



[sr] Uputstva za upotrebu

Rerna
5B46M10..

Sadržaj

Upotreba u skladu s odredbama	4	Smetnja, šta činiti?	20
Uputstva za sigurnost	5	Samostalno otklonite smetnje	20
Uopšteno	5	Zamena lampice na krovu rerne	20
Halogene lampice	5		
Uzroci oštećenja	6	Servisna služba	21
Uopšteno	6	E-broj i FD-broj	21
Zaštita životne sredine	7		
Ušteda energije	7	Za Vas testirano u našoj kuhinji	22
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	7	Opšte napomene	22
Upoznavanje uređaja	8	Kolači i pecivo	23
Polje sa komandama	8	Prelivi i gratini	26
Tasteri i displej	8	Živinsko meso, meso i riba	26
Vrste grejanja i funkcije	9	Povrće i prilozi	29
Temperatura	10	Deserti	29
Pećnica	10	Akrilamid u namirnicama	30
Pribor	10	Sušenje	30
Osnovna oprema	10	Ukuvavanje	31
Ubacivanje pribora	10	Ostavite testo da naraste	32
Specijalan pribor	11	Odmrzavanje	32
Pre prve upotrebe	12	Zadržavanje toplice	32
Prvo puštanje u rad	12	Proverena jela	33
Čišćenje pećnice i pribora	12		
Opsluživanje aparata	12		
Uključivanje i isključivanje uređaja	12		
Podešavanje vrste zagrevanja i temperature	12		
Brzo zagrevanje	13		
Vremenske funkcije	13		
Podešavanje vremena za pripremu	13		
Podešavanje kraja	14		
Podešavanje tajmera za kratak režim rada	15		
Podešavanje vremena	15		
Osigurač za decu	15		
Aktiviranje i deaktiviranje	15		
Čišćenje	16		
Odgovarajuća sredstva za čišćenje	16		
Asistent za čišćenje za mokro čišćenje	17		
Održavanje čistoće aparata	17		
Postolja	18		
Otkačivanje i zakačivanje stalka	18		
Vrata uređaja	18		
Demontaža i ugradnja stakla na vratima	18		

Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.
→ "Pribor" na strani 10

Uputstva za sigurnost

Uopšteno

Upozorenje – Opasnost od požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opeketina!

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

Upozorenje – Opasnost od oparotina!

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

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost od magnetizma!

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

Halogene lampice

Upozorenje – Opasnost od opeketina!

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Uopšteno

Pažnja!

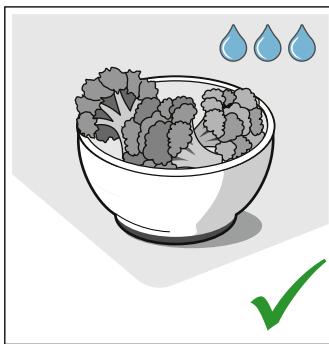
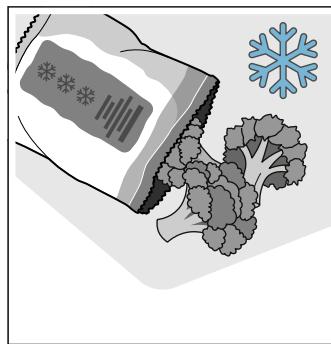
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplove. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se ošteće.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa stakлом na vratima. Mogu da nastupe trajne promene boja na staklu na vratima.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Duže vreme postojanja vlage u pećnici može da dovede do korozije. Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. Vlažne namirnice ne smeju da se čuvaju duže vreme u zatvorenoj pećnici. U pećnici nemojte da skladištite jela.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostaviti da se hlađi samo dok je zatvorena. Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja. Čak i kada su vrata otvorena samo malo, delovi nameštaja u okolini se mogu vremenom oštetiti. Pećnicu ostaviti da se hlađi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Jako zaprljan zaptivak: Ako je zaprivak jako zaprljan, vrata uređaja se prilikom režima rada ne zatvaraju više pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja. Uvek održavajte čistoću zaptivka.
→ "Čišćenje" na strani 16
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posuđe ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Zaštita životne sredine

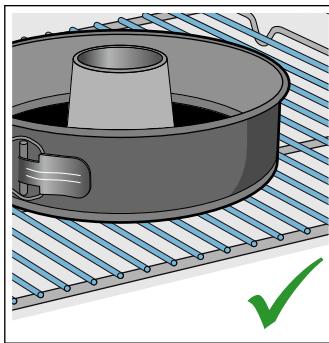
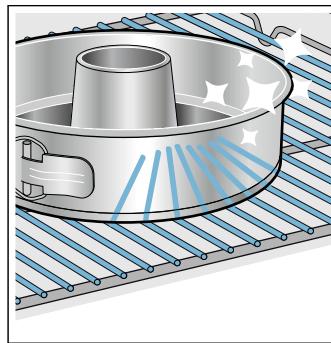
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

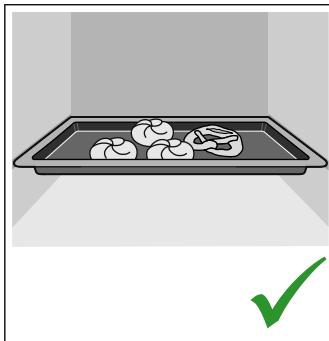
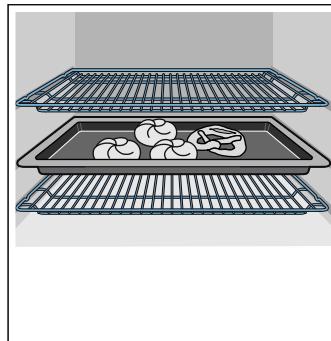
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



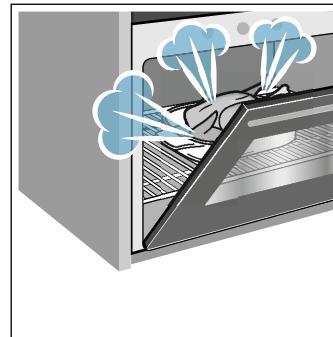
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



