tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BOSCH električni šporet HKR39I120

BOSCH



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-elektricni-sporet-hkr39i120-akcija-cena/

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Stajaći šporet

HKR39I120

[sr] Uputstvo za upotrebu

Sadržaj

1 Bezbednost ... 2
2 Izbegavanje materijalnih šteta ... 5
3 Zaštita životne sredine i štednja ... 6
4 Postavljanje i priključivanje ... 7
5 Upoznavanje sa uređajem ... 8
6 Pribor ... 11
7 Pre prve upotrebe ... 12
8 Rukovanje ringlom ... 13
9 Osnovno rukovanje ... 13
10 Brzo zagrevanje ... 14
11 Vremenske funkcije ... 14
12 Zaštita za decu ... 15
13 Čišćenje i održavanje ... 16
14 EcoClean ... 18
15 Podrška čišćenju ... 19
16 Postolja ... 20
17 Vrata uređaja ... 20
18 Otklanjanje smetnji ... 22
19 Transport i odlaganje u otpad ... 24
20 Korisnička služba ... 24
21 Zagarantovan uspeh ... 25

⚠ 1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Namensko korišćenje

Da biste uređaj mogli bezbedno i ispravno da upotrebljavate, obratite pažnju na napomene za namensku upotrebu.
Slike u ovom uputstvu imaju svrhu informisanja.
Priključivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.
Uređaj upotrebljavajte samo na sledeći način:

- za pripremu jela i pića.
- pod nadzorom. Bez prekida nadzirite kratke postupke kuvanja.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 4000 m.

Ne upotrebljavajte uređaj:

- na čamcima ili u vozilima.
- kao zagrevanje prostorije.
- koristeći spoljašnji vremenski programator ili daljinski upravljač.

Uređaj ne možete da koristite sa tajmerom ili daljinskim upravljačem.
Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

1.2 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.
Deca se ne smeju igrati uređajem.
Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.
Decu mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i od priključnog kabla.

1.3 Bezbedna upotreba

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Uređaj postaje vruć.

- ▸ Nipošto nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fiokama neposredno ispod ploče za kuvanje.
- ▸ Nipošto nemojte da skladištite ili koristite zapaljive predmete, npr. sprejeve ili sredstva za čišćenje, ispod uređaja ili u neposrednoj blizini uređaja.

Površina za kuvanje se veoma zagreva.

- ▸ Na površinu za kuvanje ili u neposrednoj blizini nikada nemojte postavljati zapaljive predmete.
- ▸ Ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.

Kuvanje na ploči za kuvanje sa masti ili uljem bez nadzora može da bude opasno i da dovede do požara.

- ▸ Vruća ulja i masti nipošto nemojte da ostavljate bez nadzora.
- ▸ Nikad ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj i zatim prekrijte plamen npr. poklopcem ili prekrivačem za gašenje vatre.

Poklopci za ravnu ploču za kuvanje mogu da prouzrokuju nezgode, npr. zbog pregrevanja, paljenja ili materijala koji se mogu rasprsnuti.
- ▸ Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje.

Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.
- ▸ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
- ▸ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kalupom.

Zapaljivi predmeti koji se nalaze u pećnici se mogu zapaliti.
- ▸ Zapaljive predmete nikada ne držite u pećnici.
- ▸ Ukoliko iz uređaja izlazi dim, isključite uređaj ili izvucite osigurač i držite vrata zatvorena da bi se ugušio eventualni plamen.

Namirnice se mogu zapaliti.
- ▸ Postupak kuvanja se mora kontrolisati. Kratak postupak se mora neprekidno kontrolisati.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tokom rada se zagrevaju uređaj i delovi koje možete da dodirnete, a posebno okvir ploče za kuvanje, ukoliko postoji.
- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

Zaštitne rešetke za ploču za kuvanje mogu dovesti do nezgode.
- ▸ Nikada nemojte koristiti zaštitnu rešetku za ploču za kuvanje.

Pribor ili posuđe postaju jako vrući.
- ▸ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posude.

Uređaj se zagreva tokom rada.
- ▸ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici.
- ▸ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
- ▸ Pažljivo otvarajte vrata uređaja.

Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.
- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.
- ▸ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▸ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▸ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.
- ▸ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- ▸ Nikada ne upotrebljavajte uređaj sa napuklom ili polomljenom površinom.
- ▸ Pozovite korisnički servis. → *Stranica 24*

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.
- ▸ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Kablovska izolacija električnih aparata može da se istopi na vrelim delovima uređajima.
- ▸ Nipošto nemojte da dovodite priključne kablove električnih aparata u kontakt sa vrelim delovima uređaja.

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.
- ▸ Mrežni priključni vod nikad se ne sme dovoditi u kontakt sa vrućim delovima uređaja ili izvorima toplote.
- ▸ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▸ Mrežni priključni vod nikad se ne sme presavijati, prignječiti ili modifikovati.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.
- ▸ Ne hvatajte za predeo šarki.

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.
- ▸ Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

Ukoliko naletite na otvorena vrata uređaja, možete se povrediti.
- ▸ Vrata uređaja tokom i nakon rada držite zatvorena.

Usled tečnosti između dna lonca i ringle, lonci mogu naglo odskočiti.
- ▸ Ringla i dno lonca uvek moraju biti suvi.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.
- ▸ Nikada nemojte da dodirujete vrele delove.
- ▸ Udaljite decu.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
- ▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- ▸ Udaljite decu.

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.
- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

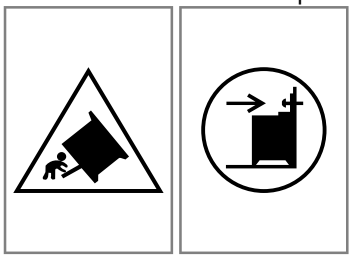
⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.
- ▸ Ambalažni materijal držite van domašaja dece.
- ▸ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. progutaju sitne delove i da se na taj način uguše.
- ▸ Držite sitne delove van domašaja dece.
- ▸ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od naginjanja!

Ako uređaj stavite nepričvršćeno na postolje, može da sklizne sa postolja.



- ▸ Uređaj čvrsto pričvrstite sa postoljem.
- ▸ Upozorenje: Radi sprečavanja prevrtanja uređaja, postavite kompenzacioni element.
- ▸ Prilikom montaže vodite računa o uputstvima.

1.4 Fioka na dnu

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Površine fioke u postolju mogu veoma da se zagreju.
- ▸ U fioci držite samo pribor za rernu.
- ▸ U fioci u postolju nemojte držati zapaljive predmete.

1.5 Halogene lampice

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prilikom zamene lampice, kontakti grla za lampicu su pod naponom.
- ▸ Da ne bi došlo do električnog udara, pre zamene lampice se uverite da je uređaj isključen.
- ▸ Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

1.6 Funkcija 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.

2 Izbegavanje materijalnih šteta

2.1 Područje rerne

Kada koristite rernu, pridržavajte se odgovarajućih napomena.

PAŽNJA!

Predmeti na podu pećnice na temperaturama većim od 50 °C izazivaju akumulaciju toplote. Vremena za pečenje i prženje nisu više tačna i oštećuje se emajl.

- Na dno pećnice nemojte spuštati pribor, papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste.
- Stavljate posuđe na dno pećnice, samo ako je temperatura podešena na manje od 50 °C.

Zbog aluminijumske folije mogu da nastanu trajne promene boja na staklu na vratima.

- Aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima.

Ako ima vode u vreloj pećnici, nastaje vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.

- Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.
- Nikada ne stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.

- Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši.
- Vlažne namirnice ne smeju da se drže duže vreme u zatvorenoj pećnici.
- U pećnici nemojte da skladištite jela.

Hlađenje sa otvorenim vratima uređaja vremenom oštećuje prednje delove nameštaja u blizini.

- Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostavite da se hladi samo dok je zatvorena.
- Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja.
- Pećnicu ostavite da se hladi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.

Voćni sok, koji kaplje iz pleha za pečenje ostavlja za sobom mrlje, koje nećete više moći da uklonite.

- Pleh za pečenje, kada je voćni kolač veoma sočan, nemojte preobilno da napunite.
- Po mogućstvu koristite dublji univerzalni tiganj.

Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.

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

Ako je zaptivka jako zaprljana, vrata uređaja se prilikom rada više ne zatvaraju 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.

Ako vrata uređaja koristite kao sedište ili površinu za odlaganje, ona mogu da se oštete.

- Na vrata uređaja nemojte ništa stavljati, nemojte sedeti na njima i nemojte ništa kačiti o njih.
- Nemojte stavljati sudove ili pribor na vrata uređaja.

Ukoliko uređaj nosite ili pomerate za ručku poklopca, ručka može da se polomi i izazove oštećenja na šarkama. Ručka na poklopcu nije konstruisana za težinu uređaja.

- Uređaj nemojte nositi ili pomerati za ručku poklopca.

Kada koristite roštilj, pleh ili univerzalna tepsija se usled visokih temperatura mogu deformisati i oštetiti emajl kada ih vadite.

- Pleh ili univerzalnu tepsiju ne postavljajte iznad visine za ubacivanje 3.
- Iznad visine za ubacivanje 3, roštiljajte samo direktno na rešetki.

2.2 Ploča za kuvanje

Kada koristite uređaj, pridržavajte se odgovarajućih napomena.

Izbegavanje materijalne štete

Ovde možete da se informišete o najčešćim uzrocima štete, kao i da pronađete savete o tome kako da ih izbegnete.

Oštećenje	Uzrok	Mera
Fleke	Postupak pripreme hrane bez nadzora.	Posmatrajte postupak pripreme hrane.
Fleke, napukline ploče	Prosute namirnice, pre svega one sa velikim procentom šećera.	Odmah uklonite strugačem za staklene površine.
Fleke, napukline ploče ili lomovi stakla	Neispravno posuđe za kuvanje, posuđe sa istopljenim emajlom ili posuđe sa bakarnim ili aluminijumskim dnom.	Koristite odgovarajuće posuđe za kuvanje koje je u dobrom stanju.
Fleke, promene boja	Neadekvatne metode čišćenja.	Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje koja su pogodna za staklokeramiku i ploču za kuvanje čistite samo kada je hladna.
Napukline ploče ili lom stakla	Udarci ili pad posude za kuvanje, pribora za kuvanje ili drugih tvrdih ili oštrih predmeta.	Dok kuvate nemojte udarati o staklo ili dozvoliti da predmeti padnu na ploču za kuvanje.
Ogrebotine, promene boja	Hrapavo dno posuda za kuvanje ili pomeranje posude za kuvanje na ploči za kuvanje.	Proverite posuđe. Kada pomerate posudu, podignite je.

Oštećenje	Uzrok	Mera
Ogrebotine	So, šećer ili pesak.	Ploču za kuvanje nemojte upotrebljavati kao radnu površinu ili prostor za odlaganje.
Oštećenja na uređaju	Kuvanje sa zamrznutim posuđem za kuvanje.	Nipošto nemojte da koristite zamrznuto posuđe za kuvanje.
Oštećenja na posuđu za kuvanje ili uređaju	Kuvanje bez sadržaja.	Na vrućoj zoni za kuvanje nemojte ostavljati ili zagrevati praznu posudu za kuvanje.
Oštećenja stakla	Istopljen materijal na vrućoj zoni za kuvanje ili vruć poklopac za lonac na staklu.	Na ploču za kuvanje nemojte stavljati papir za pečenje, aluminijumsku foliju, plastične posude ili poklopce za lonac.
Prekomerno zagrevanje	Vruće posuđe za kuvanje na komandnom polju ili okviru.	Na ova područja nemojte spuštati vruće posuđe za kuvanje.

2.3 Područje fioke

Kada koristite fioku, pridržavajte se odgovarajućih napomena.

PAŽNJA!

Nemojte da stavljate vruće predmete u fioku u podnožju. Fioka u podnožju može da se ošteti.

- ▸ Nemojte da stavljate vruće predmete u fioku u podnožju.

U fioku u podnožju nemojte stavljati pribor za rernu koji je viši od visine fioke. U suprotnom mogu nastati oštećenja na uređaju.

- ▸ U fioku u podnožju nemojte stavljati pribor za rernu koji je viši od visine fioke.

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- ▸ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

3.2 Štednja energije

Ako se pridržavate ovih napomena, vaš uređaj će trošiti manje struje.

Uređaj prethodno zagrevajte samo ako je to propisano receptom ili preporukama za podešavanje.

- Ukoliko uređaj ne zagrevate prethodno, uštedećete do 20% energije.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe.

- Takvi kalupi naročito dobro preuzimaju toplotu.

Tokom rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.

- Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne mora naknadno da se zagreva.

Pripremajte više jela direktno jedno za drugim ili paralelno.

- Pećnica je zagrejana nakon prvog pečenja. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za sledeći kolač.

Kod dužih vremena pripreme, uređaj isključite 10 minuta pre završetka vremena pripreme.

- Preostala toplota je dovoljna za završavanje pripreme jela.

Izvadite pribor koji se ne koristi iz pećnice.

- Suvišni delovi pribora ne moraju da se zagrevaju.

Duboko smrznute namirnice odledite pre pripreme.

- Štedi se energija za odleđivanje.

Napomena:

Uređaju je potrebno:

- u režimu sa uključenim displejom maks. 1 W
- u režimu sa isključenim displejom maks. 0,5 W

Štednja energije

Ako se pridržavate ovih napomena, vaš uređaj će trošiti manje struje.

Izaberite zonu za kuvanje koja odgovara veličini lonca. Centrirajte posudu za kuvanje.
Upotrebljavajte posuđe čiji prečnik dna odgovara prečniku ringle.

Savet: Proizvođači posuđa obično navode gornji prečnik lonca. On je često veći od prečnika dna.

- Neodgovarajuće posuđe za kuvanje ili nepotpuno prekrivene zone za kuvanje dovode do utroška velike količine energije.

Zatvorite lonac odgovarajućim poklopcem.

- Ako kuvate bez poklopca, uređaju je potrebno značajno više energije.

Poklopac po mogućstvu otvarajte samo povremeno.

- Kada podignete poklopac, ispušta se velika količina energije.

Koristite stakleni poklopac.

- Stakleni poklopac vam omogućuje da pogledate u lonac a da pritom ne morate da podižete poklopac.

Upotrebljavajte lonce i tiganje sa ravnim dnom.

- Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

Upotrebljavajte posude za kuvanje koje odgovaraju količini namirnica.

- Potrebno je više energije da bi se zagrejalo veliko posuđe za kuvanje sa malo unetih namirnica.

