| Biskvitni kolač, jednostruki                          | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup       | 1              |    | 150-170          | -               | 55-70           |
| Biskvitni kolač, jednostruki                          | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup       | 1              |    | 150-160          | 1               | 50-70           |
| Biskvitni kolač, fini                                 | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup       | 1              |    | 150-170          | -               | 60-80           |
| Voćni kolač od biskvitnog testa, fini                 | Kalup za kuglof/kalup sa skočnim mehanizmom | 1              |    | 160-180          | -               | 45-60           |
| Biskvit za torte                                      | Kalup za biskvit za torte                   | 1              |    | 150-170          | -               | 20-40           |
| Biskvit za torte                                      | Kalup za biskvit za torte                   | 2              |    | 160-170          | 1               | 25-35           |
| Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog testa | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm          | 1              |    | 170-180          | -               | 60-80           |
| Lenja pita                                            | Pleh za picu                                | 1              |    | 190-210          | -               | 45-55           |
| Tart                                                  | Kalup za tart, crni pleh                    | 1              |    | 190-210          | -               | 25-40           |
| Tart                                                  | Kalup za tart, crni pleh                    | 1              |    | 210-220          | 1               | 30-40           |
| Kuglof od dizanog testa                               | Kalup za kuglof                             | 1              |    | 150-160          | -               | 65-75           |
| Kuglof od dizanog testa                               | Kalup za kuglof                             | 1              |    | 150-160          | 1               | 60-70           |
| Kolač od dizanog testa u kalupu sa skočnim mehanizmom | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm          | 1              |    | 150-160          | -               | 25-35           |
| Kolač od dizanog testa u kalupu sa skočnim mehanizmom | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm          | 1              |   | 160-170          | 2               | 25-35           |
| Biskvit za torte, 2 jajeta                            | Kalup za biskvit za torte                   | 1              |  | 170-180          | -               | 20-30           |
| Biskvit za torte, 2 jajeta                            | Kalup za biskvit za torte                   | 1              |  | 150-160          | 1               | 25-35           |
| Biskvitna torta, 3 jajeta                             | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm          | 1              |  | 160-170*         | -               | 25-35           |
| Biskvitna torta, 3 jajeta                             | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm          | 1              |  | 150-160          | 1               | 10              |
|                                                       |                                             |                |                                                                                      |                  | -               | 20-30           |
| Biskvitna torta, 6 jaja                               | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm          | 1              |  | 150-170*         | -               | 30-50           |
| Biskvitna torta, 6 jaja                               | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm          | 1              |  | 150-160          | 1               | 10              |
|                                                       |                                             |                |                                                                                      |                  | -               | 25-35           |

#### Kolači iz pleha

|                                               |                                       |     |                                                                                      |         |   |       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-------|
| Biskvitni kolač sa filom                      | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Biskvitni kolač sa filom                      | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Biskvitni kolač, 2 nivoa                      | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Kolač od prhkog testa sa suvim filom          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 170-190 | - | 25-40 |
| Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Kolač od prhkog testa sa sočnim filom         | Univerzalna tepsija                   | 1   |  | 160-180 | - | 60-80 |
| Lenja pita                                    | Univerzalna tepsija                   | 1   |  | 180-200 | - | 40-50 |
| Kolač od dizanog testa sa suvim filom         | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-180 | - | 15-25 |
| Kolač od dizanog testa sa suvim filom         | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 150-160 | 1 | 25-35 |

\* predzagrevanje

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

| Jelo                                               | Pribor / posude                       | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Kolač od dizanog testa sa sočnim filom             | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 180-200          | -               | 30-45           |
| Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa     | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1            |                  | 160-170          | -               | 25-35           |
| Kolač od dizanog testa sa sočnim filom, 2 nivoa    | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1            |                  | 150-160          | -               | 45-60           |
| Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 150-160          | -               | 35-45           |
| Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 150-170          | 2               | 30-40           |
| Biskvitni rolat                                    | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 190-210*         | -               | 10-15           |
| Biskvitni rolat                                    | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 190-210*         | 1               | 10-15           |
| Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna          | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 150-160          | -               | 50-60           |
| Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna          | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 140-150          | 2               | 80-90           |
| Štrudla, slatka                                    | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 170-180          | -               | 40-60           |
| Štrudla, slatka                                    | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 180-190          | 2               | 50-60           |
| Štrudla, zamrznuta                                 | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 190-210          | -               | 35-50           |
| Štrudla, zamrznuta                                 | Univerzalna tepsija                   | 1              |                  | 180-190          | 1               | 35-45           |

#### Sitno pecivo

|                                   |                                       |     |  |          |   |       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Kolačići                          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160**    | - | 25-35 |
| Kolačići                          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 150**    | - | 25-35 |
| Kolačići, 2 nivoa                 | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 150**    | - | 25-35 |
| Mafini                            | Pleh za mafine                        | 1   |  | 170-190  | - | 15-30 |
| Mafini                            | Pleh za mafine                        | 1   |  | 150-160  | 1 | 25-30 |
| Mafini, 2 nivoa                   | Plehovi za mafine                     | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Sitno pecivo od dizanog testa     | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-170  | - | 30-40 |
| Sitno pecivo od dizanog testa     | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-180  | 2 | 25-35 |
| Pecivo od lisnatog testa          | Pleh za pečenje                       | 2   |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Pecivo od lisnatog testa          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 170-190* | - | 20-45 |
| Pecivo od kuvanog testa           | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 200-220  | - | 30-45 |
| Pecivo od kuvanog testa           | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Dansko pecivo                     | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-180  | - | 20-30 |
| Dansko pecivo                     | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 160-180  | 2 | 25-35 |

#### Domaći keks

|                       |                                       |     |  |           |   |         |
|-----------------------|---------------------------------------|-----|--|-----------|---|---------|
| Čajno pecivo          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 150-160** | - | 25-40   |
| Čajno pecivo          | Pleh za pečenje                       | 1   |  | 140-150** | - | 25-40   |
| Čajno pecivo, 2 nivoa | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40   |
| Domaći keks           | Pleh za pečenje                       | 2   |  | 140-160   | - | 15-30   |
| Kolačići, 2 nivo      | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 130-150   | - | 20-35   |
| Beze pecivo           | Pleh za pečenje                       | 2   |  | 90-100*   | - | 100-130 |
| Beze pecivo, 2 nivoa  | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 90-100*   | - | 100-150 |
| Makroni               | Pleh za pečenje                       | 2   |  | 90-110    | - | 20-40   |
| Makroni, 2 nivoa      | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1 |  | 90-110    | - | 20-40   |

\* predzagrevanje

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

**Saveti za kolače i sitno pecivo**

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Želite da utvrdite, da li je kolač dovoljno pečen.                          | Ubodite čačkalicom najviši deo na kolaču. Ako se na čačkalicu ne lepi testo, kolač je gotov.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kolač splašnjava.                                                           | 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.                                                                                                                                                                     |
| Kolači su na sredini deblji, a pri rubu tanji.                              | Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Voćni sok preliva.                                                          | Koristite sledeći put univerzalni tiganj.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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.                                                                                                                                                                                                               |
| Kolači su previše suvi.                                                     | Podesite temperaturu za 10 °C više i skratite vreme pečenja.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kolač je sa svih strana previše svetao.                                     | Ako su visina i pribor odgovarajući, povećajte po potrebi temperaturu ili produžite vreme pečenja.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kolač je sa gornje strane previše svetao, a sa donje previše taman.         | Stavite sledeći put na viši nivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kolač je sa gornje strane previše taman, ali sa donje previše svetao.       | Stavite sledeći put na niži nivo. Izaberite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kolač u kalupu ili četvrtastom kalupu pozadi je previše taman.              | Kalup za pečenje nemojte da postavljate uz zadnji zid nego na sredinu pribora.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kolač je sa svih strana previše taman.                                      | Izaberite sledeći put nižu temperaturu i produžite po potrebi vreme pečenja.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Pecivo je neravnomerno porumenelo.                                          | Podesite temperaturu malo niže.<br>Takođe papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Isecite papir za pečenje uvek tako da odgovara.<br>Vodite računa o tome, da kalup ne stoji direktno ispred otvora na zadnjem zidu pećnice.<br>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. | Izaberite za pečenje na više nivoa uvek 4D vrelo vazduh. Istovremeno stavljena peciva na plehove ili u kalupe, ne moraju biti istovremeno.                                                                                                                                                                                                            |
| Kolač izgleda lepo, ali u sredini nije dovoljno pečen.                      | Pecite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite ih badenom ili prezlama, i nafilujte ih.                                                                                                                                                                           |
| Kolač neće da ispadne.                                                      | Kolač ostavite još 5 do 10 minuta nakon pečenja da se ohladi. Ako još uvek neće da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Istresite ponovo kolač, i kalup prekrijte više puta vlažnom, hladnom krpom. Kod sledećeg puta podmažite kalup pospite ga prezlama.                                                                                 |

**Hleb i zemičke**

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pečenje hleba i zemička. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

**Pečenje sa podrškom pare**

Hleb i zemičke sa podrškom pare dobijaju hrskavu koru i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

**Uguravanje**

Stavljajte ga na navedene visine.

**Pečenje na jednom nivou**

Za pečenje na jednom nivou koristite sledeće visine na koje se ubacuje:

- Visina 1

**Pečenje na dva nivoa**

Upotrebljavajte 4D-vrelo vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

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

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

**Pribor**

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

**Rešetka**

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posude i kalupe uvek postavite na rešetku.

**Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje**

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

**Kalupi za pečenje**

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

**Papir za pečenje**

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

**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.

**Preporučena podešavanja**

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja za razne vrste hleba i za zemičke. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Hleb ili zemička bi bili pečeni samo spolja, ali iznutra nedovoljno.

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. Mnoga jela najbolje uspevaju, 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.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli.

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

**Pažnja!**

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  Roštilj, mala površina

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                                                  | Pribor                                   | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                     | Temperatura u °C/stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Hleb</b>                                           |                                          |                |                                                                                      |                                     |                 |                 |
| Beli hleb, 750 g                                      | Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup | 1              |  | 210-220*                            | -               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 25-35           |
| Beli hleb, 750 g                                      | Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup | 1              |  | 210-220                             | 3               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 25-35           |
| Mešani hleb, 1,5 kg                                   | Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup | 1              |  | 210-220*                            | -               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 40-50           |
| Mešani hleb, 1,5 kg                                   | Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup | 1              |  | 210-220                             | 3               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 45-55           |
| Integralni hleb, 1 kg                                 | Univerzalna tepsija                      | 1              |  | 110-220*                            | -               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 40-50           |
| Integralni hleb, 1 kg                                 | Univerzalna tepsija                      | 1              |  | 210-220                             | 3               | 10-15           |
|                                                       |                                          |                |                                                                                      | 180-190                             | -               | 40-50           |
| Pogača                                                | Univerzalna tepsija                      | 1              |  | 220-240                             | -               | 25-35           |
| Pogača                                                | Univerzalna tepsija                      | 2              |  | 220-230                             | 3               | 20-30           |
| <b>Zemičke</b>                                        |                                          |                |                                                                                      |                                     |                 |                 |
| Zemičke i bageti za završno pečenje, unapred zapečeni | Univerzalna tepsija                      | 2              |  | 200-220                             | -               | 10-20           |
| * predzagrevanje                                      |                                          |                |                                                                                      |                                     |                 |                 |

| Jelo                                                  | Pribor                                | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C/stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|------------------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Zemičke i bageti za završno pečenje, unapred zapečeni | Pleh za pečenje                       | 2              |                  | 200-220                             | 2               | 10-20           |
| Zemičke, slatke, sveže                                | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 170-180*                            | -               | 15-25           |
| Zemičke, slatke, sveže                                | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 160-170                             | 3               | 25-35           |
| Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa                       | Univerzalna tepsija i pleh za pečenje | 3+1            |                  | 150-160*                            | -               | 20-30           |
| Zemičke, sveže                                        | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 180-200                             | -               | 25-35           |
| Zemičke, sveže                                        | Pleh za pečenje                       | 1              |                  | 200-220                             | 2               | 20-25           |
| Baget, unapred zapečen, iz frižidera                  | Univerzalna tepsija                   | 2              |                  | 200-220                             | -               | 10-20           |
| Baget, unapred zapečen, iz frižidera                  | Pleh za pečenje                       | 2              |                  | 200-220                             | 2               | 10-20           |
| Zemičke, baget, podgrevanje                           | Rešetka                               | 1              |                  | 150-160*                            | -               | 10-20           |

**Zemičke, zamrznute**

|                                                       |                     |   |  |          |   |       |
|-------------------------------------------------------|---------------------|---|--|----------|---|-------|
| Zemičke i bageti za završno pečenje, unapred zapečeni | Univerzalna tepsija | 2 |  | 200-220  | - | 15-25 |
| Zemičke i bageti za završno pečenje, unapred zapečeni | Pleh za pečenje     | 2 |  | 180-200  | 1 | 15-25 |
| Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo       | Rešetka             | 1 |  | 220-240  | - | 15-25 |
| Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo       | Pleh za pečenje     | 2 |  | 210-230  | 1 | 18-25 |
| Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo               | Pleh za pečenje     | 1 |  | 150-170* | - | 20-35 |
| Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo               | Pleh za pečenje     | 1 |  | 180-200  | 1 | 20-30 |
| Zemičke, baget, podgrevanje                           | Rešetka             | 1 |  | 160-170* | - | 10-20 |

**Tost**

|                          |         |   |  |     |   |      |
|--------------------------|---------|---|--|-----|---|------|
| Zapečeni tost, 4 komada  | Rešetka | 2 |  | 3   | - | 5-15 |
| Zapečeni tost, 12 komada | Rešetka | 2 |  | 250 | - | 5-15 |
| Tostiranje hleba         | Rešetka | 3 |  | 3   | - | 3-6  |

\* predzagrevanje

**Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači**

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu pice, francuske pite Kiš Loren i pikantnih kolača. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

**Pečenje sa podrškom pare**

Određena peciva (npr. pecivo sa kvascem) uz podršku pare dobijaju hrskavu koru i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

**Uguravanje**

Stavljajte ga na navedene visine.

**Pečenje na jednom nivou**

Za pečenje na jednom nivou koristite sledeće visine na koje se ubacuje:

- Visina 1

**Pečenje na dva nivoa**

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

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

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

**Pribor**

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

## Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

## Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakrošenjem prema vratima od uređaja.

Kod pice sa puno nadeva koristite univerzalni tiganj.

## Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

## Papir za pečenje

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

## 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.

## Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje

pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Jelo bi bilo pečeno samo spolja, ali iznutra nedovoljno.

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 slično pecivo u tabeli.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                                    | Pribor                                | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Pica</b>                             |                                       |                |                                                                                       |                  |                 |                 |
| Pica, sveža                             | Pleh za pečenje                       | 1              |  | 200-220          | -               | 20-30           |
| Pica, sveža, 2 nivoa                    | Univerzalna tepsija + pleh za pečenje | 3+1            |  | 180-200          | -               | 35-45           |
| Pica, sveža, tanka kora                 | Pleh za picu                          | 1              |  | 210-230          | -               | 20-30           |
| Pica, gotova iz frižidera               | Rešetka                               | 1              |  | 210-230          | -               | 10-20           |
| <b>Pica, zamrznuta</b>                  |                                       |                |                                                                                       |                  |                 |                 |
| Pica, tanka kora, 1 komad               | Rešetka                               | 1              |  | 210-230          | -               | 10-20           |
| Pica, tanka kora, 2 komada              | Rešetka + pleh za pečenje             | 3+1            |  | 200-220          | -               | 15-25           |
| Pica, debela kora, 1 komad              | Rešetka                               | 1              |  | 190-210          | -               | 20-35           |
| Pica, debela kora, 2 komada             | Univerzalna tepsija + rešetka         | 3+1            |  | 160-180          | -               | 25-35           |
| Topli sendvič                           | Rešetka                               | 1              |  | 200-220          | -               | 20-30           |
| Mini pica                               | Pleh za pečenje                       | 1              |  | 210-230          | -               | 10-20           |
| <b>Pikantni kolači i francuska pita</b> |                                       |                |                                                                                       |                  |                 |                 |
| Pikantni kolači u kalupu                | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm    | 1              |  | 170-190          | -               | 50-60           |
| Pikantni kolači u kalupu                | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm    | 1              |  | 180-190          | 1               | 65-75           |
| Francuska pita                          | Kalup za tart, crni pleh              | 1              |  | 190-210          | -               | 30-45           |
| Bela pica                               | Univerzalna tepsija                   | 1              |  | 260-280*         | -               | 10-20           |
| Bela pica                               | Univerzalna tepsija                   | 1              |  | 200-220*         | 2               | 15-25           |

\* predzagrevanje

| Jelo             | Pribor              | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|------------------|---------------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Ruske piroške    | Keramički pekač     | 1              |                  | 190-200          | -               | 40-50           |
| Empanada         | Univerzalna tepsija | 1              |                  | 180-190          | -               | 35-45           |
| Empanada         | Univerzalna tepsija | 1              |                  | 180-190          | 2               | 30-40           |
| Burek            | Univerzalna tepsija | 1              |                  | 180-200          | -               | 35-45           |
| * predzagrevanje |                     |                |                  |                  |                 |                 |

## Nabujak i sufle

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremanje kaserola i suflea. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Visina žlebova

Uvek upotrebljavajte navedene visine žlebova.

Na istom nivou hranu možete da pripremate u kalupima ili u univerzalnom tignju.

- Kalupi na rešetki: visina 1
- Univerzalni tiganj: visina 1

Za suflee koristite parnu funkciju. Nije vam potrebna posuda sa vodom. Male kalupe stavite na rupičastu parnu posudu veličine XL, ili na rešetku.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

Istovremenom pripremom jela možete da uštedite do 45 posto energije. Kalupe stavljajte u pećnicu jedan pored drugoga.

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugrarate.

#### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

#### Univerzalni tiganj

Univerzalni tiganj pažljivo gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima aparata.

#### Posuda

Koristite za kaserole i gratinirana jela široku, ravnu posudu. U uskoj, visokoj posudi, jelima je potrebno više vremena za pripremu i tamnija su na gornjoj strani.