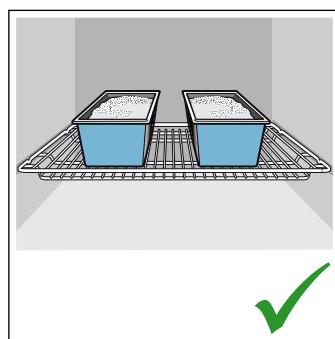
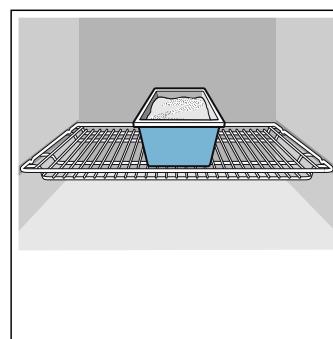
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



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



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



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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

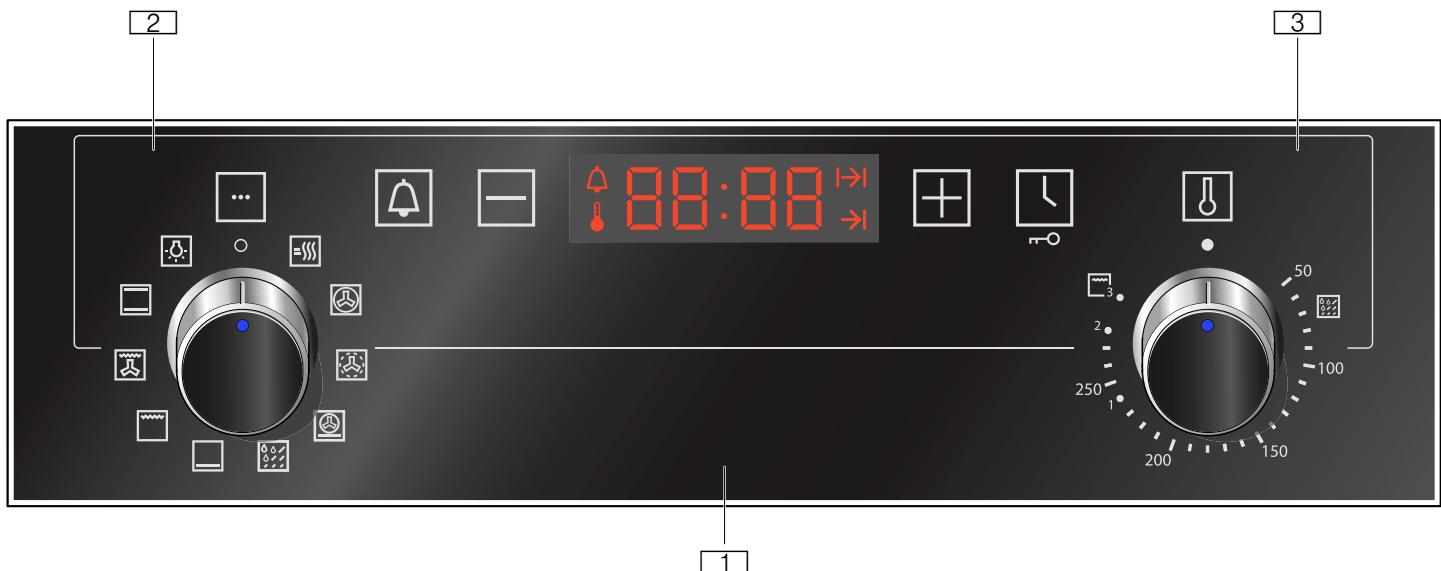
Upoznavanje uređaja

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

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

Polje sa komandama

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



1 Tasteri i displej

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

Displej prikazuje simbole aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

2 Birač funkcija

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

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

3 Birač temperature

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

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

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

Tasteri i displej

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

Simbol	Značenje
	Alarmni sat
	Vremenske funkcije
	Zaštita za decu
	Minus
	Plus

Polje za prikaz

U polju za prikaz se pojavljuje funkcija koja se može podešiti ili teče u tom trenutku.

Za odabir različitih vremenskih funkcija nekoliko puta dodirnite senzorno polje . Simbol funkcije, koja je u trenutku odabrana, svetli.

Vrste grejanja i funkcije

Pomoću birača funkcija podesite vrste grejanja i ostale funkcije.

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

Vrsta zagrevanja	Upotreba
	3D vreli vazduh Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
	Vreli vazduh Blag Vrsta zagrevanja koja štedi energiju, za blagu pripremu mesa, ribe i peciva. Uredaj optimalno reguliše dotok energije u pećnicu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toploće. Jela tako ostaju sočna i manje tamne. U zavisnosti od načina pripreme i namirnica, može da se uštedi energija. Vrsta zagrevanja se koristi za određivanje klase energetske efikasnosti.
	Stepen za pečenje pice Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toploće sa donje strane. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.
	Zagrevanje sa donje strane Za pripremanje na vodenoj pari i za naknadno pečenje. Vrelina dolazi odozdo.
	Roštij, velika površina Za grilovanje ravnih komada za roštij, kao što su odresci, kobasice ili tost i za gratiniranje. Zagreva se celokupna površina ispod grejnog tela za pečenje roštija.
	Roštijanje cirkulacionim vazduhom Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo roštija i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	Zagrevanje sa gornje i donje strane Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito pogodno za kolače sa sočnim nadevom. Toplota dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.

Ostale funkcije

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

Funkcija	Upotreba
	Brzo zagrevanje Brzo zagrevanje pećnice, bez pribora.
	Osvetljenje pećnice Uključivanje osvetljenja pećnice, bez funkcije. Olakšava Vam npr. čišćenje pećnice.
	Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje Vam olakšava čišćenje pećnice.

Temperatura

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

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

Pozicija	Značenje
●	Nulta pozicija Rerna ne greje.
50-275	Opseg temperature Podesiva temperatura u pećnici u °C.
1, 2, 3	Stepeni za pečenje roštilja Stepeni za pečenje roštilja, velika površina . 1 = Stepen 1, blag 2 = Stepen 2, srednji 3 = Stepen 3, jak
	Pomoć pri čišćenju za mokro čišćenje Radna pozicija pomoći pri čišćenju za mokro čišćenje.