Kuvajte sa malo vode.
- Što je više vode u posudi za kuvanje, utoliko će više energije biti potrebno za zagrevanje.

Prevremeno vratite na niži stepen pripreme.
- Ako koristite previše jak stepen za nastavak kuvanja, rasipa se energija.
- Neiskorišćena preostala toplota povećava utrošak energije.

4 Postavljanje i priključivanje

Gde i kako da najbolje postavite uređaj, možete saznati ovde. Pored toga, možete saznati i kako da priključite uređaj na strujnu mrežu.

4.1 Električni priključak

Električni priključak treba da izvrši licencirano stručno lice. Pridržavajte se propisa nadležnog elektrodistributera.
- Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnički servis ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.
- Ukoliko se uređaj pogrešno priključi, prestaje pravo na garanciju kada nastane šteta.

Informacije o električnom priključku preko instalatera:
- Ako utikač nakon instalacije nije pristupačan, sa strane instalacije mora postojati razdvojni uređaj za sve polove sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Kod priključka preko utikača, to nije potrebno ukoliko je utikač pristupačan korisniku.
- Električna bezbednost: Šporet je uređaj klase zaštite I i sme da se koristi samo sa priključkom sa uzemljenjem.
- Za priključivanje uređaja koristite kabl tipa H 05 VV-F ili slične kablove.

Važne informacije o električnom priključku

Obratite pažnju na sledeće napomene i proverite sledeće:

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

U slučaju kontakta sa delovima pod naponom postoji opasnost od strujnog udara.
- ▸ Mrežni utikač dodirujte samo suvim rukama.
- ▸ Mrežni utikač nikad nemojte izvlačiti iz utičnice dok traje rad.
- ▸ Mrežni kabl vucite uvek direktno za utikač, a nikada za mrežni kabl, pošto biste mogli da ga oštetite.

- Mrežni utikač i utičnica moraju biti kompatibilni.
- Mrežni utikač je pristupačan u svako doba.
- Poprečni presek kabla je dovoljan.
- Mrežni kabl nije savijen, zgnječen, promenjen ili presečen.
- Zamenu mrežnih kablova, ako je potrebna, vrši samo stručni električar. Rezervni mrežni kabl možete da dobijete kod korisničkog servisa.
- Ne upotrebljavajte višestruke utikače ili spojnice i produžne kablove.
- Sistem uzemljenja je propisno instaliran.
- Prilikom upotrebe prekidača za zaštitu od pogrešne struje primenjen je samo tip sa ovim znakom ⎓. Samo ovaj znak garantuje ispunjenje aktuelnih propisa.
- Mrežni kabl ne dolazi u dodir sa izvorima toplote.

4.2 Postavljanje uređaja

Uređaj postavite na ravnu podlogu.
Uređaj nemojte postavljati iza dekorativnih vrata ili vrata nameštaja. Postoji opasnost usled pregrevanja.

Podešavanje visine uređaja u odnosu na pod

Visinu u odnosu na pod podesite u skladu sa funkcijama uređaja.

Podešavanje visine uređaja sa fiksnim fiokama

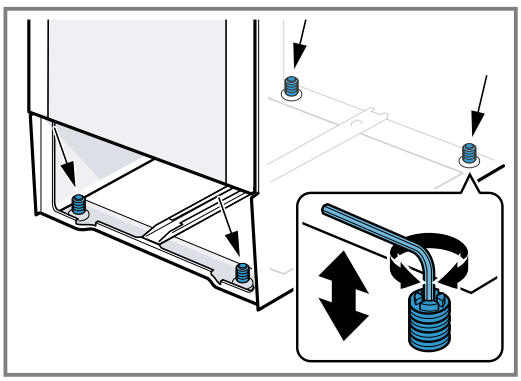
Ukoliko uređaj ima fiksne fioke, visinu uređaja u odnosu na pod podesite na sledeći način.

Napomena:
Uređaj ima nogice čija se visina može podesiti. Pomoću njih možete da podignete uređaj 15 mm od poda.
- Nogice se nalaze na prednjoj strani i poleđini donje strane uređaja.
- Podižite ili spuštajte nogice okretanjem nogica pomoću šestougaonog odvijača sve dok ne podesite uređaj u horizontalni položaj.

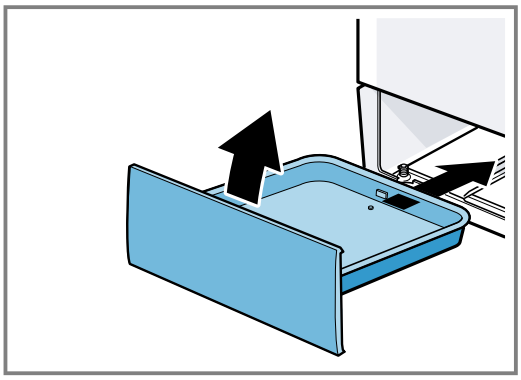
Podešavanje visine u odnosu na pod kod uređaja sa fiokom koja se izvlači

Ukoliko uređaj nema nogice čija se visina može podesiti i ukoliko se fioka može izvlačiti, visinu u odnosu na pod podesite na sledeći način.

1. Fioku u postolju povucite i izvucite je nagore. Na postolju se iznutra i spreda nalaze nogice za podešavanje.
2. Nogice za podešavanje okrećite pomoću šestougaonog uvijača tako da se podignu ili spuste, sve dok šporet ne bude horizontalno poravnat.



3. Ugurajte fioku u postolju.



Okolni nameštaj

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

Pričvršćivanje na zid

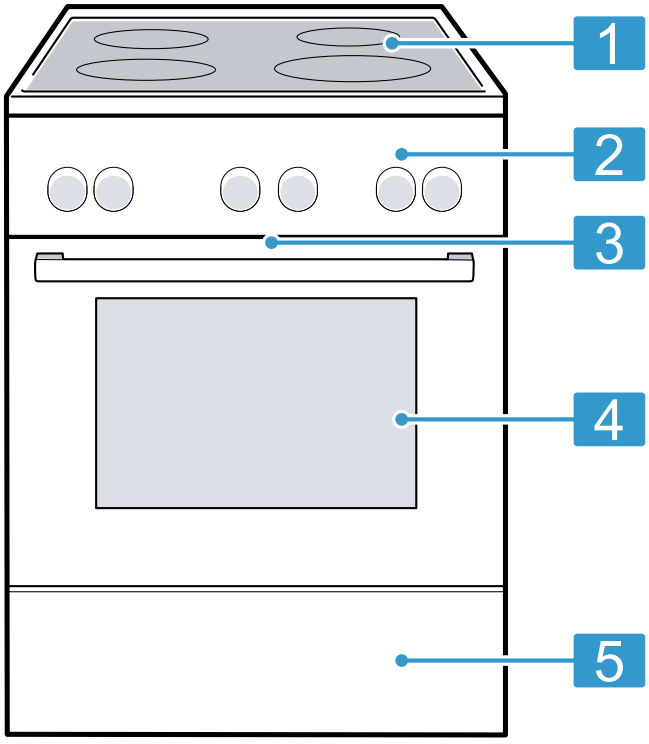
Kako se uređaj ne bi prevrnuo, pomoću priloženih uglova ga morate pričvrstiti na zid. Za pričvršćivanje uređaja na zid, vodite računa o uputstvu za montažu.

5 Upoznavanje sa uređajem

5.1 Vaš uređaj

Ovde ćete naći pregled sastavnih delova uređaja.

Napomena: U zavisnosti od tipa uređaja neki detalji na slici mogu da se razlikuju, na primer boja ili oblik.

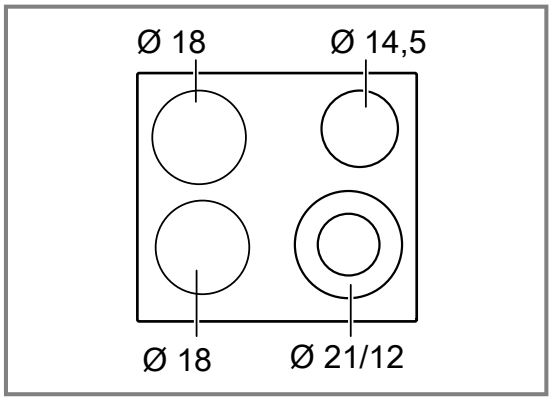


	Objašnjenje
1	Ploča za kuvanje
2	Komandna polja
3	Ventilator za hlađenje[1]
4	Vrata uređaja
5	Fioka u postolju[1]

[1] U zavisnosti od opremljenosti uređaja

5.2 Ploča za kuvanje

Ovde ćete pronaći pregled dostupnog dodatnog uključivanja ringli.
U zavisnosti od tipa uređaja neki detalji na slici mogu da se razlikuju, na primer boja ili oblik.



Ø = cm

	Ringla	Dodatno uključivanje i isključivanje
○	Ringla sa jednim prstenom	
◎	Ringla sa dva prstena	Birač ringle okrenite nadesno do ◎. Podesite stepen za kuvanje. Isključivanje: Birač ringle okrenite nadesno na 0 i izvršite novo podešavanje. Birač ringle ne okrećite na 0 preko ◎.

Napomene
- Tamna područja u užarenom izgledu ringle su tehničke prirode. Ona ne utiču na funkciju ringle.
- Ringla reguliše temperaturu putem uključivanja i isključivanja grejača. Grejanje može da se uključi i isključi i pri maksimalnoj snazi.
  – Time se osetljive komponente štite od pregrevanja.
  – Uređaj se štiti od električnog preopterećenja.
  – Tako postižete bolje rezultate kuvanja.
- U slučaju ringli sa više prstenova moguće je u različito vreme uključiti i isključiti grejače unutrašnjeg prstena i grejače dodatno uključenih prstenova.

Prikaz preostale toplote

Ploča za kuvanje za svaku ringlu ima prikaz preostale toplote. On pokazuje koje ringle su i dalje vruće. Kada je ploča za kuvanje isključena, prikaz svetli sve dok se ringla dovoljno ne ohladi. Nemojte da dodirujete ringlu sve dok svetli prikaz preostale toplote.

Savet: Možete da održavate toplotu malih jela ili da otopite glazuru.

5.3 Komandna polja

Preko komandnog polja možete da podesite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.

Elementi za rukovanje

Preko komandnih elemenata možete da podesite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.

Element za rukovanje	Objašnjenje
Tasteri i displej	Tasteri su površine koje su osetljive na dodir. Za odabir funkcije, blago pritisnite odgovarajuće polje. Displej prikazuje simbole aktivnih funkcija i vremenske funkcije. → *"Tasteri i displej", Stranica 9*
Birač funkcija	Pomoću birača funkcija možete da podesite vrstu grejanja i ostale funkcije. Birač funkcija možete iz nultog položaja ○ da okrećete nadesno ili nalevo. U zavisnosti od tipa uređaja, birač funkcija se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, u nultom položaju ○ pritisnite birač funkcija. → *"Vrste grejanja i funkcije", Stranica 9*
Birač temperature	Pomoću birača temperature možete da podesite temperaturu za vrstu grejanja ili da izaberete podešavanja za ostale funkcije. Birač temperature možete da okrećete samo nadesno iz nultog položaja ● do kraja i ne dalje. U zavisnosti od tipa uređaja, birač temperature se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, u nultom položaju ● pritisnite birač temperature. → *"Temperatura i stepeni podešavanja", Stranica 10*
Prekidači za ringle	Pomoću 4 prekidača za ringle možete da podesite snagu pojedinačnih ringli. Simbol iznad odgovarajućeg prekidača pokazuje koju ringlu podešavate. → *"Birač ringle", Stranica 11*

Tasteri i displej

Pomoću tastera možete da podesite različite funkcije uređaja. Na displeju vidite podešavanja.

Kada je funkcija aktivna, na displeju svetli odgovarajući simbol. 🕒 svetli samo kada promenite vreme.

Simbol	Funkcija	Upotreba
🕒	Zaštita za decu	Aktiviranje ili deaktiviranje zaštite za decu.
🕒	Vremenske funkcije	Izaberite vreme, alarmni sat 🔔, trajanje |→| i završetak →|. Za izbor pojedinačnih vremenskih funkcija, više puta pritisnite.
−	Minus	Smanjite podešene vrednosti.
+	Plus	Povećajte podešene vrednosti.

Vrste grejanja i funkcije

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu grejanja, ovde možete pogledati objašnjenje razlika i područja primene.

Simbol	Vrsta grejanja	Upotreba i način funkcionisanja
	3D vreli vazduh	Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
	Blag vreli vazduh	Pripremajte izabrana jela blago na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Izaberite temperaturu između 120 °C i 230 °C. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ova vrsta grejanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
	Stepen za picu	Priprema pice ili jela kojima je potrebno puno toplote odozdo. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.
	Zagrevanje sa donje strane	Naknadno pečenje jela ili kuvanje u vodenoj kupci. Toplota dolazi odozdo.
	Roštilj, velika površina	Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje jela. Cela površina ispod grejnog tela za roštilj je vrela.
	Roštiljanje cirkulacionim vazduhom	Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Ova vrsta grejanja je naročito pogodna za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.

Ostale funkcije

Ovde možete pogledati pregled ostalih funkcija uređaja.

Simbol	Funkcija	Upotreba
	Brzo grejanje	Brzo predzagrevanje pećnice bez pribora. → *"Brzo zagrevanje", Stranica 14*
	EcoClean	Podesite funkciju čišćenja koja regeneriše samočisteće površine u pećnici. → *"EcoClean", Stranica 18*
	Sijalica u rerni	Osvetljavanje pećnice bez grejanja. → *"Osvetljenje", Stranica 11*

Temperatura i stepeni podešavanja

Za vrste grejanja i funkcije postoje različita podešavanja.

Napomena: Kod podešene temperature preko 250 °C, uređaj nakon otpr. 10 minuta smanjuje temperaturu na otpr. 240 °C. Ukoliko vaš uređaj poseduje vrstu grejanja Zagrevanje sa gornje/donje strane ili Zagrevanje sa donje strane, u tim funkcijama se ne vrši smanjenje temperature.

Simbol	Funkcija	Upotreba
●	Nulti položaj	Uređaj ne zagreva.
50–275	Opseg temperature	Podesite temperaturu u pećnici u °C.
1, 2, 3 ili I, II, III	Stepeni za roštilj	U zavisnosti od tipa uređaja, podesite stepene za roštilj za veliku površinu i roštilj ili za malu površinu. 1 = blagi 2 = srednji 3 = jaki
	EcoClean	Podesite funkciju čišćenja.