Za pripremu sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

### Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različite kaserole i suflee, naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vremena pečenja zavise od količine i recepta. Status pečenja gužvare zavisi od veličine posuda i od visine gužvare. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja se ne mogu skratiti povećavanjem temperature. Kaserole ili sufle bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra sirovi.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

- 4D vreo vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- stepen za picu
- Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slaba
- 2 = srednja
- 3 = visoka

| Jelo                                | Pribor / Posuđe    | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Kaserola, pikantna, pečeni sastojci | Kalup za gužvaru   | 1                 |                  | 200-220          | -               | 35-55           |
| Kaserola, pikantna, pečeni sastojci | Kalup za gužvaru   | 1                 |                  | 160-170          | 2               | 40-50           |
| Gužvara, slatka                     | Kalup za gužvaru   | 1                 |                  | 170-190          | -               | 45-60           |
| Lazanje, sveže, 1 kg                | Kalup za gužvaru   | 1                 |                  | 160-180          | -               | 50-60           |
| Lazanje, sveže, 1 kg                | Kalup za gužvaru   | 1                 |                  | 170-180          | 2               | 35-45           |
| Lazanje, smrznute, 400 g            | Univerzalni tiganj | 1                 |                  | 190-210          | -               | 30-40           |
| Lazanje, smrznute, 400 g            | Posuđe otvoreno    | 1                 |                  | 180-190          | 2               | 40-50           |
| * predzagrevanje                    |                    |                   |                  |                  |                 |                 |

| Jelo                                             | Pribor / Posude   | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|--------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok | Kalup za gužvaru  | 1                 |                  | 170-180          | -               | 50-60           |
| Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok | Kalup za gužvaru  | 1                 |                  | 170-190          | 2               | 60-70           |
| Sufle                                            | Kalup za gužvaru  | 1                 |                  | 160-170*         | -               | 40-50           |
| Sufle                                            | Kalup za gužvaru  | 1                 |                  | 170-180          | 2               | 30-40           |
| Sufle                                            | Kalupi za porcije | 1                 |                  | 100              | -               | 40-45           |

\* predzagrevanje

## Živina

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu živinskog mesa. U tabelama za podešavanje ćete naći optimalna podešavanja za neka 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 12

U zavisnosti od veličine i vrste živinskog mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako prikupljate mast. Od te moće možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

### Pečenje u posudi

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Živinsko meso se peče duže i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pečenje živinskog mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

### Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

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

Živinsko meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

### Pečenje sa podrškom pare

Određena jela su hrskavija uz podršku pare. Ona dobijaju sjajnu površinu i manje se isušuju.

Koristite otvorenu posudu. Posude mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

### Pečenje na pari

Za razliku od podrške pare, sa funkcijom "Pečenje na pari" će se komadi živinskog mesa pažljivije peći. Oni ostaju veoma sočni. Kao varijantu ukusa, možete komade živinskog mesa pre pečenja na pari da zapečete, trajanje pečenja se smanjuje.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Komadi živinskog mesa se ne moraju koristiti.

Koristite rupičaste sakupljače pare, veličine XL, i ispod podmetnite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju, i da je stavite na rešetku.

### Roštiljanje

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 se sakuplja 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.

### 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.

**Preporučena podešavanja**

U tabeli ćete za Vaše živinsko meso naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje živinskog mesa bez nadeva, spremnog za pečenje, koje je stajalo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za živinsko meso sa predloženim težinama. Ako želite da pripremate težak komad živinskog mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.

Generalno važi: što je veći komad živinskog mesa, to je niža temperatura, a samim tim i duže vreme pečenja.

Okrenite komad živinskog mesa nakon otprilike ½ do ¾ navedenog vremena.

**Uputstvo:** Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

**Saveti**

- Kada je reč o mesu patke ili guske, ubodite ga ispod krila. Tako mast može da isteče.
- Zasecite kod pačijih prsa kožu. Nemojte okretati pačija prsa.
- Ako okrećete živinsko meso, vodite računa o tome, da prvo strana gde su prsa odn. strana sa kožom bude dole.
- Živinče će biti naročito hrskavo i rumeno, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu
-  Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                                         | Pribor / posuđe           | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                    | Temperatura u °C / stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------|---------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Pile</b>                                  |                           |                |                                                                                     |                                       |                 |                 |
| Pile, 1 kg                                   | Rešetka                   | 1              |  | 200-220                               | -               | 60-70           |
| Pile, 1 kg                                   | Rešetka                   | 1              |  | 200-220                               | 2               | 50-60           |
| File od pilećih grudi po 150 g (roštiljanje) | Rešetka                   | 2              |  | 3*                                    | -               | 15-20           |
| File od pilećih grudi (kuvanje na pari)      | Posuda za kuvanje na pari | 2+1            |  | 100                                   | -               | 15-25           |
| Sitni pileći delovi, po 250 g                | Rešetka                   | 2              |  | 220-230                               | -               | 30-35           |
| Sitni pileći delovi, po 250 g                | Rešetka                   | 2              |  | 200-220                               | 2               | 30-45           |
| Pileći štapići, nuggets, zamrznuti           | Univerzalna tepsija       | 2              |  | 200-220                               | -               | 10-20           |
| Tovljeno pile, 1,5 kg                        | Rešetka                   | 1              |  | 200-220                               | -               | 70-90           |
| Tovljeno pile, 1,5 kg                        | Rešetka                   | 1              |  | 180-200                               | 2               | 65-75           |
| <b>Patka i guska</b>                         |                           |                |                                                                                     |                                       |                 |                 |
| Patka, 2 kg                                  | Rešetka                   | 1              |  | 180-200                               | -               | 90-110          |
| Patka, 2 kg                                  | Rešetka                   | 1              |  | 150-160                               | 2               | 70-90           |
|                                              |                           |                |  | 180-190                               | -               | 30-40           |
| Pačije grudi, po 300 g                       | Rešetka                   | 2              |  | 230-250                               | -               | 25-30           |
| Pačije grudi, po 300 g                       | Rešetka                   | 2              |  | 220-240                               | 2               | 25-30           |
| Guska, 3 kg                                  | Rešetka                   | 1              |  | 160-180                               | -               | 120-150         |
| Guska, 3 kg                                  | Rešetka                   | 1              |  | 130-140                               | 2               | 110-120         |
|                                              |                           |                |  | 150-160                               | 2               | 20-30           |
|                                              |                           |                |  | 170-180                               | -               | 30-40           |
| Guščiji bataci, po 350 g                     | Rešetka                   | 2              |  | 210-230                               | -               | 40-50           |
| Guščiji bataci, po 350 g                     | Rešetka                   | 2              |  | 190-200                               | 2               | 45-55           |

\* predzagrevanje 5 min

| Jelo                               | Pribor / posuđe   | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                   | Temperatura u °C / stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|------------------------------------|-------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Ćuretina</b>                    |                   |                |                                                                                    |                                       |                 |                 |
| Ćure, 2,5 kg                       | Rešetka           | 1              |  | 180-190                               | -               | 70-90           |
| Ćure, 2,5 kg                       | Rešetka           | 1              |  | 140-150                               | 2               | 70-80           |
|                                    |                   |                |  | 170-180                               | -               | 20-30           |
| Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg    | Posuđe, zatvoreno | 1              |  | 240-250                               | -               | 80-110          |
| Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg | Rešetka           | 1              |  | 180-200                               | -               | 80-100          |
| Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg | Rešetka           | 1              |  | 170-180                               | 2               | 80-100          |
| * predzagrevanje 5 min             |                   |                |                                                                                    |                                       |                 |                 |

## Meso

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

### Pečenje i dinstanje

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

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

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

### Pečenje na rešetki

Na rešetki će meso sa svih strana biti posebno hrskavo.

U zavisnosti od veličine i vrste mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako će se sakupiti kapljice masti i sok od pečenja. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 12

### Pečenje i dinstanje u posudi

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

Koristite samo posuđe, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posuđe je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. U staklenoj posudi dno treba da bude prekriveno otprilike ½ cm.

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

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Meso se peče sporije i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pečenje mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posuđe, koristite univerzalni tiganj.

### Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posuđe stavite na rešetku.

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

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

Kod dinstanja prvo ispecite meso po potrebi. Za dinstanje dodajte vodu, vino, sirće ili slično. Dno posuda bi trebalo da bude prekriveno 1-2 cm visine.

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

Meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

### Pečenje i dinstanje sa podrškom pare

Određena jela uz podršku pare postaju hrskavija i manje se suše.

Koristite otvorenu posudu. Posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Ne mora se koristiti pečenje.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

## Pečenje na pari

Za razliku od podrške pare, sa funkcijom "Pečenje na pari" se meso pažljivije peče, ali ne dobija koru. Ono ostaje veoma sočno. Kao varijantu ukusa, možete komade mesa pre pečenja na pari da zapečete, trajanje pečenja se smanjuje.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Komadi mesa ne moraju da se koriste.

Koristite rupičaste sakupljače pare, veličine XL, i ispod podmetnite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju, i da je stavite na rešetku.

## Roštiljanje

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 se sakuplja 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 posle 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.

## Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela od mesa naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise

od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje mesa koje je bilo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći navode za komade pečenja sa predloženim težinama. Ako želite da pečete težak komad mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.

Generalno važi: Što je veći komad pečenja, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.