Prikaz za temperaturu

Pri zagrevanju rerne na polju za prikaz se javlja simbol . U pauzama zagrevanja simbol nestaje.

Kod prethodnog zagrevanja, optimalni trenutak stavljanja hrane je postignut, čim se simbol ugasi prvi put.

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

Pećnica

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Osvetljenje pećnice

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

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

Ventilator za hlađenje

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

Pažnja!

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

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

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

Osnovna oprema

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



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

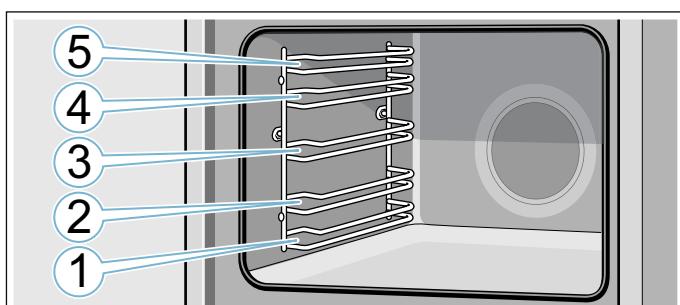
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

Ubacivanje pribora

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

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



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

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

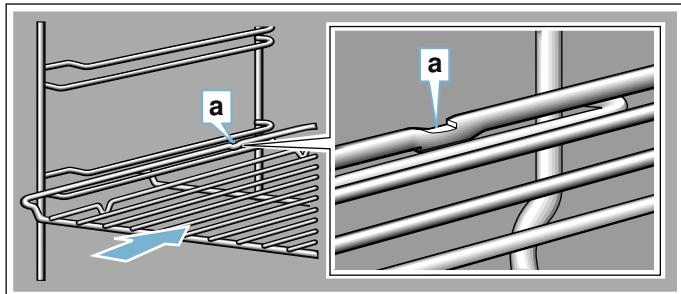
Uputstva

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

Funkcija ubacivanja u ležište

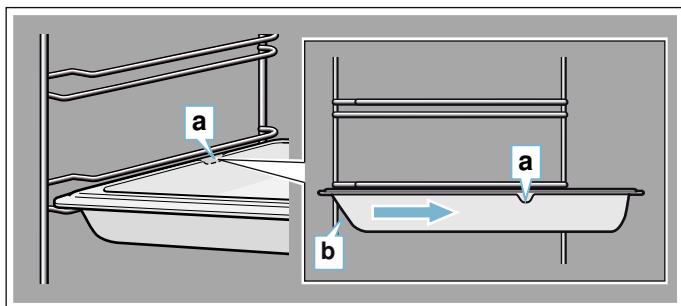
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionalna.

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



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

Primer na slici: univerzalni tiganj

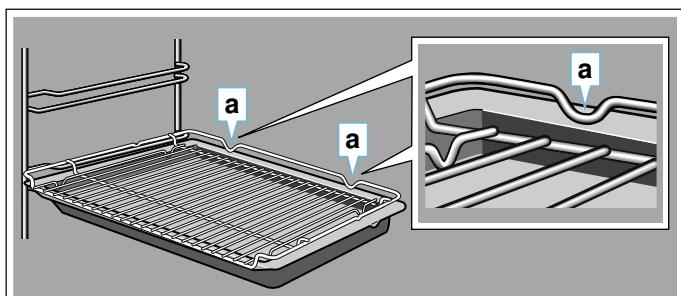


Kombinovani pribor

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

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

Primer na slici: univerzalni tiganj



Specijalan pribor

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

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

Uputstvo: Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 21

Specijalan pribor

Rešetka

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

Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Univerzalni tiganj

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

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

Sistem izvlačenja 2 police

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

Sistem izvlačenja 3 police

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

Pre prve upotrebe

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

Prvo puštanje u rad

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

Podešavanje vremena

Birač funkcija mora da bude na nultoj poziciji.

Sat je fabrički podešen na 12:00.

1. Vreme podesite pomoću polja  ili .
2. Za potvrđivanje dodirnite polje .

U polju za prikaz se javlja podešeno vreme.

Čišćenje pećnice i pribora

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

Čišćenje pećnice

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

Pazite na to da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže, npr. kuglice stiropora. Pre zagrevanja ravne površine u pećnici obrišite mekom, vlažnom krpom. Provetrajte kuhinju, dok se rerna zagreva.

Izvršite navedena podešavanja. Kako se podešavaju vrsta zagrevanja i temperatura, saznaćete u sledećem poglavljiju. → "Opsluživanje aparata" na strani 12

Podešavanja

Vrsta zagrevanja	Zagrevanje sa gornje i donje strane 
Temperatura	240 °C
Vreme	1 sat

Nakon isteka navedenog vremena isključite rernu.

Kada se pećnica ohladi, očistite ravne površine vrućom sapunicom i krpom za pranje posuda.

Čišćenje pribora

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

Osluživanje aparata

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

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

Podešavanje vrste zagrevanja i temperature

Pomoću birača funkcije i temperature sasvim jednostavno možete podesiti Vaš uređaj. U tabeli sa vrstama zagrevanja možete pronaći odgovarajuću vrstu zagrevanja za svako jelo.

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

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen roštilja.



Nakon nekoliko sekundi rerna počinje da greje.

Za isključivanje rerne, birač funkcije podesite na nulti položaj.

Uputstvo: Na uređaju možete da podesite i vreme pripreme i vreme završetka. → "Vremenske funkcije" na strani 13

Izmena

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

Brzo zagrevanje

Brzim zagrevanjem možete da skratite trajanje zagrevanja.

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

Kako biste dobili ravnomerni rezultat pečenja, jelo stavljajte u pećnicu tek kada je brzo zagrevanje završeno.

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

Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se signal. Stavite jelo u pećnicu i odaberite vrstu zagrevanja i temperaturu.

Nakon toga, najbolje je da upotrebljavate:

-  3D vruć vazduh

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Vremenska funkcija	Upotreba
 Vreme pripreme	Kada istekne podešeno vreme pripreme, rerna se automatski isključuje.
 Vreme završetka	Odaberite vreme pripreme i željeno vreme završetka. Rerna se automatski pokreće, tako da se režim rada završava u željeno vreme.
 Tajmer za kratak režim rada	Tajmer za kratak režim rada funkcioniše kao i sat za kuhanje jaja. On radi nezavisno od režima rada i ne utiče na uređaj.
Vreme	Ukoliko nije odabrana još neka funkcija, u polju za prikaz rerne se prikazuje vreme.