Prikaz zagrevanja

Uređaj prikazuje kada vrši grejanje.
Ukoliko uređaj greje, na displeju svetli 🌡. U pauzama grejanja simbol se gasi.

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

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

Birač ringle

Pomoću birača ringle podešavate grejnu snagu ringli. Kada se aktiviraju dodatna uključivanja, svetleće odgovarajući prikaz.

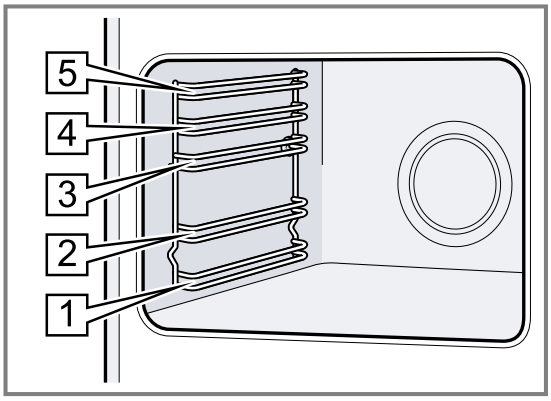
Položaj	Funkcija	Objašnjenje
0	Nulti položaj	Ringla je isključena.
1-9	Stepeni za kuvanje	1 = najniža snaga 9 = najviša snaga
◎	Uključivanje	Dodatno uključite ringlu sa dva prstena.

5.4 Pećnica

Funkcije u pećnici olakšavaju rad uređaja.

Postolja

Na postolja u pećnici možete da ugurate pribor na različitim visinama.
Pećnica ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore.
Postolja možete da otkačite npr. za čišćenje.
→ *"Postolja", Stranica 20*



Samočisteće površine

Samočisteće površine u pećnici su obložene poroznom, matiranom keramikom i imaju grubu površinu. Kada uređaj radi, na samočistećim površinama se sakuplja iskapala mast od pečenja ili grilovanja i rastvara se.
Sledeće površine su samočisteće:
- Zadnji zid
- Gornji zid
- Bočni zidovi

Redovno koristite funkciju čišćenja, kako bi se očuvala sposobnost čišćenja samočistećih površina i kako ne bi nastala oštećenja. (Ekoliza) → *Stranica 18*

Osvetljenje

Lampica za rernu osvetljava pećnicu.
Kod većine vrsta grejanja i funkcija, osvetljenje je tokom rada uključeno. Kada završite rad pomoću birača funkcija, osvetljenje se isključuje.
Pomoću položaja Lampica za rernu na biraču funkcija možete da uključite osvetljenje bez zagrevanja.

Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se u zavisnosti od temperature uređaja uključuje i isključuje. Topli vazduh se izbacuje preko vrata.

PAŽNJA!

Nemojte pokrivati ventilacione otvore na vratima uređaja. Uređaj se pregreva.

▸ Ventilacioni otvori moraju biti slobodni.

Kako bi se nakon rada uređaj brže ohladio, ventilator za hlađenje radi još neko vreme.

Vrata uređaja

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

Kondenzovana voda

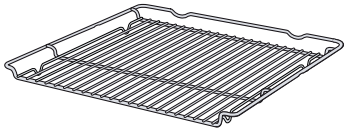
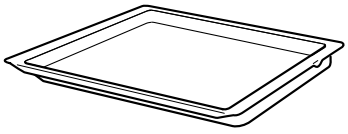
Tokom pripreme, u pećnici i na vratima uređaja može da se pojavi kondenzovana voda. Kondenzovana voda je normalna pojava i ne utiče na funkcionalnost uređaja. Nakon pripreme obrišite kondenzovanu vodu.

6 Pribor

Koristite originalni pribor. On je specijalno prilagođen za vaš uređaj.

Napomena: Zbog vreline pribor može da se deformiše. Te deformacije ni na koji način ne utiču na njegovo funkcionisanje. Kada se pribor ponovo ohladi, deformacija nestaje.

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

Dodatni pribor		Upotreba
Rešetka		■ Kalupi za pečenje ■ Kalupi za gužvaru ■ Posuda ■ Meso, npr. pečenje ili komadi za roštilj ■ Duboko smrznuta jela
Univerzalna tepsija		■ Sočni kolači ■ Domaći keks ■ Hleb ■ Veliko pečenje ■ Duboko smrznuta jela ■ Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki.

6.1 Upotreba pribora

Pribor ugurajte pravilno u pećnicu. Samo tako možete da izvučete pribor do pola, a da se ne prevrne.

1. Pribor stavite u kanale između dve vođice na dotičnoj visini.

Rešetka	Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem ⌣ nadole ugurajte u rernu.
Pleh npr. univerzalna tepsija ili pleh	Ugurajte pleh sa zakošenjem ka vratima uređaja.

2. Pribor gurnite u potpunosti, tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Napomena: Pribor koji vam tokom rada nije potreban izvadite iz pećnice.

6.2 Dodatni pribor

Dodatni pribor možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.
Obimnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:
www.bosch-home.com
Pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.
U onlajn prodavnici ili preko korisničkog servisa možete saznati koji pribor je dostupan za vaš uređaj.

7 Pre prve upotrebe

Izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad. Očistite uređaj i pribor.

7.1 Prvo puštanje u rad

Morate da izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad, pre nego što počnete da koristite uređaj.

Podešavanje vremena

Nakon priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje, na displeju treperi sat. Vreme startuje na “12:00” časova. Podesite trenutno vreme.

Zahtev: Birač funkcije mora da bude u nultom položaju ○.

1. Pomoću — ili + podesite vreme.
2. Pritisnite ◷.

✔ Displej prikazuje podešeno vreme.

7.2 Čišćenje uređaja pre prve upotrebe

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

1. Iz pećnice izvadite pribor i ostatke ambalaže, kao što su kuglice stiropora.
2. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
3. Provetravajte prostoriju, dok uređaj greje.
4. Podesite vrstu grejanja i temperaturu.
→ *"Osnovno rukovanje", Stranica 13*

Vrsta grejanja	3D vreli vazduh
Temperatura	Maksimum
Trajanje	1 sat

5. Isključite uređaj posle navedenog trajanja.
6. Sačekajte dok se pećnica ne ohladi.
7. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za posuđe.
8. Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa ili mekom četkom.

8 Rukovanje ringlom

Ovde možete saznati sve što je bitno za rukovanje ringlom.

8.1 Podešavanje ringli

Pomoću prekidača za ringle podešavate grejnu snagu ringle.

Stepen pripreme	
1	Najniži stepen
9	Najviši stepen

8.2 Preporuke podešavanja za kuvanje

Ovde možete da nađete pregled pripreme različitih jela sa odgovarajućim stepenima pripreme.
Vreme kuvanja varira u zavisnosti od vrste, težine, debljine i kvaliteta jela. Stepen za nastavak kuvanja zavisi od upotrebljenog posuđa za kuvanje.

Napomene o pripremi
- Za početak kuvanja upotrebite stepen za kuvanje 9.
- Gusta jela povremeno promešajte.
- Namirnice koje kratko treba propržiti na visokoj temperaturi ili kod kojih tokom prženja iscuri mnogo tečnosti ispržite u više malih porcija.
- Saveti o kuvanju uz uštedu energije. → *Stranica 6*

Jelo	**Stepen za nastavak kuvanja**	**Trajanje nastavka kuvanja u minutima**
Topljenje		
Maslac, želatin	1	-
Zagrevanje ili održavanje toplote		
Varivo, npr. varivo od sočiva	1	-
Mleko[1]	1-2	-

[1] Jelo pripremite bez poklopca.
[2] Pustite da proključa voda u loncu sa zatvorenim poklopcem.
[3] Jelo dalje kuvajte bez poklopca.
[4] Okrenite jelo više puta.

Jelo	**Stepen za nastavak kuvanja**	**Trajanje nastavka kuvanja u minutima**
Poširanje ili krčkanje		
Knedle[2, 3]	3-4	20-30
Riba[2, 3]	3	10-15
Beli sosovi, npr. bešamel sos	1	3-6
Kuvanje, kuvanje na pari ili dinstanje		
Pirinač, sa duplom količinom vode	3	15-30
Krompir pečen u ljusci	3-4	25-30
Oguljeni kuvani krompir	3-4	15-20
Testenina, pasta[2, 3]	5	6-10
Varivo, supa	3-4	15-60
Povrće, sveže ili zamrznuto	3-4	10-20
Jela u ekspres loncu	3-4	-
Krčkanje		
Rolati	3-4	50-60
Dinstano pečenje	3-4	60-100
Gulaš	3-4	50-60
Prženje sa malo ulja Jela pripremite bez poklopca.		
Šnicla, natur pohovana	6-7	6-10
Kotlet, natur ili pohovan[4]	6-7	8-12
Odrezak, debljine 3 cm	7-8	8-12
Riba i riblji file, natur ili pohovan	4-5	8-20
Riba ili riblji fileti, pohovani i zamrznuti, npr. riblji štapići	6-7	8-12
Jela iz tiganja, zamrznuta	6-7	6-10
Palačinke	5-6	-

[1] Jelo pripremite bez poklopca.
[2] Pustite da proključa voda u loncu sa zatvorenim poklopcem.
[3] Jelo dalje kuvajte bez poklopca.
[4] Okrenite jelo više puta.

9 Osnovno rukovanje

9.1 Uključivanje uređaja

- ▸ Birač funkcija okrenite na položaj van nultog položaja ○.
- ✔ Uređaj je uključen.

9.2 Isključivanje uređaja

- ▸ Birač funkcija okrenite na nulti položaj ○.
- ✔ Uređaj je isključen.

9.3 Vrste grejanja i temperatura

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu grejanja.
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za roštilj.
- ✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.
3. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

Saveti
- U opisu vrsta grejanja pronađite odgovarajuću vrstu grejanja za jelo.
- Na uređaju možete da podesite trajanje i završetak za neki režim rada.
  → *"Vremenske funkcije", Stranica 14*

Promena vrste grejanja

Vrstu grejanja možete da promenite u svakom trenutku.

- ▸ Pomoću birača funkcija podesite željenu vrstu grejanja.

Promena temperature

Temperaturu možete da promenite u svakom trenutku.

- ▸ Pomoću birača temperature podesite željenu temperaturu.

10 Brzo zagrevanje

Da biste uštedeli vreme, možete da skratite trajanje zagrevanja pomoću brzog zagrevanja.
Brzo zagrevanje koristite samo kada je temperatura podešena iznad 100 °C.
Nakon brzog zagrevanja je najbolje da koristite sledeće vrste grejanja:

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

10.1 Podešavanje brzog zagrevanja

Za ravnomeran rezultat pripreme, jelo stavljajte u pećnicu tek kada je brzo zagrevanje završeno.

1. Pomoću birača funkcija podesite brzo zagrevanje.
2. Pomoću birača temperature podesite željenu temperaturu.
   - ✔ Nakon nekoliko sekundi započinje brzo zagrevanje.
   - ✔ Kada se završi brzo zagrevanje, oglašava se signal i prikaz zagrevanja se gasi.
3. Pomoću birača funkcija podesite odgovarajuću vrstu grejanja.
4. Stavite jelo u pećnicu.

11 Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama pomoću kojih možete da upravljate radom.

11.1 Pregled vremenskih funkcija

Pomoću tastera birate različite funkcije.

Vremenska funkcija	Upotreba
Alarmni sat	Alarmni sat se može podesiti nezavisno od režima rada. On ne utiče na uređaj.
Trajanje	Ako u nekom režimu rada podesite trajanje, nakon isteka trajanja uređaj automatski prestaje da se zagreva.
Završetak	Za trajanje možete podesiti vreme u koje će se rad završiti. Uređaj se automatski pokreće, tako da se režim rada završava u željeno vreme.
Vreme	Podesite vreme.

11.2 Podešavanje alarmnog sata

Alarmni sat radi nezavisno od režima rada. Alarmni sat se može podesiti do 23 sata i 59 minuta minuta kako pri uključenom, tako i pri isključenom uređaju. Alarmni sat poseduje sopstveni signal, tako da možete čuti da li je alarmni sat ili trajanje isteklo.

Napomena: Alarmni sat i trajanje ne mogu da teku istovremeno. Ako je već podešeno trajanje, alarmni sat ne može da se podesi.

1. Pritiskajte taster , sve dok na displeju ne bude obeleženo .
2. Tasterom — ili + podesite vreme alarma.

Taster	Preporučena vrednost
—	5 minuta
+	10 minuta

Do 10 minuta vreme alarma se može podesiti u koracima po 30 sekundi. Nakon toga, što je vrednost veća, veći su vremenski koraci.

- ✔ Posle nekoliko sekundi se pokreće alarmni sat i ističe vreme alarma.
- ✔ Kada istekne vreme alarma, oglašava se signal i na displeju vreme alarma stoji na nuli.

3. Nakon isteka vremena alarma:
   - – Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarmni sat.

Promena alarmnog sata

Vreme alarma može da se promeni u svakom trenutku.

Zahtev: Na displeju je obeleženo .

- ▸ Tasterom — ili + promenite vreme alarma.
- ✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

Prekidanje alarmnog sata

Vreme alarma može da se prekine u svakom trenutku.

Zahtev: Na displeju je obeleženo .

- ▸ Tasterom — vratite vreme alarma na nulu.
- ✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i se gasi.

11.3 Podešavanje trajanja

Trajanje za režim rada može da se podesi do 23 sata i 59 minuta.

Zahtev: Podešeni su vrsta grejanja i temperatura ili stepen.

1. Pritiskajte taster , sve dok na displeju ne bude obeleženo .
2. Podesite trajanje pomoću tastera — ili +.

Dodatni program	Preporučena vrednost
—	10 minuta
+	30 minuta

Do jednog sata, trajanje se može podešavati u koracima od po minutu, zatim u koracima od po 5 minuta.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i trajanje teče.
✔ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme trajanja stoji na nuli.
3. Kada je trajanje isteklo:
– Da biste ranije prekinuli signal pritisnite bilo koji taster.
– Za ponovno podešavanje trajanja, pritisnite taster +.
– Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

Promena trajanja

Trajanje može da se promeni u svakom trenutku.

Zahtev: Na displeju je obeleženo I→I.

▸ Pomoću tastera — ili + promenite trajanje.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

Prekidanje trajanja

Trajanje može da se prekine u svakom trenutku.

Zahtev: Na displeju je obeleženo I→I.

▸ Tasterom — vratite trajanje na nulu.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i nastavlja da greje bez trajanja.