Okrenite pečenje i namirnice za roštilj posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela. Dodatne informacije naći ćete u savetima za pečenje, diniranje i grilovanje u nastavku u tabeli za podešavanje.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

- 4D vreo vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- Roštilj, velika površina
- Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                                         | Pribor / Posuđe  | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C / stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------|------------------|----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Svinjetina</b>                            |                  |                |                  |                                       |                 |                 |
| Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg | Rešetka          | 1              |                  | 180-200                               | -               | 120-130         |
| Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg | Posuđe, otvoreno | 1              |                  | 180-190                               | 1               | 110-130         |
| Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plećka, 2 kg | Rešetka          | 1              |                  | 190-200                               | -               | 130-140         |
| Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plećka, 2 kg | Posuđe, otvoreno | 1              |                  | 100                                   | -               | 25-30           |
|                                              |                  |                |                  | 170-180                               | 1               | 60-80           |
|                                              |                  |                |                  | 200-210                               | -               | 25-30           |

\* predzagrevanje

\*\* na početku dodajte oko 100 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopunjava tokom rada

\*\*\* Univerzalnu tepsiju na visini 1 podmetnite ispod

\*\*\*\* prevrните na drugu stranu posle 2/3 ukupnog vremena

\*\*\*\*\* bez prevrtanja

| Jelo                                                      | Pribor / Posuđe           | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                   | Temperatura u °C / stepen roštiljanja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Svinjski ribić, 1,5 kg                                    | Posuđe, otvoreno          | 1              |  | 220-230                               | -               | 70-80           |
| Svinjski ribić, 1,5 kg                                    | Posuđe, otvoreno          | 1              |  | 170-180                               | 1               | 80-90           |
| Svinjski file, 400 g                                      | Rešetka                   | 2              |  | 220-230                               | -               | 20-25           |
| Svinjski file, 400 g                                      | Posuđe, otvoreno          | 1              |  | 210-220*                              | 1               | 25-30           |
| Svinjski file, 400 g                                      | Posuda za kuvanje na pari | 2              |  | 100                                   | -               | 18-20           |
| Dimljeni kare sa kostima, 1 kg (sa malo dodate vode)      | Posuđe, zatvoreno         | 1              |  | 210-220                               | -               | 60-80           |
| Dimljeni kare sa kostima, oko 1 kg                        | Posuđe, otvoreno          | 1              |  | 160-170                               | 1               | 70-80           |
| Svinjski stekovi, 2 cm debljine                           | Rešetka                   | 3              |  | 2                                     | -               | 16-20           |
| Svinjski medaljoni, 3 cm debljine (5 min. predzagrevanje) | Rešetka                   | 3              |  | 3*                                    | -               | 8-12            |

#### Govedina

|                                    |                   |   |                                                                                      |         |   |         |
|------------------------------------|-------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---------|
| Goveđi file, srednje pečen, 1 kg   | Rešetka           | 1 |    | 210-220 | - | 40-50   |
| Goveđi file, srednje pečen, 1 kg   | Posuđe, otvoreno  | 1 |    | 190-200 | 1 | 50-60   |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg    | Posuđe, zatvoreno | 1 |    | 200-220 | - | 130-140 |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg**  | Posuđe, otvoreno  | 1 |    | 150     | 3 | 30      |
|                                    |                   |   |                                                                                      | 130     | 2 | 120-150 |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg     | Rešetka           | 1 |    | 220-230 | - | 60-70   |
| Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg     | Posuđe, otvoreno  | 1 |    | 190-200 | 1 | 65-80   |
| Kuvana govedina, 1,5 kg            | Posuđe, otvoreno  | 1 |    | 95      | - | 120-150 |
| Stek, 3 cm debljine, srednje pečen | Rešetka           | 2 |   | 3       | - | 15-20   |
| Pljeskavica, 3-4 cm visine****     | Rešetka           | 2 |  | -       | - | 25-35   |

#### Teletina

|                         |                  |   |                                                                                      |         |   |         |
|-------------------------|------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---------|
| Teleće pečenje, 1,5 kg  | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg  | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 170-180 | 1 | 90-110  |
| Teleća kolenica, 1,5 kg | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |
| Teleća kolenica, 1,5 kg | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 170-180 | 1 | 100-120 |

#### Jagnjeće meso

|                                                 |                  |   |                                                                                      |          |   |       |
|-------------------------------------------------|------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-------|
| Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg | Rešetka          | 1 |  | 170-190  | - | 50-70 |
| Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 170-180  | 1 | 80-90 |
| Jagnjeća leđa sa kostima*****                   | Rešetka          | 1 |  | 180-190  | - | 40-50 |
| Jagnjeća leđa sa kostima*****                   | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Jagnjeći kotlet***                              | Rešetka          | 2 |  | 3        | - | 12-18 |

#### Kobasice

|                     |                           |   |                                                                                      |    |   |       |
|---------------------|---------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-------|
| Kobasice za roštilj | Rešetka                   | 2 |  | 3  | - | 10-20 |
| Viršle              | Posuda za kuvanje na pari | 2 |  | 80 | - | 14-18 |
| Bele kobasice       | Posuda za kuvanje na pari | 2 |  | 80 | - | 12-20 |

#### Jela od mesa

|                              |                  |   |                                                                                      |         |   |       |
|------------------------------|------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-------|
| Rolat od mlevenog mesa, 1 kg | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 170-180 | - | 70-80 |
| Rolat od mlevenog mesa, 1 kg | Posuđe, otvoreno | 1 |  | 190-200 | 1 | 70-80 |

\* predzagrevanje

\*\* na početku dodajte oko 100 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopunjava tokom rada

\*\*\* Univerzalnu tepsiju na visini 1 podmetnite ispod

\*\*\*\* prevrnite na drugu stranu posle 2/3 ukupnog vremena

\*\*\*\*\* bez prevrtanja

**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.                |

**Riba**

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

Celu ribu ne morate da okrećete. Stavite celu ribu u položaju za plivanje, sa zadnjim perajama na gore, u pećnicu. Isečeni krompir ili mala posuda koja se može stavljati u rernu, u stomaku ribe daje stabilnost.

Da li je riba pečena, prepoznaćete ako se zadnja peraja mogu lako odvojiti.

**Pečenje i roštiljanje na rešetki**

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

U zavisnosti od veličine i vrste ribe, u univerzalnu tepsiju ulijte maks. ½ litara vode. Skuplja se tečnost koja kapa. Stvara se manje dima, a pećnica ostaje čistija.

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

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 ribu zabodete viljuškom, ona će izgubiti tečnost i biće suva.

**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.

**Pečenje i dinstanje u posudi**

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Riba se peče duže i manje rumeni.

Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

**Otvorena posuda**

Za pripremu cele ribe najbolje je da koristite visoki kalup. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

**Zatvorena posuda**

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

Kod dinstanja dodajte dve do tri supene kašike tečnosti i malo soka od limuna ili sirćeta u posudu.

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

Riba može i u zatvorenom pekaču da bude hrskava. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

**Pečenje sa podrškom pare**

Određena jela uz podršku pare postaju hrskavija i manje se suše.

Koristite otvorenu posudu. Posude mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Riba ne mora da se koristi.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

**Priprema na pari**

Pomoću funkcije "Priprema na pari" riba se peče polako pa ostaje veoma sočna.

Većim komadima je potrebno duže zagrevanje i duže trajanje pripreme. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, a ne trajanje pripreme.

Riba ne mora da se obrće.

Uzmite rupičastu parnu posudu veličine XL, i ispod nje stavite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju i da je stavite na rešetku.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

### Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći za pripremu Vaših jela sa ribom optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnica. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje ribe koja je bila na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za ribu sa predloženom težinom. Ako pripremate teži komad ribe u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe orijentišite se na težinu najteže ribe kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi ribe bi trebalo da budu približno iste veličine.

Generalno važi: Što je veća riba, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.

Ribu, koja nije u položaju za plivanje, okrenite posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

**Uputstvo:** Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu
-  Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slaba
- 2 = srednja
- 3 = visoka

| Jelo                                                         | Pribor / Posuđe              | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                     | Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Riba</b>                                                  |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju | Rešetka                      | 1                 |  | 170-190                                       | -               | 20-30           |
| Riba, pržena, cela, 300 g, npr. pastrmka                     | Univerzalni tiganj           | 1                 |  | 170-180                                       | 2               | 15-20           |
|                                                              |                              |                   |                                                                                      | 160-170                                       | -               | 5-10            |
| Riba, kuvana na pari, cela, 300 g, npr. pastrmka             | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 80-90                                         | -               | 15-25           |
| Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos                     | Rešetka                      | 1                 |  | 170-190                                       | -               | 30-40           |
| Riba, kuvana na pari, cela 1,5 kg, npr. bakalar              | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 80-90                                         | -               | 35-50           |
| <b>Riblj file</b>                                            |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Riblj file, natur, grilovan                                  | Rešetka                      | 2                 |  | 1*                                            | -               | 15-25           |
| Riblj file, natur, kuvan na pari                             | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 80-100                                        | -               | 10-16           |
| <b>Riblj kotlet</b>                                          |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Riblj kotlet, 3 cm deo**                                     | Rešetka                      | 2                 |  | 3                                             | -               | 18-22           |
| <b>Riba, smrznuta</b>                                        |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Riba, cela, 300 g, npr. pastrmka                             | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 80-100                                        | -               | 20-25           |
| File od ribe, natur                                          | Posuđe zatvoreno             | 1                 |  | 210-230                                       | -               | 25-40           |
| File od ribe, prepečen                                       | Rešetka                      | 2                 |  | 220-240                                       | -               | 35-45           |
| File od ribe, prepečen                                       | Posuđe otvoreno              | 1                 |  | 200-220                                       | 2               | 35-45           |
| Riblj štapići (u međuvremenu okrenite)                       | Pleh za pečenje              | 1                 |  | 220-240                                       | -               | 10-20           |
| <b>Jela od ribe</b>                                          |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Riblja terina                                                | Kalup za terin               | 1                 |  | 70-80                                         | -               | 45-80           |
| * predzagrevanje                                             |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| ** Univerzalni tiganj na visini 1 podmetnite ispod           |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |

## Povrće i prilozi i jaje

Ovde ćete pronaći podatke o pečenju na pari svežeg i zamrznutog povrća, krompira, pirinča, žitarica i jaja. Osim toga, naći ćete podatke za pečenje npr. duboko smrznutog pomfrita.

### Pečenje na pari

Koristite samo originalni pribor. Kod pečenja na pari u rupičastom sakupljaču pare, veličine XL, uvek podmetnite još i univerzalni tiganj ispod. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.