Da biste došli do trajanja, odaberite vrstu zagrevanja i dodirnite senzorno polje . Čim je podešeno trajanje, možete da podesite vreme završetka.

Nakon isteka trajanja ili alarmnog sata, čuje se signal. Signal možete ranije da okončate, tako što ćete dodirnuti senzorno polje .

Podešavanje vremena za pripremu

Vreme pripreme za Vaše jelo možete da podesite na rerni. Tako ćete izbeći neželjeno prekoračenje vremena pripreme i nećete morati da prekidate druge poslove, da biste završili režim rada.

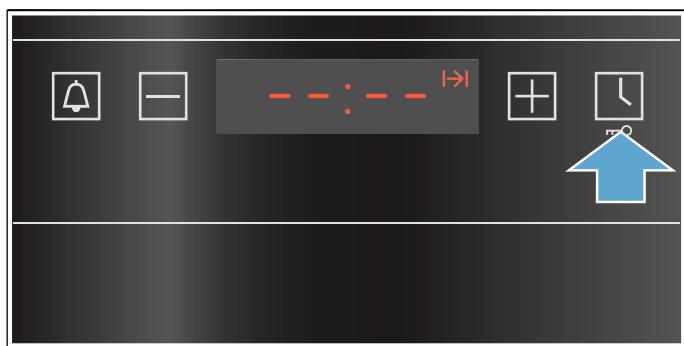
Možete da podesite maksimalno 23 sata i 59 minuta. Do prvog sata, vreme pripreme se podešava u koracima po minutima, a nakon toga u koracima od 5 minuta.

U zavisnosti od toga koje senzorno polje najpre pritisnите, vreme pripreme počinje sa drugom predloženom vrednošću:

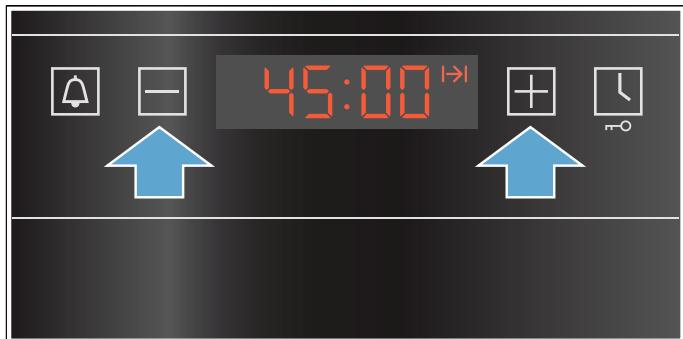
10 minuta sa senzornim poljem  i 30 minuta sa senzornim poljem .

Primer na slici: Vreme pripreme 45 minuta.

1. Podešavanje vrste zagrevanja i temperature ili stepena roštilja.
 2. Dodirnite senzorno polje .
- U polju za prikaz pojavljuje se  :  i simbol .



3. Podesite vreme pripreme pomoću  ili .



Nakon nekoliko sekundi rerna počinje da greje. Na polju za prikaz vidljivo ističe vreme pripreme.

Vreme je isteklo

Ovlašava se signal. Rerna prestaje da zagreva. U polju za prikaz se pojavljuje **00:00**.

Čim se završi signal, možete da dodirnete senzorno polje  i ponovo podesite trajanje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite rernu. Za to okrenite birač funkcije u nulti položaj.

Promena i prekidanje

Pomoću senzornog polja  ili  možete u svakom trenutku promeniti trajanje. Promena se primjenjuje nakon nekoliko sekundi.

Za prekidanje, pomoću senzornog polja  podesite vreme pripreme na **00:00**. Rerna nastavlja da greje bez trajanja.

Podešavanje kraja

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

Upustva

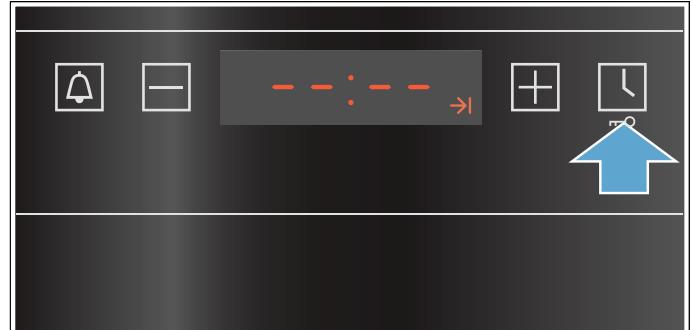
- Vodite računa da namirnice ne stoje previše dugo u rerni i da se ne pokvare.
- Podesite završetak dok je rerna još hladna.
- Kada je rad već započet, više nemojte podešavati završetak. To bi moglo da utiče na rezultat pripreme jela.

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

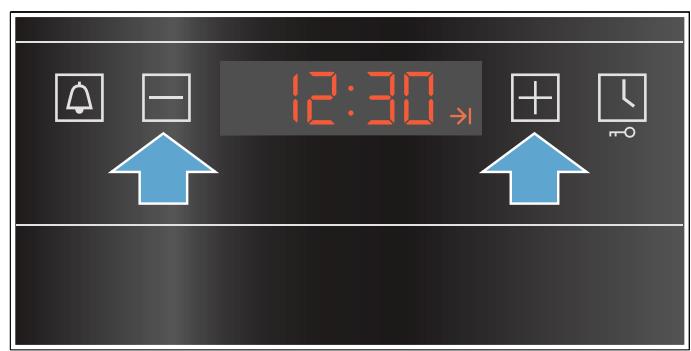
Primer na slici: Sada je 10:30 sati, podešeno trajanje je 45 minuta i jelo treba da bude gotovo u 12:30 sati.

1. Podešavanje vrste zagrevanja i temperature ili stepena roštilja.
2. Dodirnite senzorno polje  i podesite vreme pripreme pomoću  ili .
3. Ponovo dodirnite senzorno polje .