11.4 Podešavanje završetka

Vreme kada se trajanje završava može da se pomeri do 23 sata i 59 minuta.

Napomene
- Kod vrsta grejanja sa funkcijom roštilja se ne može podesiti završetak.
- Za dobar rezultat pripreme, nemojte pomerati vreme završetka kada je režim rada već počeo.
- Da se namirnice ne bi pokvarile, ne ostavljajte ih dugo u pećnici.

Zahtevi
- Podešeni su vrsta grejanja i temperatura ili stepen.
- Trajanje je podešeno.

1. Pritiskajte taster ⏲, sve dok na displeju ne bude obeleženo →I.
2. Pritisnite taster — ili +.
✔ Displej prikazuje izračunati završetak.
3. Pomoću tastera — ili + pomerite završetak.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima podešavanje i na displeju se prikazuje podešeni završetak.
✔ Kada dođe izračunato vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
✔ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme trajanja stoji na nuli.
4. Kada je trajanje isteklo:
– Pritisnite bilo koji taster da biste ranije prekinuli signal.
– Za ponovno podešavanje trajanja, pritisnite taster +.
– Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

Promena vremena završetka

Za dobar rezultat pripreme, podešeno vreme završetka možete da menjate samo dok ne počnete sa radom i trajanje ne ističe.

Zahtev: Na displeju je obeleženo →I.

▸ Pomoću tastera — ili + pomerite završetak.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

Završavanje završetka

Podešeni završetak možete da izbrišete u svakom trenutku.

Zahtev: Na displeju je obeleženo →I.

▸ Tasterom — se vratite na trenutno vreme plus podešeno trajanje.
✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i počinje da se zagreva. Trajanje teče.

11.5 Podešavanje vremena

Nakon priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje, na displeju treperi sat. Vreme startuje na “12:00” časova. Podesite trenutno vreme.

Zahtev: Birač funkcije mora da bude u nultom položaju ○.

1. Pomoću — ili + podesite vreme.
2. Pritisnite ⏲.
✔ Displej prikazuje podešeno vreme.

12 Zaštita za decu

Osigurajte uređaj, da deca ne bi nesmotreno uključila uređaj ili promenila podešavanja.

Napomena: Posle prekida električne struje zaštita za decu nije više aktivirana.

12.1 Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za decu

Zahtev: Birač funkcije mora da bude u nultom položaju ○.

▸ Za aktiviranje zaštite za decu, taster ⏲ držite pritisnutim, sve dok se na displeju ne pojavi SAFE.
– Za deaktiviranje zaštite za decu, taster ⏲ držite pritisnutim, sve dok se na displeju ne ugasi SAFE.

13 Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

13.1 Sredstva za čišćenje

Nemojte da koristite neodgovarajuća sredstva za čišćenje, da se različite površine na uređaju ne bi oštetile.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!
Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.
- ▸ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

PAŽNJA!
Neodgovarajuća sredstva za čišćenje oštećuju površine uređaja.
- ▸ Nemojte da koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▸ Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▸ Nemojte da koristite tvrde abrazivne jastučiće ili sunđere za ribanje.
- ▸ Nemojte da koristite posebna sredstva za čišćenje dok je uređaj još topao.

Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.
- ▸ Nemojte da koristite sredstva za čišćenje rerne dok je pećnica topla.
- ▸ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i sa vrata uređaja.

Nove sunđeraste krpe sadrže ostatke od proizvodnje.
- ▸ Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

Koristite samo odgovarajuća sredstva za čišćenje za različite površine na uređaju.

Pridržavajte se uputstva za čišćenje uređaja.
→ *"Čišćenje uređaja", Stranica 17*

Uređaj

Površina	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Nerđajući čelik	■ Vruća sapunica ■ Specijalna sredstva za negu nerđajućeg čelika za tople površine	Da biste izbegli koroziju, odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i proteina sa površina od nerđajućeg čelika. Sredstvo za negu nerđajućeg čelika nanesite mekom krpom u tankom sloju.
Emajl, plastika, lakirane površine ili površine sa sitoštampom npr. komandno polje	■ Vruća sapunica	Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine.
Dugmad	■ Vruća sapunica	Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte ih uklanjati niti ribati.
Ploča za kuvanje od staklene keramike	■ Sredstvo za čišćenje staklene keramike	Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje. Tvrdokornu nečistoću uklonite strugačem za staklene površine.
Fioka u postolju	■ Vruća sapunica	Očistite mekom krpom za sudove.

Vrata uređaja

Oblast primene	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Staklo na vratima	■ Vruća sapunica	Nemojte da koristite strugače za staklene površine ili žicu od nerđajućeg čelika. **Savet:** Za temeljno čišćenje demontirajte staklo na vratima uređaja. → *"Vrata uređaja", Stranica 20*
Maska na vratima	■ Od nerđajućeg čelika: Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ■ Od plastike: Vruća sapunica	Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine. **Savet:** Za temeljno čišćenje skinite gornju masku na vratima. → *"Vrata uređaja", Stranica 20*

Oblast primene	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Ručka na vratima	■ Vruća sapunica	Da biste izbegli tvrdokornu nečistoću, sredstvo za uklanjanje kamenca uklonite odmah sa ručke na vratima.
Zaptivka na vratima	■ Vruća sapunica	Nemojte ih uklanjati niti ribati.

Pećnica

Oblast primene	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Emajlirane površine	■ Vruća sapunica ■ Voda sa sirćetom ■ Sredstvo za čišćenje rerne	Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Za sušenje pećnice nakon čišćenja, ostavite otvorena vrata uređaja. **Napomene** ■ Emajl zagoreva na veoma visokim temperaturama, što rezultira malim razlikama u boji. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. ■ Ivice tanjih plehova se ne mogu u potpunosti emajlirati i mogu biti grube. To ne utiče na zaštitu od korozije. ■ Ostaci namirnica formiraju beli sloj na emajliranim površinama. Taj sloj nije štetan po zdravlje. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. Sloj možete ukloniti limunskom kiselinom.
Samočisteće površine	-	Pridržavajte se uputstva za samočisteće površine. → *"Čišćenje samočistećih površina u pećnici", Stranica 18*
Stakleni poklopac na lampici za rernu	■ Vruća sapunica	U slučaju velike nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Postolja	■ Vruća sapunica	Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. **Savet:** Otkačite postolja radi čišćenja. → *"Postolja", Stranica 20*
Pribor	■ Vruća sapunica ■ Sredstvo za čišćenje rerne	Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje sudova.

13.2 Čišćenje uređaja

Da biste izbegli oštećenja uređaja, čistite ga samo na propisani način i sa odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.
- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

⚠ 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.

Zahtev: Pridržavajte se napomena o sredstvima za čišćenje.
→ *"Sredstva za čišćenje", Stranica 16*

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.
   – Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.
   → *"Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 16*
2. Osušite mekom krpom.

13.3 Čišćenje elemenata za rukovanje

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!
Vlažnost koja prodire može da prouzrokuje strujni udar.
- ▸ Nemojte izvlačiti upravljački točak radi čišćenja.
- ▸ Nemojte koristiti mokre sunđeraste krpe.

1. Obratite pažnju na informacije o sredstvima za čišćenje.
2. Čistite vlažnom sunđerastom krpom i vrućom sapunicom.
3. Dodatno osušite mekom krpom.

13.4 Čišćenje samočistećih površina u pećnici

Zadnji zid, gornji zid i bočni zidovi u pećnici su samočisteći i imaju grubu površinu.

PAŽNJA!

Ako samočisteće površine ne čistite redovno, mogu nastati oštećenja na površinama.

- ▸ Ako se na samočistećoj površini pojave tamne fleke, očistite pećnicu pomoću funkcije čišćenja.
- ▸ Kada se na displeju pojavi zahtev za čišćenje, pećnicu očistite pomoću funkcije čišćenja.
- ▸ Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili abrazivna pomoćna sredstva za čišćenje. U slučaju da se sredstvo za čišćenje pećnice slučajno nađe na samočistećim površinama, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Nemojte ribati.
- ▸ Koristite funkciju čišćenja.
  → *"EcoClean", Stranica 18*

13.5 Moguće fleke

Da biste sprečili fleke, ploču za kuvanje čistite vlažnom krpom za posuđe i osušite je krpom.

Oštećenje	Uzrok	Mera
Fleke	Ostaci kamenca i vode	Ploču za kuvanje čistite tek kada se ohladi. Koristite sredstva za čišćenje koja su namenjena za ploče za kuvanje od staklene keramike.
Fleke	Šećer, ostaci pirinča ili plastike	Odmah očistite. Koristite strugač za staklene površine.

13.6 Čišćenje ploče za kuvanje

Ploču za kuvanje čistite nakon svake upotrebe, kako se ostaci hrane ne bi slepili.

Zahtev: Ploča za kuvanje mora da bude hladna.

1. Tvrdokornu nečistoću uklonite strugačem za staklene površine.
2. Ploču za kuvanje očistite sredstvom za čišćenje staklokeramike.
   Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži sredstva za čišćenje.
   Savet: Posebnim sunđerom za staklokeramiku možete da postignete dobre rezultate čišćenja.

13.7 Čišćenje okvira ravne ploče za kuvanje

Ukoliko se nakon upotrebe na okviru ploče za kuvanje nalaze nečistoća ili fleke, očistite okvir.

Napomena: Nemojte da upotrebljavate strugač za staklene površine.

1. Okvir ravne ploče za kuvanje očistite vrućom sapunicom i mekom krpom.
   Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.
2. Obrišite mekom krpom.

14 EcoClean

Redovno koristite funkciju čišćenja EcoClean, kako bi se očuvala sposobnost čišćenja samočistećih površina i kako ne bi nastala oštećenja.
Samočisteće površine u pećnici su obložene poroznom, matiranom keramikom i imaju grubu površinu. Kada uređaj radi, na samočistećim površinama se sakuplja iskapala mast od pečenja ili grilovanja i rastvara se.
Sledeće površine su samočisteće:

- ■ Zadnji zid
- ■ Vrata
- ■ Bočni zidovi

PAŽNJA!

Ako samočisteće površine ne čistite redovno, mogu nastati oštećenja na površinama.

- ▸ Ako se na samočistećoj površini pojave tamne fleke, očistite pećnicu pomoću funkcije čišćenja.
- ▸ Kada se na displeju pojavi zahtev za čišćenje, pećnicu očistite pomoću funkcije čišćenja.
- ▸ Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili abrazivna pomoćna sredstva za čišćenje. U slučaju da se sredstvo za čišćenje pećnice slučajno nađe na samočistećim površinama, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Nemojte ribati.

14.1 Preporuka za čišćenje

Uređaj prepoznaje vrstu i trajanje rada uređaja i po potrebi preporučuje upotrebu funkcije čišćenja.

- ▸ Ako na displeju svetli CL kada je uređaj isključen, koristite funkciju čišćenja što pre.
  - – Da biste uklonili poruku na displeju, pritisnite bilo koji taster osim tastera —. Napomena će se ponovo pojavljivati, sve dok čišćenje ne bude izvršeno do kraja.
  - – Da biste resetovali preporuku za čišćenje, držite taster — otprilike 4 sekunde. Napomena se više ne pojavljuje, sve dok uređaj ne registruje odgovarajući broj radnih ciklusa.

Napomene

- ■ Ako se uređaj prerano isprlja, npr. od masne živine ili pečenja ili ako na samočistećim površinama nastanu tamne mrlje, nemojte čekati napomenu na displeju da biste izvršili funkciju čišćenja. Što češće koristite funkciju čišćenja, to će se duže očuvati sposobnost čišćenja samočistećih površina.
- ■ Nakon nestanka struje, brojač za preporuku čišćenja se resetuje. Najbolje je da nakon nestanka struje pokrenete funkciju čišćenja.

14.2 Priprema uređaja za funkciju čišćenja

Da biste ostvarili dobar rezultat čišćenja, pažljivo pripremite uređaj.

1. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice.
2. Otkačite postolja i izvadite ih iz pećnice.
   → *"Postolja", Stranica 20*
3. Uklonite krupnu prljavštinu vrućom sapunicom i mekom krpom:
   – sa dna pećnice
   – sa unutrašnjosti vrata uređaja
   – sa staklenog poklopca lampice za rernu
   Na taj način ćete izbeći tvrdokorne fleke.
4. Pećnica mora biti potpuno prazna.

14.3 Podešavanje funkcije čišćenja

Provetravajte kuhinju dok traje funkcija 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.

Zahtev: Pripremite uređaj za funkciju čišćenja.
→ *Stranica 19*

1. Pomoću birača funkcije podesite EcoClean.
2. ✔ Displej prikazuje trajanje. Trajanje od 1 sata ne može da bude promenjeno.
3. Pomoću birača temperature podesite stepen čišćenja.
4. ✔ Nakon nekoliko sekundi otpočinje funkcija čišćenja i trajanje teče.
5. ✔ Kada se funkcija čišćenja završi, oglašava se signal i na displeju vreme trajanja stoji na nuli.
6. Isključite uređaj.
7. Obrišite uređaj. → *Stranica 19*

14.4 Brisanje uređaja nakon funkcije čišćenja

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Pećnicu obrišite vlažnom krpom.
   Napomena: Za vreme rada i prilikom funkcije čišćenja, mogu se pojaviti crvenkaste fleke na površinama. One ne predstavljaju koroziju, već ostatke jela koja sadrže so. Premaz na površini ne razgrađuje sastavne delove namirnica kao što su šećer i belančevine, zbog čega se mogu zalepiti na površini. Te fleke nisu opasne po zdravlje i ne umanjuju sposobnost čišćenja samočistećih površina.
3. Zakačite postolja.
   → *"Postolja", Stranica 20*

15 Podrška čišćenju

Podrška čišćenju je brza privremena alternativa čišćenju pećnice. Podrška čišćenju isparava sapunicu i na taj način omekšava nečistoću. Na taj način se nečistoća lakše uklanja.

15.1 Podešavanje podrške čišćenju

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

Zahtev: Pećnica mora u potpunosti da se ohladi.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Pomešajte 0,4 litara vode sa jednom kapi sredstva za pranje posuđa i prelijte dno pećnice po sredini. Nemojte koristiti destilovanu vodu.
3. Pomoću birača funkcije podesite vrstu grejanja **Zagrevanje dole**.
4. Pomoću birača temperature podesite 80 °C.
5. Pritiskajte taster, sve dok na displeju ne bude obeleženo I→I.
6. Pomoću tastera — ili + podesite trajanje na 4 minuta.
7. ✔ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i trajanje teče.
8. ✔ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme trajanja stoji na nuli.
9. Isključite uređaj i sačekajte 20 minuta da se ohladi.