### Pečenje na pari na jednom nivou

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

### Pečenje na pari na dva nivoa

Pečenje na pari na dva nivoa je pogodno prvenstveno za istovremeno pečenje npr. brokolija i krompira. Pri različitim vremenima pripremanja, namirnice sa kraćim vremenom pripreme ubacite kasnije.

- Rešetka i zakačeni sakupljač pare, veličina S, rupičast i/ili bez rupa: visina 3
- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 2

### Posuđe

Ukoliko koristite posuđe, stavite ga na rešetku ili na rupičastu parnu posudu veličine XL.

Posuđe mora da bude otporno na visoke temperature i paru. Sa posuđem koje ima debele zidove se produžavaju vremena pripreme.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

### Vreme pripreme i količina

Vreme pripreme kod pečenja na pari zavisi od veličine komada, ali ne zavisi od ukupne količine za pečenje. Kod veće ukupne količine se produžava vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Vodite računa o veličinama komada koje su date u tabeli za podešavanje. Kod manjih komada skraćuje se vreme pečenja, kod većih se produžuje. Kvalitet i stepen zrelosti takođe utiču na vreme pečenja. Zato su navedene vrednosti za podešavanje samo smernice.

Rasporedite uvek ravnomerno namirnice po posudi. Ako su visine slojeva različite, one se neravnomerno peku. U sakupljač pare nemojte da stavite previše slojeva namirnica koje su osetljive na pritisak. Bolje je da upotrebite dve posude.

### Pirinač i žitarice

Vodu odnosno tečnost sipajte u navedenoj razmeri. Npr.: 1:1,5 na 100 g pirinča dodajte 150 ml tečnosti.

## Pečenje i grilovanje

Koristite samo originalni pribor.

### Pripremanje na jednom nivou

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

### Priprema na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

### Papir za pečenje

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

### Preporučena podešavanja

I u tabeli ćete za različita jela naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje zavise od količine i svojstva namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Ako koristite prethodno zagrevanje, navedena vremena 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.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu
-  Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednja
- 3 = visoka

| Jelo                                                   | Pribor / Posuđe              | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                     | Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Povrće, sveže</b>                                   |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Artičoke, cele, kuvanje na pari                        | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 30-35           |
| Karfiol, ceo, kuvanje na pari                          | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 25-35           |
| Pečenje na pari ružica brokolija                       | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 6-9             |
| Pečenje boranije na pari                               | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 18-25           |
| Pečenje kolutova šargarepe na pari                     | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 10-20           |
| Kuvanje kolutova kelerabe na pari                      | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 20-25           |
| Kuvanje na pari praziluka sečenog na kolutove          | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 6-9             |
| Kuvanje kukuruza u klipu na pari                       | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 30-40           |
| Cvekla, cela, kuvanje na pari                          | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 43-50           |
| Kuvanje na pari belih špargli, cele                    | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 7-15            |
| Kuvanje spanaća na pari                                | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 2-3             |
| Kuvanje na pari tikvica sečenih na kolutove            | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |    | 100                                           | -               | 3-4             |
| <b>Povrće, smrznuto</b>                                |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Spanać                                                 | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 15-25           |
| Karfiol                                                | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 5-8             |
| Boranija                                               | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 6-10            |
| Brokoli                                                | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 6-7             |
| Grašak                                                 | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 3-10            |
| Šargarepa                                              | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 4-6             |
| Prokelj                                                | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 5-10            |
| Mešano povrće, 1 kg                                    | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 10-15           |
| <b>Jela od povrća</b>                                  |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Grilovano povrće                                       | Univerzalni tiganj           | 3                 |  | 3                                             | -               | 10-15           |
| Kuvanje na pari pudinga od povrća                      | Kalupi za porcije            | 1                 |  | 100                                           | -               | 50-70           |
| <b>Krompiri</b>                                        |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Pečeni krompir, isečen na pola                         | Univerzalni tiganj           | 1                 |  | 160-180                                       | -               | 45-60           |
| Pečeni krompir, isečen na pola                         | Univerzalni tiganj           | 2                 |  | 180-190                                       | 1               | 40-50           |
| Krompir kuvan u ljusci, ceo                            | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 35-45           |
| Otrebljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine         | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 100                                           | -               | 20-25           |
| Knedla                                                 | Dispenser za kuvanje na pari | 2                 |  | 95                                            | -               | 20-25           |
| <b>Proizvodi od krompira smrznuti</b>                  |                              |                   |                                                                                      |                                               |                 |                 |
| Restovani krompir (u međuvremenu okrenite)             | Univerzalni tiganj           | 2                 |  | 200-220                                       | -               | 20-30           |
| Tašnice od krompira, punjenje (u međuvremenu okrenite) | Univerzalni tiganj           | 2                 |  | 190-210                                       | -               | 15-25           |
| Kroketi                                                | Pleh za pečenje              | 1                 |  | 200-220                                       | -               | 15-25           |

| Jelo                                      | Pribor / Posuđe                      | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Pomfrit (u međuvremenu okrenite)          | Pleh za pečenje                      | 1                 |                  | 190-210                                       | -               | 20-30           |
| Pomfrit, 2 nivoa (u međuvremenu okrenite) | Univerzalni tiganj + pleh za pečenje | 3+1               |                  | 200-220                                       | -               | 30-40           |

**Pirinač**

|                                     |               |   |  |     |   |       |
|-------------------------------------|---------------|---|--|-----|---|-------|
| Basmati pirinač, 1:1,5              | Posuđe, ravno | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Pirinač dugog zrna, 1:1,5           | Posuđe, ravno | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Pirinač sa neljuštenim zrnom, 1:1,5 | Posuđe, ravno | 1 |  | 100 | - | 35-45 |
| Polukuvan pirinač, 1:1,5            | Posuđe, ravno | 1 |  | 100 | - | 15-20 |
| Rižoto, 1:2                         | Posuđe, ravno | 1 |  | 100 | - | 25-35 |

**Žitarice**

|                                               |                              |   |  |        |   |       |
|-----------------------------------------------|------------------------------|---|--|--------|---|-------|
| Kuskus, 1:1                                   | Posuđe, ravno                | 1 |  | 100    | - | 6-10  |
| Proso ceo, 1:2,5                              | Posuđe, ravno                | 1 |  | 100    | - | 25-35 |
| Palenta/kukuruzni griz, 1:5                   | Posuđe, ravno                | 1 |  | 100    | - | 20-45 |
| Prekrupe, 1:2,5                               | Posuđe, ravno                | 1 |  | 80-100 | - | 35-45 |
| Veliko sočivo, 1:2                            | Posuđe, ravno                | 1 |  | 100    | - | 35-50 |
| Pasulj, beli, prethodno potopljen u vodu; 1:2 | Posuđe, ravno                | 1 |  | 100    | - | 65-75 |
| Knedle od griza                               | Dispenzer za kuvanje na pari | 2 |  | 95     | - | 6-10  |

**Jaje**

|                        |                              |   |  |     |   |       |
|------------------------|------------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Royal masa od 2 jajeta | Posuđe otvoreno              | 1 |  | 80  | - | 14-16 |
| Jaja, tvrdo kuvana     | Dispenzer za kuvanje na pari | 2 |  | 100 | - | 9-11  |
| Jaja, rovita           | Dispenzer za kuvanje na pari | 2 |  | 100 | - | 6-8   |

**Desert**

Sa Vašim aparatom možete sasvim jednostavno da pripremate različite deserte.

**Pripremanje jogurta**

Izvadite pribor i postolja iz pećnice. Pećnica mora da bude prazna. Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja.

1. Na ploči za kuvanje zagrejte 1 litar mleka (3,5% masti) na 90 °C i ohladite na 40 °C. Kod dugotrajnog mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).
3. Sipajte u šolje ili male čaše i prekrijte folijom za održavanje svežine.
4. Šolje ili čaše stavite na dno pećnice i podesite prema uputstvu iz tabele.
5. Posle pripreme jogurt ostavite u frižider da se ohladi.

**Pripremanje sutlijaša**

1. Izmerite pirinač i dodajte 2,5 puta veću količinu mleka.
2. Pirinač i mleko sipajte do visine od maks. 2,5 cm u činiju. Za veće količine možete da koristite univerzalni tiganj.
3. Prema uputstvu iz tabele podesite.
4. Promešajte posle kuvanja.

Na taj način se brzo upija preostalo mleko.

**Kompot**

Izmerite voće i dodajte otprilike  $\frac{1}{3}$  količine vode. Po ukusu dodajte šećer i začine. Prema uputstvu iz tabele podesite.

**Krem karamel i krem brule**

Sipajte smesu u kalupe visine oko 2-3 cm. Kalup stavite direktno u rupičasti sakupljač pare veličine XL. Posuda sa vodom nije potrebna. Podešavanja nameštite kao što je navedeno u tabeli.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari, prekrijte folijom.

Ako su kalupi od debljeg materijala, može da se produži vreme pečenja.

**Testo na pari**

Pripremite testo sa kvascem po Vašem receptu bez vremena pečenja. Kugle od testa stavite u podmazani rupičasti sakupljač pare, veličine XL, i pustite ih da narastu. Prema uputstvu iz tabele podesite.