U polju za prikaz pojavljuje se **-- : --** i simbol .



4. Vreme završetka pomoću  ili  pomerite na kasnije.



Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima podešavanja. U polju za prikaz se pojavljuje vreme završetka. Čim rerna počne sa radom, vreme pripreme teče.

Vreme je isteklo

Ovlašava se signal. Rerna prestaje da zagreva. U polju za prikaz se pojavljuje **00:00**.

Čim se završi signal, možete da dodirnete senzorno polje  i ponovo podesite trajanje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite rernu. Za to okrenite birač funkcije u nulti položaj.

Promena i prekidanje

Pomoću senzornog polja  ili  možete promeniti vreme završetka. Promena se primjenjuje nakon nekoliko sekundi. Vreme završetka ne može se više promeniti nakon što otpočne trajanje. To bi moglo da utiče na rezultat pripreme jela.

Za prekidanje pomoću senzornog polja  vratite vreme završetka na aktuelno vreme plus trajanje. Uredaj počinje da se zagreva i trajanje protiče.

Podešavanje tajmera za kratak režim rada

Tajmer za kratak režim rada možete da koristite pri uključenoj ili isključenoj rerni. Međutim, trajanje i vreme završetka ne smeju da budu podešeni.

Možete da podesite maksimalno 23 sata i 59 minuta. Za trajanje do 10 minuta, vreme tajmera se može podešavati u koracima od po 30 sekundi. Potom vremenski koraci rastu sa povećanom vrednošću.

U zavisnosti od toga koje senzorno polje najpre pritisnite, vreme tajmera počinje sa drugom predloženom vrednošću:

5 minuta sa senzornim poljem i 10 minuta sa senzornim poljem .

- Dodirnite senzorno polje .

Simbol svetli u polju za prikaz.

- Vreme tajmera podesite pomoću ili .

Posle nekoliko sekundi vreme tajmera počinje da teče.

Savet: Ukoliko se podešeno vreme tajmera odnosi na rad rerne, upotrebite vreme pripreme. Time se rerna automatski isključuje.

Tajmer za kratak režim rada je istekao

Oglašava se zvučni signal. U polju za prikaz se pojavljuje .

Tajmer za kratak režim rada isključite pomoću bilo kog senzornog polja.

Promena i prekidanje

Pomoću ili možete u svakom trenutku promeniti vreme tajmera. Promena se primenjuje nakon nekoliko sekundi.

Za prekidanje, pomoću senzornog polja podesite tajmer za kratak režim rada na . Tajmer za kratak režim rada se isključuje.

Podešavanje vremena

Nakon priključivanja ili nakon prekida struje na polju za prikaz treperi vreme. Podesite tačno vreme.

Birač funkcija mora da bude u nultom položaju.

- Pomoću senzornog polja ili podesite vreme.
- Za potvrđivanje dodirnite polje .

Promena vremena

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

U tu svrhu, dok je uređaj isključen dodirujte senzorno polje , sve dok ne zatreperi vreme i izvršite promenu vremena pomoću ili .

Osigurač za decu

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

Upustva

- Zaštita za decu na rerni ne utiče na eventualno priključenu ravnu ploču za kuvanje.
- Posle prekida električne struje zaštita za decu nije više aktiviran.

Aktiviranje i deaktiviranje

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

Dodirnite senzorno polje oko 4 sekunde.

Na polju za prikaz se javlja . Zaštita za decu je uključena.

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

Za deaktiviranje, polje držite ponovo pritisnutio na 4 sekunde, dok ne nesatne u polju za prikaz.

 **Čišćenje**

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

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

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

Pažnja!

Površinska oštećenja

Nemojte koristiti:

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

Pre korišćenja dobro operite nove sunđeraste krpe.

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

⚠️ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

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

Ručka na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na dršku od vrata, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.
Unutrašnjost uređaja	
Emajlirane površine	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirčeta: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Sagorele ostatke hrane omešajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće koristite abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja.
	Uputstvo: Od ostataka hrane mogu da se pojave beli tragovi. Oni nisu štetni i ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi možete da ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svetla u pećnicama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Zaptivak na vratima	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Poklopac na vratima	od nerđajućeg čelika: Koristiti sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika. od plastike: Očistiti vrućom sapunicom i krpom za posuđe. Obrisati mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. Za čišćenje skinite poklopac na vratima.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem izvlačenja	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su uぐrane. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma.

Uputstva

- Male razlike u boji na prednjoj strani uređaja nastaju zbog različitih materijala, kao što su npr. staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima koje izgledaju kao štrafte, predstavljaju odraz osvetljenja pećnice.
- Emajl sagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema nikakvog uticaja na funkciju. Ivice tankog pleha ne mogu u potpunosti da se emajliraju. One zbog toga mogu da budu grube. One zbog toga mogu da budu grube.

Asistent za čišćenje za mokro čišćenje

Asistent za čišćenje za mokro čišćenje Vam olakšava čišćenje pećnice. Prljavština se prvo omekšava isparivanjem sapunice. Nakon toga se lakše može ukloniti.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od oparotina!

Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Podešavanje asistenta za čišćenje

Uputstvo: Asistent za čišćenje za mokro čišćenje može da se koristi samo kada je pećnica hladna. Ostavite pećnicu da se potpuno ohladi.

1. Iz pećnice izvadite pribor.
2. Pomešajte 0,4 litara vode (ne destilovana voda) sa jednom kapi sredstva za pranje posuđa i time prelijite dno pećnice (slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja.
4. Pomoću birača funkcija i temperature izaberite funkciju .

U polju za prikaz se pojavljuje trajanje.

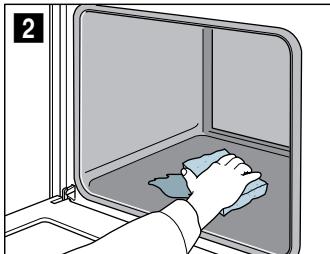
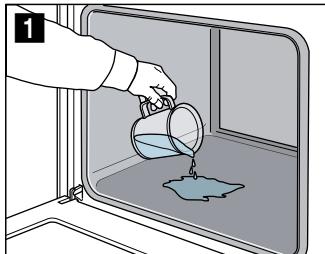
Posle nekoliko sekundi startuje asistent za čišćenje. Na polju za prikaz program vidljivo protiče.