15.2 Čišćenje pećnice nakon upotrebe

PAŽNJA!

Ukoliko pećnica duže vreme ostane vlažna, nastaće korozija.

- ▸ Nakon podrške čišćenju obrišite pećnicu i sačekajte da se potpuno osuši.

Zahtev: Pećnica se ohladila.

1. Otvorite vrata uređaja i pomoću sunđera koji upija očistite preostalu vodu.
2. Ravne površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.
3. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirćetom. Prebrišite čistom vodom i osušite mekom krpom i isto učinite i ispod zaptivke vrata.
4. Kada je pećnica dovoljno očišćena:
   – Kako bi se pećnica osušila, vrata uređaja ostavite otvorena u ulegnutom položaju pod uglom od otpr. 30° oko 1 sat.
   – Za brže sušenje pećnice, uređaj zagrejte dok su vrata otvorena oko 5 minuta sa **3D vrelim vazduhom** i 50 °C.

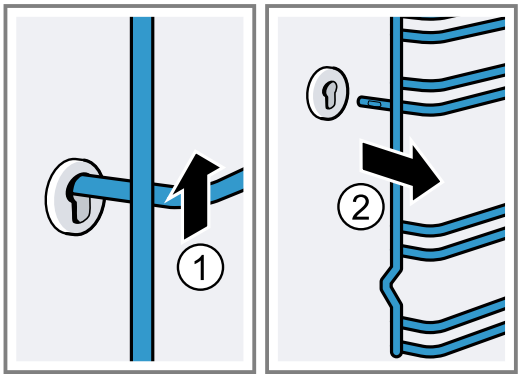
16 Postolja

Postolja možete da skinete radi temeljnog čišćenja postolja i pećnice.

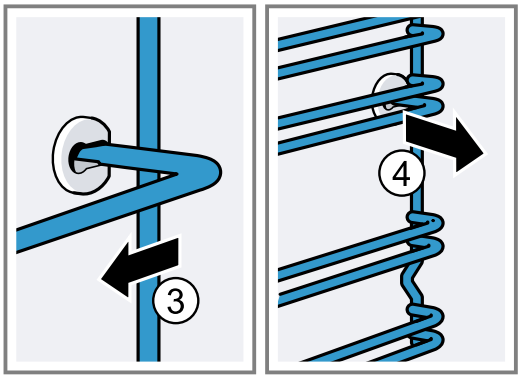
16.1 Otkačivanje postolja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Postolja mogu da budu vrela.
- Nikada nemojte dodirivati postolja dok su vruća.
- Sačekajte da se uređaj ohladi.
- Držite decu na bezbednoj udaljenosti.

1. Prednji deo postolja podignite nagore i otkačite ga.

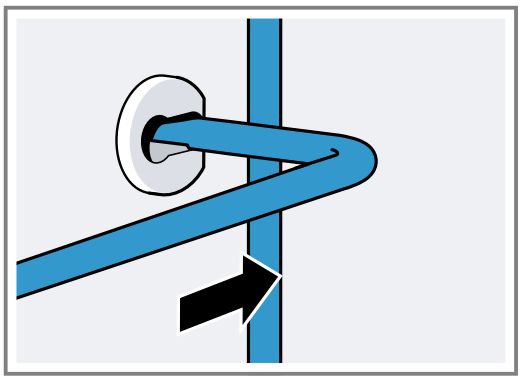


2. Potom celo postolje pritisnite prema napred i skinite ga.

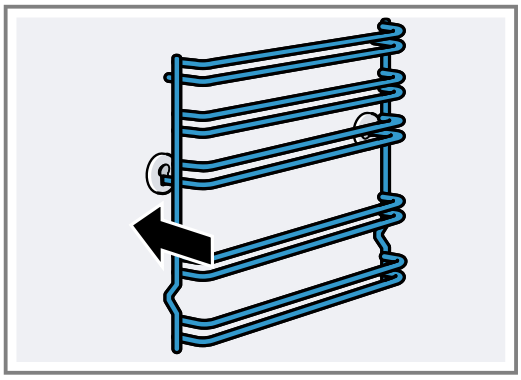


16.2 Kačenje postolja

1. Postolje prvo umetnite u zadnju buksnu, malo ga pritisnite unazad



2. i umetnite ga u prednju buksnu.



Postolja odgovaraju levo i desno. Visine ubacivanja 1 i 2 se nalaze dole, a visine ubacivanja 3, 4 i 5 gore.

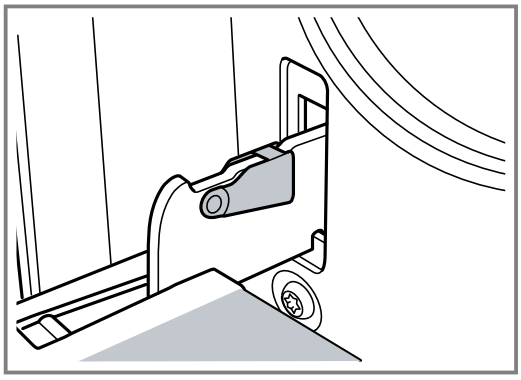
17 Vrata uređaja

Obično je dovoljno ako očistite spoljašnju stranu vrata uređaja. Ukoliko su vrata uređaja jako zaprljana sa spoljašnje i unutrašnje strane, vrata uređaja možete da skinete i očistite.

17.1 Šarke na vratima

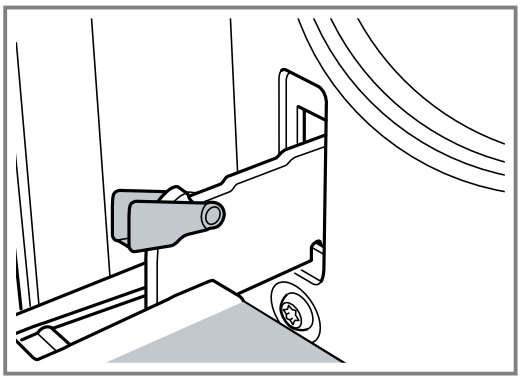
⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Ako šarke nisu pričvršćene, mogu naglo da se zatvore.
- Kada otvarate vrata uređaja uverite se da su ručice za blokadu u potpunosti zatvorene ili otvorene.

1. Šarke na vratima rerne imaju po jednu ručicu za blokadu. Ako su ručice za blokadu zaklopljene, vrata rerne su osigurana.



Ne možete da ih otkačite.

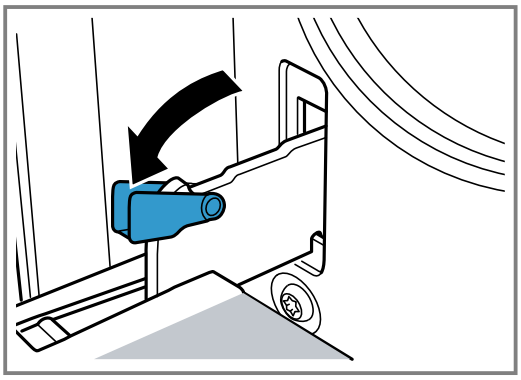
2. Ako su ručice za blokadu otklopljene radi otkačivanja vrata rerne, šarke su osigurane.



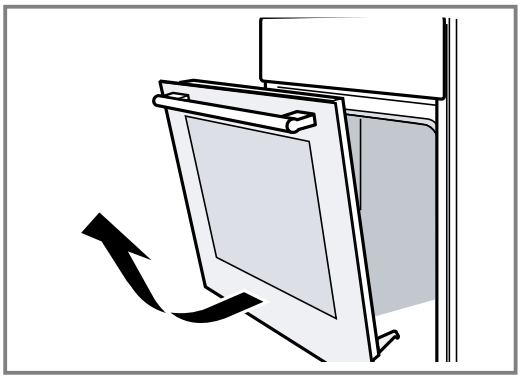
Šarke ne mogu da škljocnu.

17.2 Skidanje vrata uređaja

1. Potpuno otvorite vrata rerne.
2. Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki.



3. Zatvorite vrata rerne do graničnika. Zahvatite vrata sa leve i desne strane obema rukama. Zatvorite ih još malo i izvucite ih.



17.3 Demontaža stakla na vratima

Za bolje čišćenje stakala na vratima rerne možete da ih demontirate.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

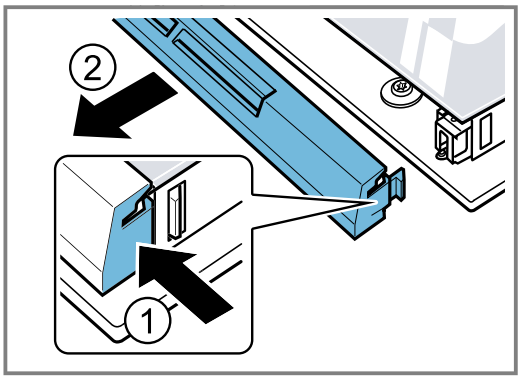
Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

- Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

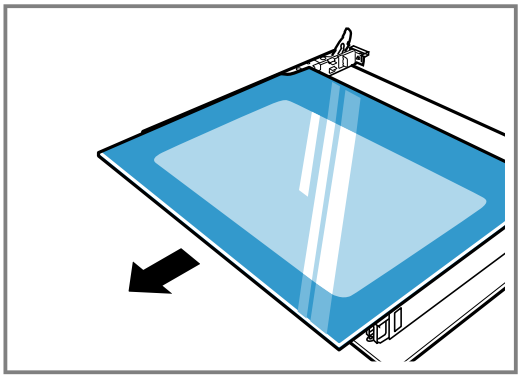
Delovi vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

- Koristite rukavice.

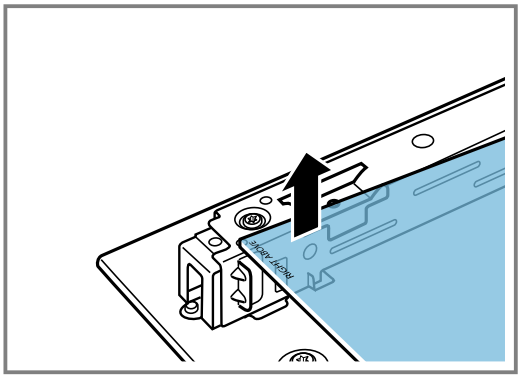
1. Otkačite vrata rerne.
→ *"Skidanje vrata uređaja", Stranica 21*
2. Položite ih na krpu sa drškom okrenutom nadole.
3. Za demontažu gornjeg poklopca vrata rerne, sa leve i desne strane prstima utisnite ušicu. Izvucite i uklonite poklopac.



4. Podignite i izvucite gornje staklo.



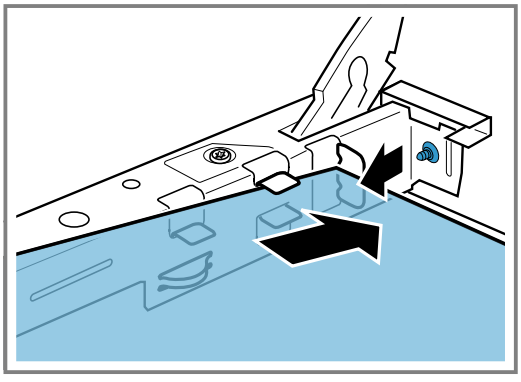
5. Podignite i izvucite staklo.



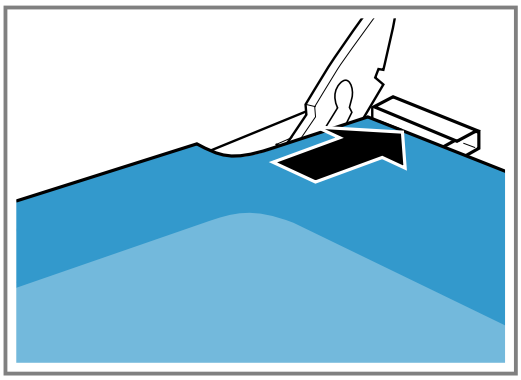
17.4 Montaža stakla na vratima

Prilikom montaže se uverite da natpis „right above“, koji se nalazi levo dole, ne bude okrenut naopačke.

1. Staklo ukoso ugurajte ka nazad.



2. Gornje staklo čvrsto držite za oba držača i ukoso ga ugurajte ka nazad.



Staklo ugurajte u dva otvora na donjoj strani. Ravna površina stakla mora da bude sa spoljašnje strane.
3. Gore na vratima rerne nataknite poklopac i pritisnite ga.
Spojke na obe strane moraju da ulegnu.
4. Zakačite vrata rerne.
→ *"Kačenje vrata uređaja", Stranica 22*

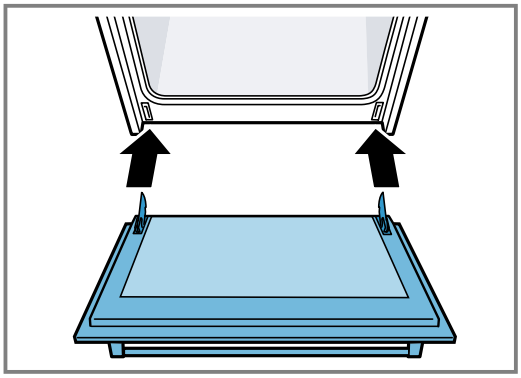
Napomena: Rernu koristite tek kada ste stakla pravilno ugradili.

17.5 Kačenje vrata uređaja

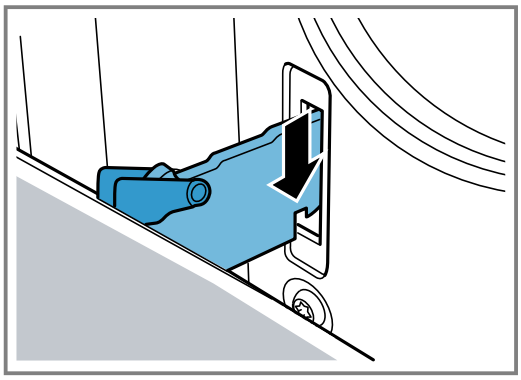
Vrata rerne ponovo zakačite obrnutim redosledom.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Vrata rerne mogu nenamerno da ispadnu ili šarka može iznenada da se zatvori.
- U tom slučaju nemojte držati šarku. Pozovite servisnu službu.