## Preporučena podešavanja

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Pečenje na pari
-  Nivo pečenja

| Jelo            | Pribor / posude     | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                    | Temperatura u °C / stepen za pečenje | Trajanje u min. |
|-----------------|---------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Krem brule      | Kalupi za porcije   | 1              |  | 85                                   | 20-30           |
| Karamel krem    | Kalupi za porcije   | 1              |  | 85                                   | 25-35           |
| Testo na pari   | Univerzalna tepsija | 1              |  | 100                                  | 25-30           |
| Jogurt          | Kalupi za porcije   | Dno pećnice    |  | 1                                    | 300-360         |
| Sutlijaš, 1:2,5 | Univerzalna tepsija | 1              |  | 100                                  | 35-45           |
| Voćni kompot    | Univerzalna tepsija | 1              |  | 100                                  | 10-20           |

## Pripremanje jelovnika

U svom novom uređaju istovremeno možete da pripremite kompletan meni, a da pritom ne dođe do međusobnog prenosa ukusa ili uticaja na aromu.

U pećnicu najpre stavite jelo sa najdužim vremenom pečenja, a zatim ubacite ostala jela u odgovarajućem trenutku. Tako će sva jela biti istovremeno gotova.

### Priprema na pari

Ukupno vreme pripreme na pari se produžava kod pripreme menija, jer se nakon svakog otvaranja vrata uređaja izgubi nešto pare i mora ponovo da se zagreva.

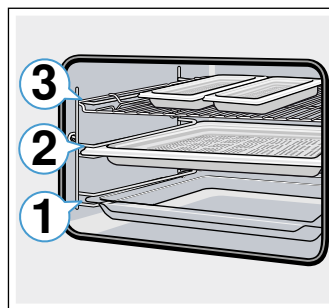
Obratite pažnju na napomene u dotičnim odlomcima ovog poglavlja:

- vreme zagrevanja zavisi od veličine i težine jela
- vreme pripreme ne zavisi od količine
- upotrebljavajte posude koje je otporno na paru
- sufle prekrijte folijom
- univerzalnu tepsiju uvek stavite na visinu 1

## Visine žlebova za dodatnu opremu

Dodatnu opremu uvek stavljajte prema navedenom rasporedu:

- Visina 3: rešetka sa posudom za kuvanje na pari, veličina S
- Visina 2: posuda za kuvanje na pari, veličina XL
- Visina 1: univerzalni tiganj



## Preporučena podešavanja

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

| Jelo                                         | Pribor / Posude                                     | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Duboko zamrznuti losos                       | neperforirana posuda za kuvanje na pari, veličina S | 3              |  | 100              | 20              |
| Brokule                                      | perforirana posuda za kuvanje na pari, veličina XL  | 2              |  | 100              | 9               |
| Oguljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine | perforirana posuda za kuvanje na pari, veličina S   | 3              |  | 100              | 25              |

## Eco vrste zagrevanja

Vreli vazduh Eco i Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco su inteligentne vrste zagrevanja za blago pripremanje mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u pećnicu. Namirnice 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 prevremeno otvorite vrata uređaja.

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

Stavite jelo u hladnu, praznu pećnicu. Izaberite temperaturu za vrstu zagrevanja Vreli vazduh Eco između 125-250 °C i za Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco između 150-250°C. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pečenja. Hranu pripremajte samo na jednom nivou.

Vrsta zagrevanja Vreli vazduh Eco koristi se za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije

vazduha i klase energetske efikasnosti. Vrsta zagrevanja Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

### Kalupi za pečenje i posuda

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala. Na taj način možete da uštedite do 35 procenata energije.

Posuđe od prohroma ili aluminijuma reflektuje toplotu kao ogledalo. Pogodnije je emajlirano posuđe koje ne reflektuje, vatrostalno stakleno posuđe ili obloženo posuđe izliveno od aluminijuma.

Svetli plehani kalupi, keramički ili stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i kolač ne rumeni ravnomerno.

### Papir za pečenje

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

### Preporučena podešavanja

Ovde ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači ili pecivo bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra nedovoljno.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Vreo vazduh eco
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane eco

| Jelo                                      | Pribor / Posuđe                       | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Kolači u kalupima</b>                  |                                       |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Biskvit u kalupu                          | Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup | 1                 |  | 140-160          | 60-80           |
| Patišpanj od biskvit testa                | Kalup za kore za tortu                | 1                 |  | 140-160          | 20-40           |
| Biskvit patišpanj, 2 jajeta               | Kalup za kore za tortu                | 1                 |  | 150-170          | 20-30           |
| Biskvit torta, 3 jajeta                   | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm    | 1                 |  | 160-170          | 25-35           |
| Biskvit torta, 6 jaja                     | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm    | 1                 |  | 150-160          | 50-60           |
| Kuglof                                    | Kalup za kuglof                       | 1                 |  | 150-160          | 65-75           |
| <b>Kolači na plehu</b>                    |                                       |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Biskvit sa suvim filom                    | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 160-180          | 20-40           |
| Kolač od rastresitog testa sa suvim filom | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 170-180          | 25-35           |
| Pletenica, venac od testa                 | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 150-160          | 35-45           |
| Kolač sa kvascem sa suvim nadevom         | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 150-170          | 20-35           |
| <b>Malo pecivo</b>                        |                                       |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Mafini                                    | Pleh za mafine                        | 2                 |  | 160-180          | 15-30           |
| Mali kolači                               | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 150-160          | 25-35           |
| Pecivo od lisnatog testa                  | Pleh za pečenje                       | 2                 |  | 170-190          | 25-50           |
| Pecivo od kuvanog testa                   | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 200-220          | 35-45           |
| Kolačići                                  | Pleh za pečenje                       | 2                 |  | 140-160          | 15-30           |
| Pecivo iz šprica                          | Pleh za pečenje                       | 2                 |  | 140-150          | 25-40           |
| Pecivo sa kvascem                         | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 150-160          | 30-40           |
| <b>Hleb i zemičke</b>                     |                                       |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Mešani hleb, 1,5 kg                       | Četvrtasti kalup                      | 1                 |  | 200-210          | 35-45           |
| Pogača                                    | Univerzalni tiganj                    | 1                 |  | 240-250          | 20-25           |
| Zemičke, slatke, sveže                    | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 170-190          | 15-20           |
| Zemičke, sveže                            | Pleh za pečenje                       | 1                 |  | 180-200          | 25-35           |

| Jelo                                         | Pribor / Posuđe  | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                    | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------|------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Meso</b>                                  |                  |                   |                                                                                     |                  |                 |
| Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg | Posuđe otvoreno  | 1                 |  | 180-190          | 120-140         |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg              | Posuđe zatvoreno | 1                 |  | 200-220          | 140-160         |
| Teleće pečenje, 1,5 kg                       | Posuđe otvoreno  | 1                 |  | 170-180          | 110-130         |
| <b>Riba</b>                                  |                  |                   |                                                                                     |                  |                 |
| Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka    | Posuđe zatvoreno | 1                 |  | 190-210          | 25-35           |
| Riba, dinstana, cela 1,5 kg, z. B. losos     | Posuđe zatvoreno | 1                 |  | 190-210          | 45-55           |
| Riblj file, natur dinstani                   | Posuđe zatvoreno | 1                 |  | 190-210          | 15-35           |

## Akrilamid u namirnicama

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

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

### Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

|                    |                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opšte napomene     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća.</li> <li>Jela treba da dobiju zlatno-žutu a ne tamno braon boju.</li> <li>Veliki, deblji komadi sadrže manje akrilamida.</li> </ul> |
| Pečenje            | Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C.<br>Sa vrelim vazduhom maks. 180 °C.                                                                                                                                       |
| Kolačići           | Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C.<br>Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C.<br>Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.                                                                                    |
| Pomfrit iz pećnice | Rasporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.                                                                                                                 |

## Pečenje na umerenoj temperaturi

Kuvanje na tihoj vatri je sporo kuvanje na niskoj temperaturi. Zato se takođe naziva kuvanje na niskoj temperaturi.

Kuvanje na tihoj vatri je idealno za sve kvalitetne komade (npr. nežne delove goveda, teleta, svinje, jagnjeta ili živinčeta), koji treba da malo ili sasvim kuvani. Meso ostaje veoma sočno, mekano i blago.

Prednost za Vas: Imate mnogo prostora za manevar prilikom planiranja menija, jer umereno pečeno meso bez problema možete da održavate toplim. Tokom kuvanja ne morate da okrećete meso. Držite vrata uređaja zatvorenim, da bi se održala jedinstvena klima kuvanja.

Upotrebljavajte samo sveže i higijenski adekvatno meso bez kostiju. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak sopstveni ukus. Možete takođe da upotrebljavate začinjeno ili marinirano meso. Nemojte koristiti odmrznuto meso.

Meso posle pečenja na umerenoj temperaturi možete odmah da sečete. Nije neophodno vreme mirovanja. Zahvaljujući specijalnoj metodi pečenja meso izgleda roze, ali nije sirovo ili nepečeno.

**Uputstvo:** Vremenski odgođen režim rada sa vremenom završetka nije moguć kod vrste zagrevanja za kuvanje na tihoj vatri.

## Posuda

Upotrebljavajte ravno posuđe, npr. poslužavnik za serviranje od porcelana ili stakla. Stavite jela za predzagrevanje pored pećnice.

Otvoreno posuđe uvek postavite na visinu 1 na rešetku.

Dodatne informacije pronaći ćete u savetima za pažljivo pečenje u tabeli za podešavanje u nastavku.

Vaš uređaj ima vrstu grejanja za lagano pečenje. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica. Pećnicu sa posudom ostavite otprilike 10 minuta da se dobro zagreje.

Na ringli meso zapecite dovoljno sa svih strana, i na krajevima. Odmah stavite u podgrejano posuđe. Posuše sa mesom stavite ponovo u pećnicu i pecite na podešenoj temperaturi.