Uputstva

- Trajanje je prethodno podešeno i ne može se promeniti.
- Vreme završetka se ne može pomerati.

Ukoliko se pećnica nije u potpunosti ohladila, na polju za prikaz treperi . Sačekajte da se pećnica ohladi i da na polju za prikaz zasvetli . Isključite rernu i ponovo podešite pomoći pri čišćenju.

Nakon završetka čišćenja oglašava se signal. Na polju za prikaz se pojavljuje . Isključite uređaj; za to podešite birač funkcija na nulti položaj.



Naknadno čišćenje

Ostaci vode moraju se blagovremeno ukloniti iz pećnice. Ne ostavljajte ostatke vode duže vreme u pećnici (npr. preko noći). Rerna ne sme da otpočne sa radom ako je pećnica još vlažna ili mokra.

1. Otvorite vrata uređaja i pomoću sundera koji upija očistite ostatke vode (slika 2).
2. Ravne površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrđokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od prohroma.
3. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirčetom. Zatim prebrišite čistom vodom i osušite mekom krpom (isto učinite i ispod dihtovanja vrata).

4. Vrata uređaja otvorite u položaj za uleganje (cca. 30°) i ostavite ih otvorena otprilike sat vremena, kako bi se površine od prohroma u pećnici osušile. Možete da sprovedete i brzo sušenje pećnice.

Brzo sušenje pećnice

1. Nakon isteka funkcije asistenta za čišćenje otvorite vrata u položaj za uleganje (cca. 30°).
2. Podesite 3D vruć vazduh na 50°C.
3. Nakon 5 minuta isključite rernu i zatvorite vrata uređaja.

Uklanjanje jake prljavštine

Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine postoji nekoliko mogućnosti.

- Neko vreme ostavite sapunicu da deluje pre nego što otpočnete funkciju asistenta za čišćenje.
- Izribajte prljave površine sredstvom za posuđe pre nego što otpočnete funkciju asistenta za čišćenje.
- Ponovite funkciju asistenta za čišćenje nakon što se pećnica ohladi.

Održavanje čistoće aparata

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

⚠️ Upozorenje – Opasnost od požara!

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

Saveti

- Očistite pećnicu nakon svake upotrebe. Tako prljavštine ne mogu da se zapeku.
- Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta.
- Koristite za pečenje veoma sočnih kolača univerzalni tiganj.
- Koristite za pečenje odgovarajuću posudu, npr. pekač.

Postolja

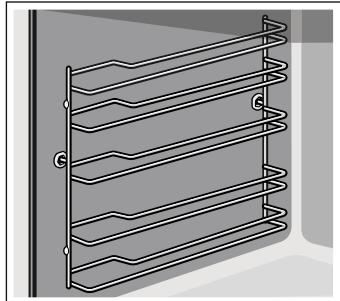
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkačivanje i zakačivanje stakla

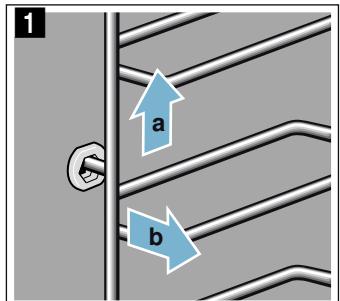
Upozorenje – Opasnost od opekolina!

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

Otkačivanje postolja



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

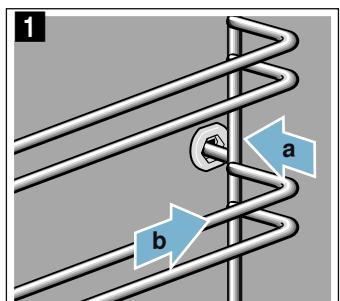


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja

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

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



Vrata uređaja

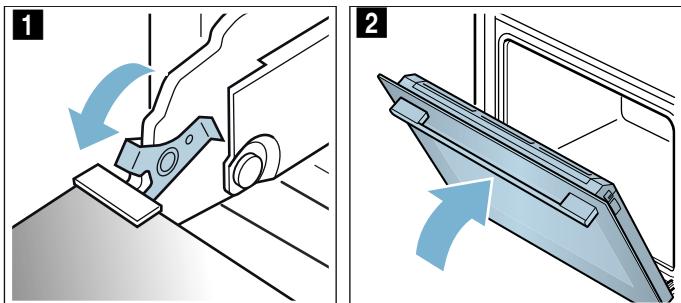
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako vrata aparata mogu da se očiste.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

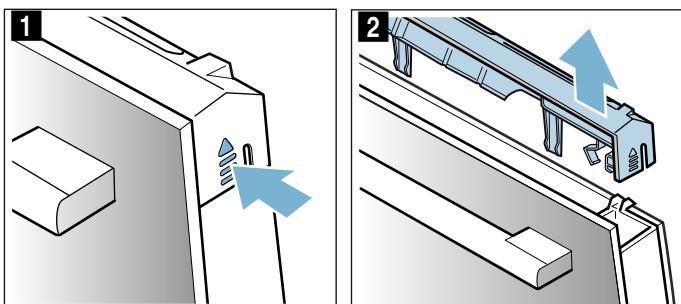
Fiksiranje vrata uređaja

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

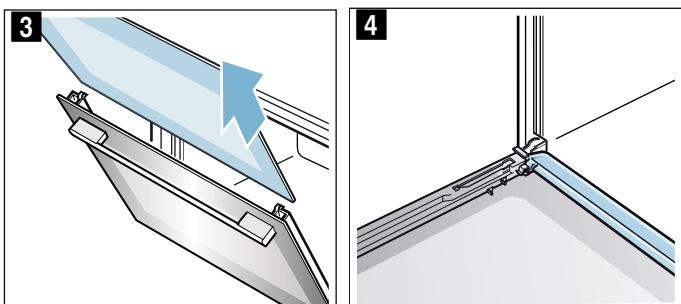


Vađenje stakla

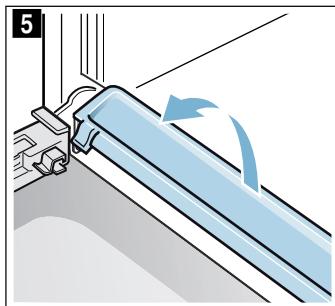
1. Pritisnite poklopac sa leve i desne strane (slika 1).
2. Skinite poklopac (slika 2).