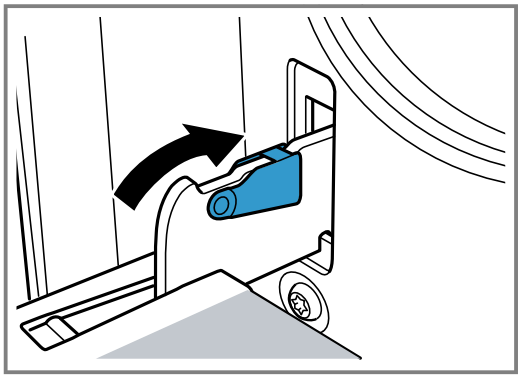
1. Prilikom kačenja vrata rerne pazite na to da obe šarke uvučete u smeru otvaranja.



2. Reza na šarki mora da ulegne na obe strane.



3. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu.



4. Zatvorite vrata uređaja.

17.6 Dodatna zaštita za vrata

Postoje dodatni mehanizmi zaštite, koji sprečavaju kontakt sa vratima rerne. Ako se u blizini rerne nalaze deca, postavite ove mehanizme zaštite. Ovaj specijalni pribor 11023590 možete da kupite preko korisničkog servisa.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Kod dužeg vremena pripreme, vrata rerne se mogu veoma zagrejati.
- Kada je rerna u režimu rada, nadzirite malu decu.

18 Otklanjanje smetnji

Manje smetnje na uređaju možete sami da otklonite. Pre nego što se obratite korisničkom servisu, pogledajte informacije za otklanjanje smetnji. Tako ćete izbeći nepotrebne troškove.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Nestručne popravke su opasne.
- Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**
Nestručne popravke su opasne.
- Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

18.1 Smetnje u funkcionisanju

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj ne funkcioniše.	Mrežni utikač voda za mrežni priključak nije utaknut. ▸ Priključite uređaj na strujnu mrežu.
	Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima. ▸ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade.
Uređaj se ne isključuje u potpunosti nakon isteka određenog trajanja.	Nakon isteka određenog trajanja uređaj prestaje da se zagreva. Lampica za rernu i ventilator za hlađenje se ne isključuju. Kod vrsta grejanja sa cirkulacionim vazduhom, ventilator na zadnjem zidu pećnice i dalje radi. ▸ Birač funkcija okrenite na nulti položaj. ✔ Uređaj je isključen. ✔ Lampica za rernu i ventilator na zadnjem zidu su isključeni. ✔ Ventilator za hlađenje se isključuje automatski, čim se uređaj ohladi.
Na displeju treperi tačno vreme.	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Ponovo podesite vreme na satu. → *"Podešavanje vremena", Stranica 15*
Na displeju svetli SA FE i uređaj ne može da se podesi.	Zaštita za decu je aktivirana. ▸ Deaktivirajte zaštitu za decu sa ⏲. → *"Zaštita za decu", Stranica 15*
Na displeju se pojavljuje CL.	Preporuka za čišćenje ▸ Funkciju čišćenja izvršite u potpunosti. → *"EcoClean", Stranica 18* Napomenu na displeju uklonite privremeno pritiskom bilo kog tastera. → *"Preporuka za čišćenje", Stranica 18*
Na displeju se pojavljuje poruka sa E, npr. E05-32.	Smetnja u elektronici **1.** Pritisnite ⏲. – Ukoliko je potrebno, iznova podesite vreme. ✔ Ako se smetnja samo jednom pojavila, poruka o grešci će nestati. **2.** Ako se poruka o grešci ponovo pojavi, pozovite korisnički servis. Navedite tačnu poruku o grešci i potpuni E-br. vašeg uređaja. → *"Korisnička služba", Stranica 24*

18.2 Zamena lampice za rernu

Ukoliko nestane osvetljenje u pećnici, zamenite lampicu za rernu.

Napomena: Halogene lampice od 230 V i 25 W koje su otporne na vrelinu dobićete kod korisničkog servisa ili u specijalizovanoj trgovini. Upotrebljavajte samo te lampice. Nove halogene lampice hvatajte samo sa čistom, suvom krpom. Na taj način se produžava vek trajanja lampice.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.

- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

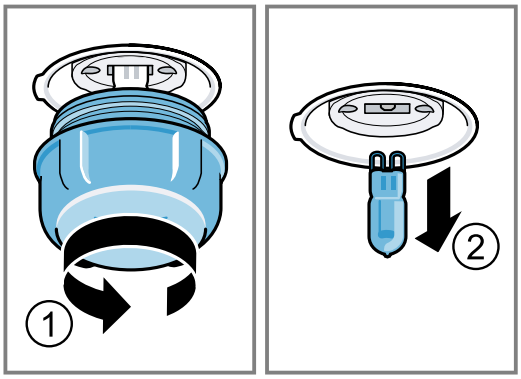
Prilikom zamene lampice, kontakti grla za lampicu su pod naponom.

- ▸ Da ne bi došlo do električnog udara, pre zamene lampice se uverite da je uređaj isključen.
- ▸ Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

Zahtevi

- ■ Uređaj je odvojen od mreže.
- ■ Pećnica se ohladila.
- ■ Postoji nova halogena lampica za zamenu.

1. Kako biste izbegli oštećenja, u pećnicu položite krpu za posuđe.
2. Stakleni poklopac odvrnite nalevo.
3. Izvucite halogenu lampicu bez okretanja.



4. Stavite novu halogenu lampicu i uglavite je u prihvat.
Obratite pažnju na položaj čivija.

5. U zavisnosti u tipa uređaja, stakleni poklopac poseduje zaptivni prsten. Postavite zaptivni prsten.
6. Zavrnite stakleni poklopac.
7. Izvadite krpu za posuđe iz pećnice.
8. Povežite uređaj sa strujnom mrežom.

19 Transport i odlaganje u otpad

Ovde možete da saznate kako da pripremite uređaj za transport. Pored toga, možete saznati kako da odložite stare uređaje u otpad.

19.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

Ekološki prihvatljivim odlaganjem u otpad mogu da se recikliraju dragocene sirovine.

- Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



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.

19.2 Transport uređaja

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Uređaj transportujte samo u originalnoj ambalaži. Obratite pažnju na strelice za transport na ambalaži.

1. Sve nepričvršćene delove u i na uređaju pričvrstite lepljivom trakom koja ne ostavlja tragove nakon uklanjanja.
2. Radi izbegavanja oštećenja uređaja, sav pribor, npr. plehove, obložite tankim kartonom na ivicama i postavite u odovarajuće pregrade.
3. Da ne bi došlo do udaranja o unutrašnju stranu staklenih vrata, između prednje i zadnje strane postavite karton ili slični materijal.
4. Vrata i, ukoliko postoji, gornji poklopac zalepite lepljivom trakom za strane uređaja.

Ukoliko više nemate originalnu ambalažu

1. Da biste postigli zaštitu od različitih oštećenja prilikom transporta, uređaj zapakujte u alternativnu zaštitnu ambalažu.
2. Uređaj transportujte u uspravnom položaju.
3. Uređaj nemojte držati za dršku vrata ili priključke na zadnjoj strani, jer bi se mogli oštetiti.
4. Na uređaj nemojte odlagati teške predmete.

20 Korisnička služba

Ako imate neka pitanja u vezi korišćenja, ne možete sami da otklonite smetnju ili uređaj mora da se popravi, obratite se našoj korisničkoj službi.
Funkcijski relevantne originalne rezervne delove proizvedene u skladu sa odgovarajućom direktivom o ekološkom dizajnu možete da dobijete od našeg korisničkog servisa u periodu od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište u okviru Evropskog ekonomskog prostora.

Napomena: Angažovanje servisne službe je besplatno u okviru garantnih uslova proizvođača.

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.) i fabrički broj (FD) svog uređaja.
Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.
Ovaj proizvod sadrži izvore svetlosti G klase energetske efikasnosti.

20.1 Broj proizvoda (E-Nr). i proizvodni broj (FD)

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja.
Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja.
Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.

21 Zagarantovan uspeh

Ovde možete pogledati podešavanja i najbolji pribor i posuđe koji odgovaraju različitim jelima. Preporuke su optimalno prilagođene vašem uređaju.

21.1 Postupite na sledeći način

Napomena:
Kada uređaj koristite prvi put, obratite pažnju na sledeće važne informacije:

- → *"Bezbednost", Stranica 2*
- → *"Štednja energije", Stranica 6*
- → *"Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 5*

1. Izaberite odgovarajuće jelo iz pregleda jela.
   Napomena: Ukoliko ne nađete konkretno jelo ili funkciju koju želite da upotrebite za pripremu, orijentišite se prema sličnim jelima.
2. Izvadite pribor iz pećnice.
3. Izaberite odgovarajuće posuđe i pribor.
   Koristite posuđe i pribor koji su navedeni u preporukama za podešavanje.
4. Uređaj prethodno zagrevajte samo ako je to zadato receptom ili preporukama za podešavanje.
5. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
6. ⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
   Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
   - ▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
   - ▸ Udaljite decu.

   Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

21.2 Formiranje kondenzata

Ovde možete saznati kako nastaje kondenzat, kako da izbegnete oštećenja i kako da izbegnete formiranje kondenzata.
Kada u pećnici pripremate namirnice, može nastati velika količina vodene pare. Pošto je uređaj energetski efikasan, u okolinu se predaje samo mala količina toplote tokom rada. Zbog velikih razlika u temperaturi unutrašnjosti pećnice i spoljašnjih delova uređaja može da se stvori kondenzat na vratima uređaja, komandnom polju ili susednim površinama nameštaja. Formiranje kondenzata je normalna pojava uzrokovana zakonima fizike.
Kako biste izbegli oštećenja, obrišite kondenzat.
Kada prethodno zagrejete uređaj, smanjićete formiranje kondenzata.

21.3 Ovo je dobro znati

Prilikom pripreme jela, obratite pažnju na ove informacije.

- Temperatura i trajanje zavise od količine i recepta. Zato su navedeni opsezi za podešavanje. Prvo izaberite niže vrednosti i sledeći put, ukoliko je potrebno, izaberite veće vrednosti.
  Vreme pripreme se ne može skratiti povećavanjem temperature. Jela bi samo spolja bila reš, dok bi iznutra bila samo malo pečena.
- Vrednosti za podešavanje važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Možete da uštedite do 20% energije.
  Prethodno zagrevanje u pravilu nije potrebno. Ukoliko ipak želite prethodno da zegrejete pećnicu, navedeno vreme pečenja se skraćuje za nekoliko minuta.
  Za pojedina jela je neophodno prethodno zagrevanje. Pribor ubacite u pećnicu tek nakon prethodnog zagrevanja.
- Izvadite nepotreban pribor iz pećnice. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti i do 20% energije.
- Blag vreli vazduh je inteligentna vrsta grejanja za blagu pripremu mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u pećnicu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Jela tako ostaju sočna i manje tamne. Možete da uštedite energiju u zavisnosti od pripreme i namirnice. Ovaj efekat se gubi ukoliko se pećnica prethodno zagreva ili ukoliko tokom pripreme prevremeno otvorite vrata uređaja.
  Vrsta grejanja Blag vreli vazduh koristi se za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
- Koristite samo originalni pribor.
  Originalni pribor je optimalno prilagođen pećnici i vrstama grejanja.
  Vodite računa da pribor pravilno ubacite.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji odgovara za izabranu temperaturu. Isecite papir za pečenje tako da odgovara.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od požara!**
Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.

- ▸ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
- ▸ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kalupom.

21.4 Napomene za pečenje

Za pečenje koristite navedene visine polica.

Pečenje na jednom nivou	**Visina**
Testenina koja narasta/pecivo odn. kalup na rešetki	2
Niska testenina/pecivo odn. na plehu	2 - 3

Pečenje na više nivoa	**Visina**
Univerzalna tepsija	3
Pleh	1
Kalupi na rešetki:	Visina
Prva rešetka	3
Druga rešetka	1

Pečenje na tri nivoa	Visina
Plehovi	5
Univerzalna tepsija	3
Plehovi	1

Napomene
- Prilikom pečenja na više nivoa upotrebljavajte vreli vazduh. Istovremeno ugurana jela ne moraju istovremeno da budu gotova.
  U tom slučaju možete da izvadite gotovo jelo i nastavite pečenje drugog pleha. Ukoliko je potrebno, možete da promenite položaj i usmerenost plehova.
- Stavite kalupe u pećnicu jedan do drugog ili jedan iznad drugog tako da ne budu u ravni. Istovremenom pripremom jela možete da uštedite energiju.
- Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.

21.5 Kolači i pecivo

Preporuke za podešavanje za kolače i pecivo
Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i konzistencije testa. Zbog toga su u tabelama navedeni opsezi. Prvo podesite kratko trajanje. Ukoliko je potrebno, sledeći put podesite duže trajanje. Niža temperatura daje ravnomerniju rumenu boju pri pečenju.

Saveti za pečenje

Ovde se nalaze saveti za postizanje dobrog rezultata pečenja.

Tema	Savet
Želite da kolač ravnomerno nadođe.	■ Masnoćom premažite samo dno kalupa na otvaranje. ■ Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač iz kalupa pomoću noža.
Sitno pecivo se ne treba zalepiti jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva ostavite minimalno odstojanje od 2 cm. Tako ima dovoljno mesta da pecivo može da naraste i porumeni sa svih strana.
Proverite da li je kolač potpuno pečen.	Ubodite čačkalicom najviši deo na kolaču. Ako se na čačkalicu ne zalepi testo, kolač je gotov.
Želite da kuvate po svom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabelama za pečenje.
Koristite kalupe od silikona, stakla, plastike ili keramike.	■ Kalup mora da bude otporan na temperature do 250 °C. ■ U ovim kalupima kolači manje rumene.

Preporuke za podešavanje

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Kolač od mućenog testa, jednostavan	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		160-180	50-60
Kolač od mućenog testa, jednostavan, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-160	60-80
Kolač od mućenog testa, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	60-80
Biskvit za torte od mućenog testa	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	30-40
Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Štrudla	Kalup za tart	1		200-240	25-50
Pita	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		160-180	25-35
Kolač od mućenog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	60-80
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		160-170	35-45

Kolači na plehu

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Kolač od mućenog testa sa nadevom	Univerzalna tepsija	3		160-180	20-45
Kolač od mućenog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog testa sa suvim nadevom	Univerzalna tepsija	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom	Univerzalna tepsija	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog testa sa suvim nadevom	Univerzalna tepsija	3		170-180	25-35
Kolač od dizanog testa sa suvim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150-170	20-30
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom	Univerzalna tepsija	3		160-180	30-50
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Univerzalna tepsija	2		160-170	35-40
Biskvitni rolat	Univerzalna tepsija	2		170-190[1]	15-20
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		190-210	55-65
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		180-200	35-45

[1] Prethodno zagrejte uređaj.