### Preporučena podešavanja

Temperatura za kuvanje na tihoj vatri i trajanje kuvanja zavise od veličine, debljine i kvaliteta mesa. Zato su navedena područja za podešavanje.

## Korišćena vrsta zagrevanja

■  Pečenje na umerenoj temperaturi

| Jelo                                                           | Posuda           | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                    | Trajanje pečenja u min. | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Živinsko meso</b>                                           |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |
| Pačije grudi, roze u sredini, po 300 g                         | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 6-8                     | 95*              | 45-60           |
| File od pilećih prsa po 200 g, dobro pečen                     | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 4                       | 120*             | 45-60           |
| Čureće grudi, bez kostiju, 1 kg, dobro pečene                  | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 6-8                     | 120*             | 100-130         |
| <b>Svinjetina</b>                                              |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |
| Svinjsko pečenje, 5-6 cm debelo, 1,5 kg                        | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 6-8                     | 85*              | 130-180         |
| Svinjski file, ceo                                             | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 4-6                     | 85*              | 45-70           |
| <b>Govedina</b>                                                |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |
| Goveđe pečenje (plečka), 6-7 cm debljine, 1,5 kg, dobro pečeno | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 6-8                     | 100*             | 150-190         |
| Goveđi file, 1 kg                                              | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 4-6                     | 85*              | 90-120          |
| Rozbif, 5-6 cm debeo                                           | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 6-8                     | 85*              | 120-180         |
| Goveđi medaljoni/ramstek debljine 4 cm                         | Posuđe, otvoreno | 1                 |    | 4                       | 85*              | 40-60           |
| <b>Teletina</b>                                                |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |
| Teleće pečenje, 4-5 cm debelo, 1,5 kg                          | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 6-8                     | 85*              | 100-130         |
| Teleće pečenje, 7-10 cm debelo, 1,5 kg                         | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 6-8                     | 85*              | 150-210         |
| Teleći file, ceo, 800 g                                        | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 4-6                     | 85*              | 70-120          |
| Teleći medaljoni, debljine 4 cm                                | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 4                       | 80*              | 40-60           |
| <b>Jagnjetina</b>                                              |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |
| Jagnjeća plečka, isečena na po 200 g                           | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 4                       | 85*              | 30-45           |
| Jagnjeći but bez kostiju, srednji, 1 kg uvezan                 | Posuđe, otvoreno | 1                 |  | 6-8                     | 95*              | 120-180         |
| * predzagrevanje                                               |                  |                   |                                                                                     |                         |                  |                 |

## Saveti za pečenje na umerenoj temperaturi

|                                                                                        |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lagano pečenje pačijih grudi.                                                          | Pačije grudi hladne položite na tiganj i najpre zapecite na strani sa kožicom. Posle kuvanja natihoj vatri ispecite na roštilju na 3 do 5 minuta dok ne postanu hrskave. |
| Meso pečeno na umerenoj temperaturi nije tako vrelo kao meso pečeno na normalan način. | Kako se pečeno meso ne bi tako brzo ohladilo, podgrejte tanjir, a sos servirajte veoma vrelo.                                                                            |

## Sušenje

Pomoću 4D 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.

Za sušenje koristite sledeće visine:

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

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

## Preporučena podešavanja

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.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D vreo vazduh

| Jelo                                                                    | Pribor      | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                    | Temperatura u °C | Trajanje u satima |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g) | Rešetka     | 2                 |  | 80               | 4-7               |
| Košunjavo voće (šljiva)                                                 | Rešetka     | 2                 |  | 80               | 8-10              |
| Korensko povrće (šargarepe) narendano, blanširano                       | Rešetka     | 2                 |  | 80               | 4-7               |
| Pečurke u kriškama                                                      | Rešetka     | 2                 |  | 60               | 6-8               |
| Začinsko bilje, očišćeno                                                | 1-2 Rešetka | -                 |  | 60               | 2-6               |

## Ukuvavanje i ceđenje sokova

Vaš uređaj je takođe pogodan za ukuvavanje i ceđenje sokova.

### 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.

#### Čaše

Koristite samo čiste i neoštećene tegle. Koristite samo čiste, neoštećene gumice koje su otporne na toplotu. Prethodno proverite stezaljke i opruge.

**Savet:** Da biste očistili tegle, možete da koristite funkciju "Dezinfikovanje".

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa ½, 1 ili 1½ litar istovremeno da ukuvavate. Nemojte koristiti veće ili više tegle. Poklopac bi mogao da pukne.

Tegle se za vreme ukuvavanja ne smeju dirati u pećnici.

#### Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće. Dobro ga operite.

Voće odn. povrće u zavisnosti od vrste oljuštite, odn. izvadite koštice i iseckajte i stavite u tegle do otprilike 2 cm ispod oboda.

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 sa slatkim od voća
- oko 500 g šećera sa slatkim od voća

Povrće: povrće u teglama prelijte vrelom, prokuvanom vodom.

Obrišite obode tegle, oni moraju da budu čisti. Na svaku teglu stavite vlažan gumeni prsten i poklopac. Zatvorite tegle stegama. Tegle poredajte u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, tako da se ne dodiruju. Prema uputstvu iz tabele podesite.

#### Završetak ukuvavanja

Posle navedenog vremena za pečenje otvorite vrata uređaja. Tegle izvadite iz aparata tek kada su se potpuno ohladile.

Zatim obrišite pećnicu.

#### Ceđenje

Bobičasto voće pre ceđenja stavite u činiju i pošećerite. Ostavite da stoji najmanje jedan čas kako bi otpustilo sok.

Zatim stavite bobičasto voće u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, na visinu 2. Za skupljanje soka podmetnite ispod univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Nakon vremena kuvanja, bobičasto voće sipajte u krpu i istisnite ostatak soka.

Zatim obrišite pećnicu.

## Preporučena podešavanja

Navedena vremena u tabeli za podešavanje su orijentaciona vremena za ukuvavanje voća i povrća i za ceđenje soka iz voća. Pomoću sobne temperature, broja tegli, možete da utičete na količinu, toplotu i kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle od 1 litre.

## Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

| Jelo                                   | Pribor / Posuđe                                    | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                    | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Ukuvavanje</b>                      |                                                    |                   |                                                                                     |                  |                 |
| Povrće, npr. šargarepa                 | 1 tegle od litar + dispencer za kuvanje na pari XL | 1                 |  | 100              | 30-120          |
| Košunjavo voće npr. višnje, šljive     | 1 tegle od litar + dispencer za kuvanje na pari XL | 1                 |  | 100              | 25-30           |
| Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode | 1 tegle od litar + dispencer za kuvanje na pari XL | 1                 |  | 100              | 25-30           |
| <b>Cedenje</b>                         |                                                    |                   |                                                                                     |                  |                 |
| Maline                                 | Dispencer za kuvanje na pari                       | 2                 |  | 100              | 30-45           |
| Ribizle                                | Dispencer za kuvanje na pari                       | 2                 |  | 100              | 40-50           |

**Dezinfekcija flašica i higijena**

U svom uređaju vrlo jednostavno možete dezinfikovati posuđe i flašice za bebe. Proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

**Dezinfekcija flašica**

Flašice operite četkom za pranje flaša odmah čim se popiju. Zatim ih operite u mašini za pranje posuđa.

Flašice stavite u posudu za kuvanje na pari veličine XL tako da se ne dodiruju. Pokrenite program "Dezinfikovanje". Uređaj prebrišite posle dezinfekcije. Posle dezinfekcije flašice obrišite čistom krpom.

**Higijena**

Uređaj je pogodan za pripremu staklenki za marmelade i zimnicu sa odgovarajućim poklopcima.

Moguća je i završno konzerviranje marmelade. Time se produžava rok trajanja marmelade.

**Preporučena podešavanja**

Upotrebljavajte samo ispravne i čiste staklenke i poklopce. Prethodno ih najbolje operite u mašini za pranje posuđa. Posuđe mora da bude otporno na visoke temperature i paru.

Preporučena vremena zavise od staklenki koje se upotrebljavaju.

## Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

| Jelo                                        | Pribor                       | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|---------------------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Higijena</b>                             |                              |                |                                                                                       |                  |                 |
| Priprema staklenki za marmelade ili zimnicu | Posuda za kuvanje na pari XL | 1              |  | 100              | 10-15           |
| Naknadna obrada staklenki marmelade         | Posuda za kuvanje na pari XL | 1              |  | 100              | 15-20           |
| Uklanjanje klica sa čistog posuđa*          | Posuda za kuvanje na pari XL | 1              |  | 100              | 15-20           |

\* Ovaj proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

**Podizanje testa sa nivoom pečenja**

Sa vrstom zagrevanja "Nivo pečenja", 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 pečenje testa stavite činiu sa testom na rešetku. Prema uputstvu iz tabele podesite.

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

**Dizanje**

Stavite Vaše pecivo na visinu koja je navedena u tabeli za podešavanja.