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



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



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

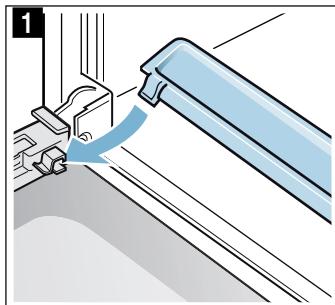
⚠️ Upozorenje

Opasnost od povrede!

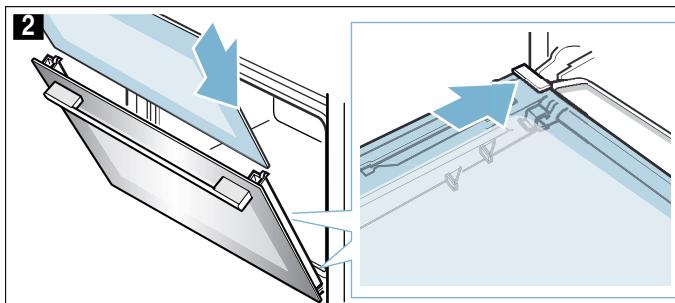
- Izgrevano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

Ugradnja stakla

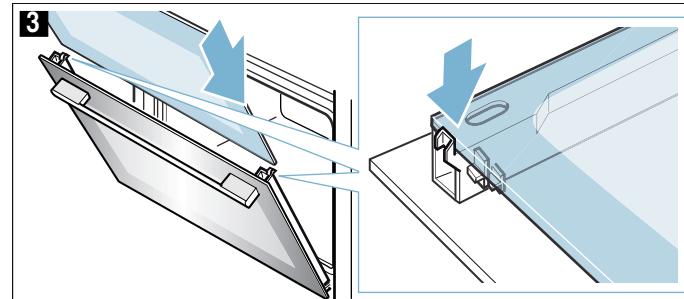
1. Potpuno otvorite vrata uređaja i ponovo ugradite lajsnu za kondenzat. Za to lajsnu ubacite horizontalno i okrenite ka dole (slika 1).



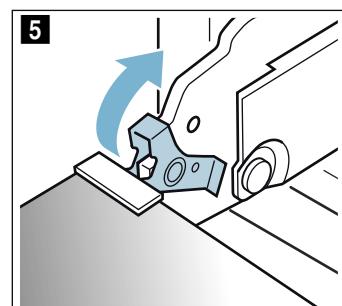
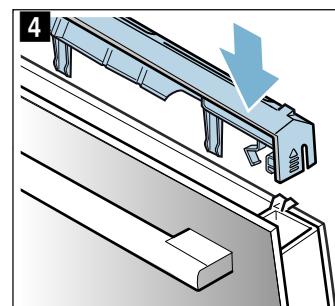
2. Vrata uređaja zatvorite do graničnika.
3. Postavite staklo i pri tom vodite računa da je staklo dobro uleglo u donji držač (slika 2).



4. Utisnite staklo gore (slika 3).



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



8. Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Rernu koristite ponovo tek kada pravilno ugradite stakla.

Smetnja, šta činiti?

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

Samostalno otklonite smetnje

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

Ako jelo nije optimalno uspelo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 22

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Poruke o greškama na polju za prikaz

Ukoliko se u polju za prikaz pojavi poruka o grešci „E”, npr. **E0502**, dodirnite senzorno polje . Poruka o grešci se resetuje. Ukoliko je potrebno, iznova podešite vreme.

Ukoliko je smetnja bila jedinstvena, uređaj dalje možete da koristite na uobičajen način. Ukoliko se poruka o grešci ponovo pojavi, obavestite servisnu službu. Navedite tačnu poruku o grešci i E-broj Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 21

Zamena lampice na krovu rerne

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

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

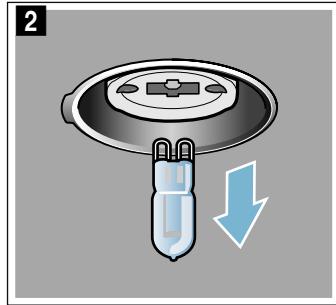
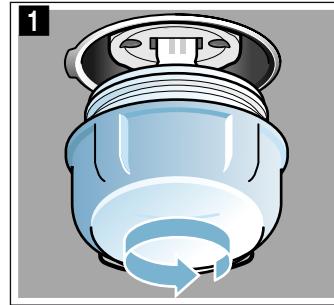
Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost od opeketina!

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

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



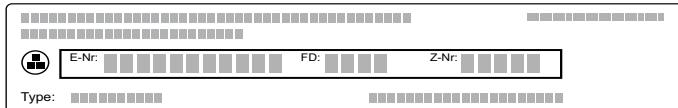
- 4 Ponovo uvrnute stakleni poklopac. U zavisnosti u tipa uređaja, stakleni poklopac poseduje prsten za dihtovanje. Pre uvrtaњa ponovo postavite prsten za dihtovanje.
- 5 Izvadite krupu za posude i uključite prekidač.

Servisna služba

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

E-broj i FD-broj

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



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

E-br.	FD-br.
Servisna služba 	

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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

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

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

Opšte napomene

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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

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

Vrsta zagrevanja "vreli vazduh, blago"

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

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednom nivou upotrebljavajte sledeće visine:

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

Pečenje na više nivoa

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

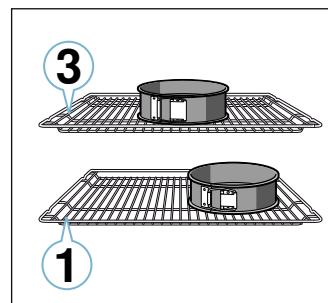
Pečenje na dve ravnih:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

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



Pribor

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

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate. → "Pribor" na strani 10

Papir za pečenje

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

Kolači i pecivo

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

Vodite računa i o napomenama u odeljku o dizanju testa.

Kalupi za pečenje

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.