Sitno pecivo od dizanog testa

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Mafini	Kalup za mafine na rešetki	2		170-190	20-40
Mafini, 2 nivoa	Kalup za mafine na rešetki	3+1		160-170	30-40
Sitna peciva	Univerzalna tepsija	3		150-170	25-35
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog testa	Univerzalna tepsija	3		180-200	20-30
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		180-200	25-35
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		170-190	30-45
Pecivo od kuvanog testa, npr. princes krofne, ekler	Univerzalna tepsija	3		190-210	35-50
Pecivo od kuvanog testa, 2 nivoa, npr. princes krofne, ekler	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		190-210	35-45

Domaći keks

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		140-150[1]	30-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		140-150[1]	30-45
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		130-140[1]	40-55
Domaći keks	Univerzalna tepsija	3		140-160	20-30
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		130-150	25-35
Domaći keks, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		130-150	30-40
Beze pecivo	Univerzalna tepsija	3		80-100	100-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		90-100	100-150
Makroni sa kokosom	Univerzalna tepsija	2		100-120	30-40
Makroni sa kokosom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		100-120	35-45
Makroni sa kokosom, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		100-120	40-50
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		180-200	25-35

[1] Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

Saveti za sledeće pečenje

Ukoliko pečenje nije uspelo, možete pogledati savete koji se nalaze ovde.

Tema	Savet
Kolač splašnjava.	■ Vodite računa o navedenim sastojcima i uputstvima za pripremu u receptu. ■ Koristite manje tečnosti. Ili: ■ Temperaturu za pečenje smanjite za 10 °C i produžite vreme pečenja.
Kolač je previše suv.	Temperaturu za pečenje povećajte za 10 °C i skratite vreme pečenja.
Kolač je sa svih strana previše svetao.	■ Proverite visinu ubacivanja i pribor. ■ Temperaturu za pečenje povećajte za 10 °C. Ili: ■ Produžite vreme pečenja.
Kolač je gore previše svetao, a dole previše taman.	Kolač ubacite na sledeću visinu iznad.
Kolač je gore previše taman, a dole previše svetao.	■ Kolač ubacite na sledeću visinu ispod. ■ Temperaturu za pečenje smanjite i produžite vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno rumeno.	■ Smanjite temperaturu za pečenje. ■ Isecite papir za pečenje tako da odgovara. ■ Kalup postavite na sredini. ■ Malo pecivo oblikujte tako da veličina i debljina budu jednaki.

Tema	Savet
Kolač je spolja reš, ali iznutra samo malo pečen.	■ Temperaturu za pečenje smanjite i produžite vreme pečenja. ■ Dodajte manje tečnosti. Za kolače sa sočnim nadevom: ■ Prvo ispecite dno. ■ Ispečeno dno pospite bademima ili prezlom. ■ Stavite nadev na dno.
Kolač se ne odvaja pri vađenju.	■ Nakon pečenja sačekajte 5–10 minuta da se kolač ohladi. ■ Ivice kolača pažljivo odvojite od kalupa pomoću noža. ■ Kolač ponovo istresite i kalup prekrijte više puta mokrom, hladnom krpom. ■ Kada sledeći put pečete, podmažite kalup i pospite ga prezlom.

21.6 Hleb i zemičke

Vrednosti važe za testo za hleb kao i za testa na plehu i u kalupu.

PAŽNJA!

Ako ima vode u vreloj pećnici, nastaje vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.

- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.
- ▸ Nikada ne stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

Preporuke za podešavanje

Hleb i zemičke

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Hleb, 750 g, u četvrtastom kalupu i slobodno uguran	Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup	2		180-200	50-60
Hleb, 1000 g, u četvrtastom kalupu i slobodno uguran	Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup	2		200-220	35-50
Hleb, 1.500 g, u četvrtastom kalupu i slobodno uguran	Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup	2		180-200	60-70
Pogača	Univerzalna tepsija	3		240-250	25-30
Pogača, zamrznuta[1]	Univerzalna tepsija	2		200-220[2]	10-25
Zemičke, slatke, sveže	Univerzalna tepsija	3		170-180[2]	20-30
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		160-180[2]	15-25
Zemičke, sveže	Univerzalna tepsija	3		200-220	20-30
Nadeveni tost, 4 komada	Rešetka	3		200-220	15-20
Nadeveni tost, 12 komada	Rešetka	3		220-240	15-25

[1] Postupak pripreme mora da se obavi na plehu uređaja.
[2] Prethodno zagrejte uređaj.

21.7 Pica, francuska pita i slane torte

Ovde možete pogledati informacije za pice, francuske pite i slane torte.

Preporuke za podešavanje

Pica, francuska pita i slane torte

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pica, sveža	Univerzalna tepsija	3		170-190	20-30
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		160-180	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Univerzalna tepsija	2		250-270[1]	20-30
Pica, iz frižidera	Univerzalna tepsija	1		180-200[1]	10-15
Pica, zamrznuta, tanko testo, 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-20
Pica, zamrznuta, tanko testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + Rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznuta, debelo testo, 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pica, zamrznuta, debelo testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + Rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pice, zamrznute	Univerzalna tepsija	3		190-210	10-20
Slane torte u kalupu	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		170-190	40-50
Francuska pita, pita	Kalup za tart	2		190-210	35-45
Ruske piroške	Vatrostalna posuda	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	35-45
Burek	Univerzalna tepsija	3		190-210	25-35

[1] Prethodno zagrejte uređaj.

21.8 Nabujci i gratani

Stanje pečenja nabujka zavisi od veličine posuđa i od visine nabujka.
Za nabujke i gratane koristite široko, plitko posuđe. U uskoj, visokoj posudi jela se pripremaju duže i tamnija su sa gornje strane.
Možete da pripremate jela u kalupu ili univerzalnoj tepsiji.

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

Istovremenom pripremom jela možete da uštedite energiju. Kalupe stavljajte u pećnicu jedan pored drugoga.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Ukoliko vrelu staklenu posudu stavite na mokru ili hladnu podlogu, staklo može da pukne.
- ▸ Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač.

Preporuke za podešavanje

Nabujci i gratani

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci	Vatrostalna posuda	2		200-220	30-60
Nabujak, sladak	Vatrostalna posuda	2		180-200	50-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm	Vatrostalna posuda	2		150-170	60-80
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm, 2 nivoa	Vatrostalna posuda	3+1		150-160	70-80

21.9 Živina, meso i riba

U tabeli ćete naći podatke za živinu, meso i ribu sa predloženim težinama.
Ako pripremate jela koja su veća ili teža nego što je navedeno u preporukama za podešavanje, koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se prema težini najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi moraju da budu približno iste veličine.

Pečenje i roštiljanje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebno pogodno za velike komade živine ili više komada istovremeno.
- U zavisnosti od veličine i vrste namirnice za pečenje, dodajte do 1/2 litara vode u univerzalnu tepsiju. Od prikupljene moče možete da napravite sos. Pore toga, nastaje manje dima i pećnica se manje prlja.
- Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.
- Namirnice za roštiljanje stavite na rešetku. Dodatno podmetnite univerzalnu tepsiju barem za jedan nivo niže tako da joj kosa strana bude okrenuta prema vratima. Na taj način se mast koja kaplje skuplja.

Pečenje u posuđu

Kada pripremate jela u posuđu, možete ih lakše izvaditi iz pećnice i servirati ih direktno u posudi. Kada pripremu vršite u zatvorenoj posudi, pećnica će biti čistija.

Opšte napomene za pečenje u posuđu
- Koristite vatrostalno posuđe namenjeno za pećnicu.
- Posudu stavite na rešetku.
- Pre toga proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.
- Najpogodnije je posuđe od stakla.
- Sjajni pekači od inoksa ili aluminijuma su samo uslovno adekvatni. Oni reflektuju toplotu poput ogledala. Jelo se peče sporije i manje rumeni. Temperaturu povećajte i produžite vreme pripreme.
- Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

Otvoreno posuđe
- Koristite visoki kalup.
- Posudu stavite na rešetku.
- Ukoliko nemate odgovarajuću posudu, upotrebljavajte univerzalnu tepsiju.

Zatvoreno posuđe
- Koristite odgovarajući poklopac koji dobro prianja.
- Posudu stavite na rešetku.
- Meso, živina ili riba mogu da budu hrskavi i kada se pripremaju u zatvorenom pekaču. Koristite pekač sa staklenim poklopcem. Izaberite višu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Ukoliko vrelu staklenu posudu stavite na mokru ili hladnu podlogu, staklo može da pukne.
- ▸ Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
- ▸ Podignite poklopac tako da vrela para može da izađe dalje od tela.
- ▸ Udaljite decu.

Napomene za pečenje i roštilj

Vrednosti za podešavanje važe sa ubacivanje u hladnu pećnicu živine, mesa ili ribe koji su spremni za pečenje i sa temperaturom sličnoj onoj u frižideru.
- Što je veći komad živine, mesa ili ribe, utoliko je niža temperatura i samim tim i trajanje pripreme.
- Nakon oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena, okrenite živinu, meso ili ribu.
- Za živinu, dodajte malo tečnosti u posudu. Sipajte tečnost toliko da pokrije otprilike 1–2 cm dna.
- Kada okrećete živinu, vodite računa o tome da prvo strana gde su prsa odnosno strana sa kožurom bude dole.
- Komade za roštiljanje okrećite hvataljkama za roštilj. Kada se viljuškom probode meso, ono gubi sos i suši se.
- Odreske posolite tek nakon pečenja. So izvlači vodu iz mesa.

Saveti za živinu, meso i ribu

Vodite računa o napomenama za pripremu živine, mesa i ribe

Živina
- Meso patke ili guske ubodite ispod krila. Tako mast može da iscuri.
- Kod pačijih prsa zasecite kožu. Nemojte okretati pačija prsa.
- Živina će biti naročito hrskava i rumena, ako je pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Meso
- Nemasno meso premažite po želji masnoćom ili ga isecite na kriške.
- Pri pečenju nemasnog mesa dodajte malo tečnosti. Tečnost treba da prekrije dno staklene posude oko 1/2 cm.
- Zasecite kožuru u obliku krsta. Kada okrećete pečenje, vodite računa o tome da prvo kožura bude dole.
- Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se bolje raspoređuje sok iz mesa. Po potrebi možete da uvijete pečenje u aluminijumsku foliju. U navedenom trajanju pripreme hrane nije sadržano preporučeno vreme mirovanja.
- Pečenje i dinstanje u posudi je komfornije. Pečenje sa posudom možete jednostavno da izvadite iz pećnice i da pripremite sos direktno u posudi.
- Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala od kog je napravljena posuda, 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 posudi. Po potrebi, pažljivo dodajte toplu tečnost.

- Razmak između mesa i poklopca mora da bude najmanje od 3 cm. Meso može da naraste.
- Kod dinstanja prvo ispecite meso po potrebi. Za dinstanje dodajte vodu, vino, sirće ili slično. Dno posude mora da bude prekriveno 1-2 cm.

Riba

- Celu ribu ne morate da okrećete.
- Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajem okrenutim nagore ugurajte u pećnicu.
- Zasečeni krompir ili mali sud u trbuhu daje ribi stabilnost.
- Da je riba pečena, možete videti po tome što se peraja na leđima mogu lako odvojiti.
- Za dinstanje u posudu dodajte dve do tri supene kašike tečnosti i nešto soka od limuna ili sirće.

Saveti za pečenje i dinstanje

Pratite ove savete za dobre rezultate za pečenje i dinstanje.

Tema	Savet
Nemasno meso ne sme da se isuši.	■ Meso premažite po želji masnoćom ili ga obložite komadima slanine.
Ako želite da pečete meso sa kožurom, sledite sledeće korake:	■ Kožuru zasecite u obliku krsta. ■ Meso za pečenje peciite prvo tako da kožura bude dole.
Pećnica treba da ostane čista.	■ Jelo pripremajte u zatvorenom pekaču na visokoj temperaturi. Ili: ■ Koristite tepsiju za roštilj. Ukoliko vam je potrebna, tepsiju za roštilj možete da dokupite kao poseban pribor.
Meso treba da bude vruće i sočno, npr. rozbif.	■ Kada je pečenje gotovo, ostavite ga još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se bolje raspoređuje sok iz mesa. U navedenom trajanju pripreme hrane nije sadržano preporučeno vreme mirovanja. ■ Nakon pripreme, jelo uvijte u aluminijumsku foliju.

Preporuke za podešavanje

Živina

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Pile, 1,3 kg, nepunjeno	Otvorena posuda	2		200-220	60-70
Sitni delovi pileta, po 250 g	Otvorena posuda	3		220-230	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tepsija	3		190-210	20-25
Patka, nepunjena, 2 kg	Otvorena posuda	2		190-210	100-110
Pačija prsa, po 300 g, srednje pečena	Otvorena posuda	3		240-260	30-40
Guska, nepunjena, 3 kg	Otvorena posuda	2		170-190	120-140
Guščiji bataci, po 350 g	Otvorena posuda	3		220-240	40-50
Mlada ćuretina, 2,5 kg	Otvorena posuda	2		180-200	80-100
Ćureća prsa, bez kostiju, 1 kg	Zatvorena posuda	2		240-260	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Otvorena posuda	2		180-200	90-100

Meso

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Svinjsko pečenje bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg	Otvorena posuda	1		180-200	140-160
Svinjsko pečenje sa kožurom, npr. vrat, 2 kg	Otvorena posuda	1		170-190	190-200

[1] Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.
[2] Na početku dodajte tečnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peče
[3] Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.
[4] Jelo nemojte okretati. Dno prekrijte vodom.

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Svinjski ribić, 1,5 kg	Zatvorena posuda	2		190-210	130-140
Svinjski odresci, 2 cm debljine	Rešetka	4		3	20-25[1]
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvorena posuda	3		210-220	45-55
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvorena posuda	2		200-220	100-120[2]
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvorena posuda	2		200-220	60-70
Hamburger, visine 3–4 cm	Rešetka	4		3[3]	25-30[1]
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvorena posuda	2		180-200	120-140
Teleća kolenica, 1,5 kg	Zatvorena posuda	2		210-230	130-150
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Otvorena posuda	2		170-190	70-80[4]
Jagnjeća leđa sa kostima, srednje pečena, 1,5 kg	Otvorena posuda	2		180-190	45-55[4]
Roštiljske kobasice	Rešetka	3		3	20-25[1]
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Otvorena posuda	2		170-180	70-80

[1] Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.
[2] Na početku dodajte tečnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peče
[3] Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.
[4] Jelo nemojte okretati. Dno prekrijte vodom.