Pre pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

**Preporučena podešavanja**

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

Korišćena vrsta zagrevanja

■  Nivo pečenja

| Jelo                              | Pribor / Posude    | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                  | Korak          | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------|
| <b>Testo sa kvascem, slatko</b>   |                    |                   |                                                                                   |                |                  |                 |
| Npr. komadići kvasca              | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 35-40            | 30-45           |
|                                   | Univerzalni tiganj | 1                 |  | Dizanje        | 35-40            | 10-20           |
| testo bogato mašću, npr. panetone | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 35-40            | 20-40           |
|                                   | Kalup na rešetki   | 1                 |  | Dizanje        | 35-40            | 10-20           |
| <b>Testo sa kvascem, pikantno</b> |                    |                   |                                                                                   |                |                  |                 |
| Npr. pica                         | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 40-45            | 40-90           |
|                                   | Univerzalni tiganj | 1                 |  | Dizanje        | 40-45            | 30-60           |
| <b>Testo za hleb</b>              |                    |                   |                                                                                   |                |                  |                 |
| Beli hleb                         | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 35-40            | 30-40           |
|                                   | Univerzalni tiganj | 1                 |  | Dizanje        | 35-40            | 15-25           |
| Mešani hleb                       | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 35-40            | 25-40           |
|                                   | Univerzalni tiganj | 1                 |  | Dizanje        | 35-40            | 10-20           |
| Hlepcići                          | Činija             | 1                 |  | Priprema testa | 35-40            | 30-40           |
|                                   | Univerzalni tiganj | 1                 |  | Dizanje        | 35-40            | 15-25           |

## Odmrzavanje

Vrsta zagrevanja za odmrzavanje je namenjena za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Za odmrzavanje peciva koristite vrstu zagrevanja 4D-vreo vazduh. Živinsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru.

Za odmrzavanje, izvadite namirnicu iz pakovanja.

Stavite duboko smrznuto voće i povrće u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, i podmetnite ispod univerzalni tiganj. Tako namirnica ne ostaje u vodi od odmrzavanja, i tečnost koja je iskapala se sakuplja. Za duboko smrznute namirnice, kod kojih tečnost treba da ostane u jelu, npr. duboko smrznuti kremasti spanać, koristite univerzalni tiganj ili posudu na rešetki.

Stavite pecivo na rešetku.

## Preporučena podešavanja

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.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Odmrzavanje

| Jelo                 | Pribor                       | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|----------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Hleb, zemičke</b> |                              |                   |                                                                                       |                  |                 |
| opšte napomene       | Pleh za pečenje              | 1                 |  | 50               | 40-70           |
| <b>Kolači</b>        |                              |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Kolači, sočni        | Pleh za pečenje              | 1                 |  | 50               | 70-90           |
| Kolači, suvi         | Pleh za pečenje              | 1                 |  | 60               | 60-75           |
| <b>Povrće, voće</b>  |                              |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Bobičasto voće       | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 30-40            | 10-15           |
| Povrće               | Dispenzer za kuvanje na pari | 2                 |  | 40-50            | 15-50           |

## Regenerisanje

Sa vrstom zagrevanja "Regenerisanje" se jela pažljivo ponovo zagrevaju sa podrškom pare. Imaju ukus i izgledaju kao da su sveže pripremljena. Takođe pečeni proizvodi od prethodnog dana mogu veoma lepo da se podgreju.

Po mogućstvu koristite ravne, široke posude otporne na visoku temperaturu. Hladne posude zahtevaju proces regenerisanja.

Regenerišite, po mogućstvu, samo jela koja su iste vrste i veličine. Ako to nije moguće, vreme se određuje prema komponenti jela sa najdužim vremenom regenerisanja.

Za vreme regenerisanja nemojte poklapati jela.

Stavite jelo u posudi na rešetku ili ga stavite direktno na rešetku na visinu 1.

Za vreme rada nemojte otvarati vrata aparata, inače će izaći puno pare.

## Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela naći optimalno podešavanje. Podaci o vremenu su orijentacione vrednosti. To zavisi od posuda, kvaliteta, temperature i konzistencije namirnica. Navedeni su opsezi vremena. Podesite najkraće vreme i produžite ga ako je potrebno.

Vrednosti iz tabele važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti energiju.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Regenerisanje

| Jelo                                                | Pribor / Posuđe | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>Povrće, iz frižidera</b>                         |                 |                   |                                                                                       |                  |                 |
| 1 kg                                                | Posuđe otvoreno | 1                 |    | 120-130          | 15-25           |
| 250 g                                               | Posuđe otvoreno | 1                 |    | 120-130          | 5-15            |
| <b>Jela, iz frižidera</b>                           |                 |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Jelo na tanjiru, 1 porcija                          | Posuđe otvoreno | 1                 |  | 120-130          | 15-25           |
| Supa, varivo, 400 ml                                | Posuđe otvoreno | 1                 |  | 120-130          | 10-25           |
| Prilozi, npr. testenina, valjušci, krompir, pirinač | Posuđe otvoreno | 1                 |  | 120-130          | 8-25            |
| Kaserole, npr. lasanje, gratinirani krompir         | Posuđe otvoreno | 1                 |  | 120-140          | 10-25           |
| Pica, pečena                                        | Rešetka         | 1                 |  | 170-180*         | 5-15            |
| <b>Pecivo</b>                                       |                 |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Zemičke, baget, pečen                               | Rešetka         | 1                 |  | 150-160*         | 10-20           |
| Paštete (Vol au vents)                              | Rešetka         | 1                 |  | 180*             | 4-10            |
| <b>Pecivo, smrznuto</b>                             |                 |                   |                                                                                       |                  |                 |
| Pica, pečena                                        | Rešetka         | 1                 |  | 170-180*         | 5-15            |
| Zemičke, baget, pečen                               | Rešetka         | 1                 |  | 160-170*         | 10-20           |
| * predzagrevanje                                    |                 |                   |                                                                                       |                  |                 |

## Zadržavanje toplote

Gotova jela možete pomoću vrste zagrevanja da držite toplim. Različitim stepenima vlage možete da sprečite, da se gotova jela isuše.

Nemojte pokrivati jela.

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. Nemojte pokrivati jela.

Različiti nivoi pare su pogodni za održavanje toplim:

- Nivo 1: Komadi pečenja i ono što se kratko peče
- Nivo 2: Kaserole i prilozi
- Nivo 3: Ragui i supe

## 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

### Filovana lenja pita

Filovani kolač sa jabukama na jednom nivou: tamne kalupe poređajte jedan pored drugog.

Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: sa gornje/donje strane na jednom nivou. Koristite univerzalni tiganj umesto rešetke i stavite kalup na njega.

### 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.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

| Jelo                    | Pribor / Posuđe                       | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja                                                                      | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u min. |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Pečenje</b>          |                                       |                |                                                                                       |                  |                 |                 |
| Čajno pecivo            | Pleh za pečenje                       | 1              |    | 150-160*         | -               | 25-40           |
| Čajno pecivo            | Pleh za pečenje                       | 1              |    | 140-150*         | -               | 25-35           |
| Čajno pecivo, 2 nivoa   | Univerzalna tepsija + pleh za pečenje | 3+1            |  | 140-150*         | -               | 30-40           |
| Kolačići                | Pleh za pečenje                       | 1              |  | 160*             | -               | 25-35           |
| Kolačići                | Pleh za pečenje                       | 1              |  | 150*             | -               | 25-35           |
| Kolačići, 2 nivoa       | Univerzalna tepsija + pleh za pečenje | 3+1            |  | 150*             | -               | 25-35           |
| Vodeni biskvit          | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm    | 1              |  | 160-170**        | -               | 25-35           |
| Vodeni biskvit          | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm    | 1              |  | 160-170**        | -               | 25-35           |
| Vodeni biskvit          | Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm    | 1              |  | 150-160          | 1               | 10              |
|                         |                                       |                |                                                                                       |                  | -               | 20-30           |
| Američka pita od jabuke | 2 crna kalupa Ø20 cm                  | 1              |  | 180-200          | -               | 60-70           |
| Američka pita od jabuke | 2 crna kalupa Ø20 cm                  | 1              |  | 170-180          | -               | 60-80           |

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

\*\* predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

**Priprema na pari**

Podmetnite univerzalnu tepsiju ispod rupičastog sakupljača pare, veličine XL, ako je tako naznačeno u tabeli. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.

Visine za pečenje na pari na jednom nivou (koristite maksimalno 2,5 kg):

- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 2

Visine za pečenje na pari na dva nivoa (koristite maksimalno 1,8 kg):

- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 3
- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 2

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

| Jelo | Pribor | Visina u rerni | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C | Trajanje u min. |
|------|--------|----------------|------------------|------------------|-----------------|
|------|--------|----------------|------------------|------------------|-----------------|

**Priprema na pari**

|                                        |                                                      |       |                                                                                     |      |        |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Grašak, smrznut, dve posude, po 1,8 kg | 2 posude za kuvanje na pari XL + univerzalna tepsija | 3+2+1 |  | 100  | **     |
| Brokoli, svež, 300 g                   | Posuda za kuvanje na pari XL                         | 2     |  | 100* | 6-7*** |
| Brokoli, svež, jedna posuda            | Posuda za kuvanje na pari XL                         | 2     |  | 100* | 6-7*** |

\* predzagrevanje

\*\* Testiranje se završava kada se na najhladnijem mestu dostigne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1)

\*\*\* Uporediv stepen kuvanja između referentnog uzorka i glavnog uzroka se postiže nakon 5-minutnog kuvanja referentnog uzorka (pripremljenog kao što je opisano u IEC 60350-1).

**Roštilj**

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Roštilj, velika površina

| Jelo | Pribor | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Stepen na roštilju | Trajanje u min. |
|------|--------|-------------------|------------------|--------------------|-----------------|
|------|--------|-------------------|------------------|--------------------|-----------------|

**Roštilj**

|                        |         |   |                                                                                       |   |       |
|------------------------|---------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Prepek tosta           | Rešetka | 3 |  | 3 | 3-6   |
| Bifburger, 12 komada** | Rešetka | 2 |  | 3 | 20-30 |

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



9001444306

990212