Riba

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Riba, grilovana, cela, 300 g, npr. pastrmka	Rešetka	2		2	20-25[1]
Riba, grilovana, cela 1 kg, npr. komarča	Rešetka	2		180-200	45-50[1]
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	50-60[1]
Riblji file ili kotlet, debljine 2–3 cm, grilovani	Rešetka	3		2	20-25[1]

[1] Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.

Saveti za sledeće pečenje

Ukoliko pečenje prvi put nije uspelo, možete pogledati savete koji se nalaze ovde.

Tema	Savet
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	■ Izaberite nižu temperaturu. ■ Smanjite trajanje pečenja.
Pečenje je previše suvo.	■ Izaberite nižu temperaturu. ■ Smanjite trajanje pečenja.
Kožica pečenja je suviše tanka.	■ Povećajte temperaturu. Ili: ■ Nakon završetka trajanja pečenja, kratko uključite roštilj.
Sos pečenja je zagoreo.	■ Izaberite manju posudu. ■ Tokom pečenja dodajte više tečnosti.
Sos pečenja je suviše svetao i voden.	■ Izaberite veću posudu, kako bi više tečnosti isparilo. ■ Tokom pečenja dodajte manje tečnosti.
Kada meso dinstate, ono zagori.	■ Proverite da li poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro ga zatvorite. ■ Smanjite temperaturu. ■ Tokom dinstanja dodajte tečnost.

21.10 Povrće i prilozi

Ovde možete pogledati informacije o pripremi proizvoda od povrća koje možete da koristite kao prilog uz jela.

Preporuke za podešavanje

Povrće i prilozi

Pridržavajte se podataka iz tabele.

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		3	10-20
Krompir iz rerne, prepolovljen	Univerzalna tepsija	3		190-210	25-35
Proizvodi od krompira, zamrznuti, npr. pomfrit, kroketi, punjeni džepovi od krompira, resti	Univerzalna tepsija	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		190-210	30-40

21.11 Jogurt

Pomoću uređaja možete i sami da pravite jogurt.

Pravljenje jogurta

1. Izvadite pribor i postolja iz pećnice.
2. 1 litar mleka sa 3,5% masti zagrejte na ploči za kuvanje na 90 °C i ohladite na 40 °C. Dugotrajno mleko zagrevajte samo do 40 °C.
3. U mleko dodajte 30 g jogurta.
4. Ovu smesu sipajte u male posude, npr. u male tegle sa poklopcem.
5. Posude prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
6. Posude postavite na dno pećnice.
7. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
8. Nakon pripreme ostavite jogurt u frižider da se ohladi.

Preporuke za podešavanje

Jogurt

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja / funkcija	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Jogurt	Šolja / tegla	Dno pećnice		-	4–5 sati

21.12 Saveti za pripremu bez akrilamida

Akrilamid je štetan po zdravlje i nastaje kada se proizvodi od žitarica i krompira pripremaju na visokim temperaturama.

Jelo	Savet
Opšte napomene	■ Vreme pripreme treba da bude što je moguće kraće. ■ Jelo treba da bude zlatnožuto i ne suviše smeđe. ■ Koristite velike, debele namirnice za pripremu. One sadrže manje akrilamida.
Pečenje	■ Podesite zagrevanje sa gornje/donje strane na maks. 200 °C. ■ Podesite maks. temperaturu u režimu vrelog vazduha na 180 °C.
Domaći keks	■ Pecivo i domaći keks premažite jajetom ili žumancem. To smanjuje stvaranje akrilamida.
Pomfrit iz pećnice	■ Rasporedite pomfrit u jednom sloju, ravnomerno po plehu. ■ Pecite najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.

21.13 Sušenje

Pomoću vrućeg vazduha možete izuzetno dobro da isušujete namirnice. Kod ove vrste konzerviranja, aroma se koncentriše oduzimanjem vode.
Temperatura i trajanje zavise od vrste, vlažnosti, zrelosti i debljine namirnice za sušenje. Što duže sušite namirnice, to su bolje konzervirane. Što je namirnica tanje isečena, to će se pre završiti sušenje i biće aromatičnija. Zato su navedeni opsezi za podešavanje.

Priprema za isušivanje

1. Upotrebljavajte samo besprekorno 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.
2. Voće isecite na jednake komade ili tanke kriške. Stavite neoljušteno voće tako da deo sa ljuskom bude dole, a isečene površine gore.
   Vodite računa da voće i pečurke nisu složeni jedni preko drugih na rešetki.
3. Narendajte povrće i zatim ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se osuši i ravnomerno ga poređajte na rešetku.
4. Osušite začinsko bilje sa peteljkom. Začinsko bilje rasporedite na rešetku ravnomerno i u malim gomilama.
5. Veoma sočno voće i povrće okrenite više puta. Osušene namirnice odmah odlepite sa papira.

Preporuke za podešavanje

Sušenje

U tabeli ćete naći podešavanja za isušivanje različitih namirnica. Ukoliko želite da isušujete još neke namirnice, orijentišite se prema sličnim namirnicama iz tabele.

Napomena:
Za isušivanje koristite sledeće visine za ubacivanje:
- 1 rešetka: visina 3
- 2 rešetke: visina 3+1

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Voće sa semenkama, npr. kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g	Rešetka	3 3+1		80	4–8 sati
Korensko povrće, npr. šargarepa, narendano, blanširano	Rešetka	3 3+1		80	4–7 sati
Pečurke u kriškama	Rešetka	3 3+1		80	5–8 sati
Začinsko bilje, očišćeno	Rešetka	3 3+1		60	2-5 sati

21.14 Ukuvavanje

Voće i povrće konzervirajte zagrevanjem i vakuumiranjem u teglama.
- Upotrebljavajte samo čiste i neoštećene tegle, gumice i štipaljke otporne na toplotu.
- Upotrebljavajte samo besprekorno voće i povrće.
- Upotrebljavajte samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Usled greške prilikom ukuvavanja, tegle mogu da puknu.
- ▸ Pridržavajte se navedenih vrednosti za podešavanje.
- ▸ Upotrebljavajte čiste i neoštećene tegle.
- ▸ Istovremeno ukuvavajte najviše šest tegli od 1/2 ili 1 litara. Nemojte upotrebljavati veće tegle.

Priprema voća ili povrća za ukuvavanje

1. Voće i povrće temeljno operite.
2. Pripremite voće i povrće, npr. oljuštite ga, isecite i izvadite koštice.
3. Tegle napunite do 2 cm ispod vrha.
4. U teglu sipajte vruću tečnost.
   Za teglu od jednog litra je potrebno otprilike 400 ml tečnosti.
   Za voće: šećerni rastvor bez pene
   – Za slatko voće otprilike 250 g šećera
   – Za kiselo voće otprilike 500 g šećera
   Za povrće:
   – prokuvana voda
5. Obrišite ivice tegle. Moraju biti čiste.
6. Na svaku teglu postavite vlažnu gumicu i poklopac.
7. Tegle zatvorite stegama.

Ukuvavanje voća ili povrća

1. Ugurajte univerzalnu tepsiju na visinu 2.
2. Pripremljene tegle postavite na univerzalnu tepsiju, tako da se ne dodiruju.
3. U univerzalnu tepsiju sipajte 500 ml vrele vode sa otprilike 80 °C.
4. Uređaj podesite u skladu sa preporučenim vrednostima za podešavanje.
   ✔ Nakon 40 do 50 minuta brzo nastaju mehurići. Sadržaj u tegli stvara „kapljice”.
5. Voće
   – Ukoliko se na svim teglama stvaraju kapljice, isključite uređaj.
   – Nakon navedenog vremena dodatnog zagrevanja, tegle izvadite iz pećnice.
6. Povrće
   – Ukoliko se na svim teglama stvaraju kapljice, smanjite temperaturu na 120 °C.
   – Nakon navedenog vremena dodatnog zagrevanja, isključite uređaj i izvadite tegle iz pećnice.

7. **PAŽNJA!**
   Ukoliko je razlika u temperaturi velika, tegle mogu da puknu.
   ▸ Tegle nemojte spuštati na hladne ili mokre podloge.
   ▸ Tegle zaštitite od promaje.

   Tegle stavite na čistu krpu i prekrijte ih.
8. Kada se tegle ohlade, uklonite štipaljke.

Preporuke za podešavanje

Ukuvavanje

Vremena koja su navedena u tabeli su orijentacione vrednosti za ukuvavanje voća i povrća. Na vreme može da utiče temperatura u prostoriji, broj tegli, količina, toplota i kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle od 1 litar.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Povrće, cvekla:	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** od stvaranja kapljica pa nadalje: 35 **3.** naknadna toplota: 30
Povrće, npr. krastavac	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** naknadna toplota: 35
Povrće, npr. prokelj	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** od stvaranja kapljica pa nadalje: 45 **3.** naknadna toplota: 30
Povrće, npr. pasulj, keleraba, crveni kupus	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** od stvaranja kapljica pa nadalje: 60 **3.** naknadna toplota: 30
Povrće, npr. grašak	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** od stvaranja kapljica pa nadalje: 70 **3.** naknadna toplota: 30
Koštunjavo voće, npr. trešnje, kajsije, breskve, grožđe, ogrozd, šljive	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice **2.** naknadna toplota: 30
Voće sa semenkama, npr. jabuke, ribizle	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice: 30–40 **2.** naknadna toplota: 25
Pasirano voće, npr. jabuka, kruška i šljiva	Tegle od 1 litar	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** dok se ne stvore kapljice: 30–40 **2.** naknadna toplota: 35

21.15 Podizanje testa

Testo sa kvascem može brže da naraste u uređaju nego na sobnoj temperaturi.

Podizanje testa

Testo sa kvascem treba da nadođe u 2 koraka: jednom celo testo (vrenje testa) i drugi put u kalupu (vrenje pojedinačnih komada).

1. Testo stavite u činiju otpornu na visoke temperature.
2. Činiju stavite na rešetku.
3. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
   Započnite režim rada samo kada je pećnica potpuno ohlađena.
4. Za vreme vrenja nemojte otvarati vrata uređaja, jer će izaći vlaga.
5. Nastavite obradu testa i stavite ga u konačan kalup za pečenje.
6. Testo postavite na navedenu visinu.

Savet: Ukoliko želite prethodno da zagrejete pećnicu, vrenje pojedinačnih komada nemojte vršiti u uređaju.

Preporuke za podešavanje

Podizanje testa

Temperatura i trajanje zavise od vrste i količine sastojaka. Zbog toga su podaci iz tabele orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Testo sa kvascem, lagano	**1.** činija **2.** univerzalna tepsija	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.** 25-30 **2.**10-20
Testo sa kvascem, teško i punomasno	**1.** činija **2.** univerzalna tepsija	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.**60-75 **2.**45-60

[1] Prethodno zagrevajte uređaj 5 minuta.

21.16 Odmrzavanje

Pogodno za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Živinu, meso i ribu odleđujte u frižideru. Nije pogodno za torte sa kremom ili šlagom.
Za odmrzavanje koristite sledeće visine ubacivanja:

- 1 rešetka: visina 2
- 2 rešetka: visina 3+1

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

- Namirnice izvadite iz ambalaže i u adekvatnom posuđu postavite na rešetku.
- Jela u međuvremenu jednom ili dva puta okrenite ili promešajte. Velike komade okrenite više puta. Po potrebi; u međuvremenu isparčajte jelo, odnosno izvadite odmrznute komade iz uređaja.
- Ostavite otopljeno jelo još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju, kako bi se temperatura izjednačila.

Preporuke za podešavanje

Odmrzavanje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pecivo, kolači i hleb, voće, povrće, mesni proizvodi	Rešetka	2 3+1		-	-

21.17 Jela za proveru

Ovaj pregled smo kreirali za institute za proveru kvaliteta, kako bi olakšali proveru uređaja u skladu sa EN 60350-1.

Pečenje

Prilikom pečenja jela za proveru, obratite pažnju na ove informacije.

Opšte napomene

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

Visine ubacivanja

Visine ubacivanja za pečenje na jednom nivou:

- Univerzalna tepsija / pleh: visina 3
- Kalupi na rešetki: visina 2

Napomena: Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.

Visine ubacivanja za pečenje na dva nivoa:

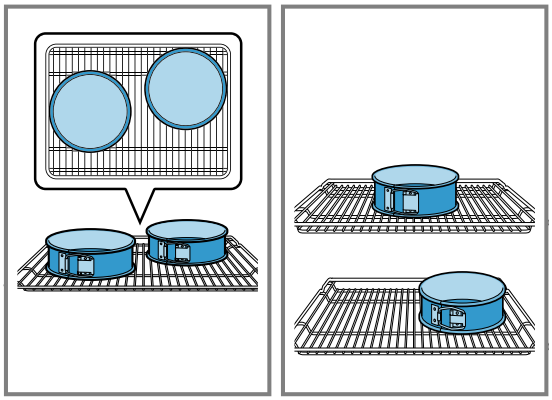
- Univerzalna tepsija: visina 3
  Pleh: visina 1
- Kalupi na rešetki:
  Prva rešetka: visina 3
  Druga rešetka: visina 1

Visine ubacivanja za pečenje na tri nivoa:

- Pleh: visina 5
  Univerzalna tepsija: visina 3
  Pleh: visina 1

Pečenje sa dva kalupa na otvaranje:

Ukoliko uređaj može da vrši pripremu na više nivoa, stavite kalupe u pećnicu jedan do drugog ili jedan iznad drugog tako da ne budu u ravni.



Preporuke za podešavanje

Pečenje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		140-150	30-40
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		140-150	30-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		140-150[1]	30-45
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		130-140[1]	40-55
Kolačići	Univerzalna tepsija	3		150[1]	25-35
Kolačići	Univerzalna tepsija	3		150[1]	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150[1]	25-35
Kolačići, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalna tepsija	5+3+1		140[1]	35-45
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170[2]	30-40
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		170	30-40
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	30-45

[1] Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.
[2] Prethodno zagrejte uređaj. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

Roštiljanje

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Prepek tosta	Rešetka	5		3	0,2-1,5

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001650851 (020209)
sr

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-elektricni-sporet-hkr39i120-akcija-cena/