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

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

Kolači u kalupima

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

* predzagrevanje

Kolači iz pleha

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

* predzagrevanje

Zamrznuti proizvodi

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

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

Hleb i zemičke

Pažnja!

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

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

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

Sitno pecivo

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

* predzagrevanje

** 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Domaći keks

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

* predzagrevanje

** 5 min predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Hleb i zemičke

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

* predzagrevanje

Pica, kiš i pikantni kolači

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3	∅	190-210	20-30
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	∅	190-210	30-40
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2	∅	250-270*	25-35
Pica, gotova iz frižidera	Rešetka	3	∅	170-190	15-20
Pica, zamrznuta tanka kora, 1 komad	Rešetka	2	∅	190-210	15-20
Pica, zamrznuta tanka kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1	∅	190-210	20-25
Pica, zamrznuta debela kora, 1 komad	Rešetka	3	∅	180-200	20-25
Pica, zamrznuta debela kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1	∅	190-210	30-40
Mini pice	Univerzalna tepsija	3	∅	180-200	15-20
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2	∅	170-190	50-60
Francuska pita	Kalup za tart	2	∅	190-210	25-35
Ruske piroške	Keramički pekač	2	∅	170-190	65-75
Empanada	Univerzalna tepsija	3	∅	180-190	30-40
Burek	Univerzalna tepsija	1	□	180-200	40-50

* predzagrevanje

Saveti za pečenje

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

Prelivi i gratini

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

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

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

Uvek upotrebljavajte navedene visine žlebova.

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

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

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

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

Živinsko meso, meso i riba

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

Pečenje na rešetki

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

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 10

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

Pečenje u posudi

Upozorenje – Opasnost od povredivanja zbog lomljenja stakla!

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

Upozorenje – Opasnost od opekovitina!

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

Kada se hrana priprema u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da je poklopac odgovarajući i da se dobro zatvara. Posuđe stavite na rešetku.

Živinsko meso, meso i riba mogu da budu hrskavi i kada se pripremaju u zatvorenom pekaču. Radi toga, upotrebljavajte pekač sa staklenim poklopcom i podešite višu temperaturu.

Roštilj

Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja.

Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.

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

Po mogućnosti, koristite komade za roštiljanje jednake debeline i težine. Tada će dobiti ravnometru boju i ostati sočni. Komade za roštiljanje stavite direktno na rešetku.

Komade za roštiljanje prevrćite hvataljkama za roštilj. Ako viljuškom zabodete meso, ono gubi tečnost i suši se.

Meso posolite tek nakon roštiljanja. So izvlači vodu iz mesa.

Uputstva

- Grejno telo za roštiljanje se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često, zavisi od podešenog stepena roštiljanja.
- Za vreme roštinjanja može da se pojavi dim.

Termometar za prženje

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

Nakon oko $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena, okrenite živinsko meso, meso ili ribu.

Živinsko meso

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

Zasecite kožu kod pačijih prsa. Nemojte okretati pačije grudi.

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

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

Meso

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

Pri pečenju nemasnog mesa dodajte malo tečnosti. Dno staklene posude bi trebalo da bude prekriveno oko $\frac{1}{2}$ cm.

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

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

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

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala od kog je napravljena posuda, kao i od toga da li koristite poklopac. Ukoliko pripremate meso u emajliranom ili tamnom metalnom pekaču, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenoj posudi.

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

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

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

Riba

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

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

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

Živinsko meso

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

* predzagrevanje 5 min

Meso

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjsko pečenje bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	160-170	150-160
Svinjsko pečenje sa kožurom, npr. plećka, 2 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	180-190	160-180
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	190-200	100-110***
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	4		-	3	20-25**
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Posuđe, otvoreno	3		-	210-220	40-50**
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	140-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	3		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	25-30
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	160-180	115-130
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	200-220	110-125
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	170-190	70-80***
Jagnjeća plećka sa kostima, srednja, 1,5 kg	Rešetka	2		-	180-190	45-55***
Kobasice za roštaj	Rešetka	3		-	3	15-20
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	170-180	65-75

* predzagrevanje

** Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

*** bez prevrtanja

Riba

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. izroštiljana	Rešetka	2		160-180	20-30
Riba, izroštiljana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	30-40
Riblji filjet, šnicla, grilovani, debljine 2-3 cm	Rešetka	4		3	12-22**
Riblji filer, dinstan, natur, debljine 2-3 cm	Posuđe, zatvoreno	2		170-190	35-45
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posuđe, zatvoreno	2		170-190	40-50
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, npr. losos	Posuđe, zatvoreno	2		190-210	50-60

* predzagrevanje

** Univerzalna tepsiju podmetnuti ispod na visini 2 u rerni

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

Povrće i prilozi

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

Pridržavajte se podataka iz tabele.

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

Deserti

Pomoću ovog uređaja možete da sami napravite sufle i jogurt.

Sufle

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

Jogurt

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

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

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

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

* pomoću zagrejati na temperaturu do 100 °C

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod proizvoda od pšenice i krompira zagrejanih na visoku temperaturu, npr. kod čipsa, pomfrita, tosta, hlepčića i hleba ili finog peciva (keks, medenjaci, spekulasi).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

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

Sušenje

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

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

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

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

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

Koristite za sušenje sledeće visine:

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

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

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

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

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

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Tegle

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

U postupku konzervisanja upotrebljavajte samo tegle iste veličine i sa istom vrstom namirnice. U pećnici možete da istovremeno konzervirate sadržaj najviše šest tegli od $\frac{1}{2}$, 1 ili $1\frac{1}{2}$ litar. Nemojte upotrebljavati veće ili više tegle. Poklopci mogu da puknu.

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

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo besprekorno voće i povrće.

Dobro ga operite.

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

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

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

Povrće: Povrće u teglama dopunite vrelom, prokuvanom vodom.

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

Završetak ukuvavanja

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

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

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

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

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

Ostavite testo da naraste

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

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

Priprema testa

Za pripremu testa dodajte 200 ml vode na dno pećnice.

Pažnja!

Površinska oštećenja

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

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

* pomoću zagrejati na temperaturu do 50 °C

Odmrzavanje

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

Za otapanje koristite sledeće visine:

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

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

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

Zadržavanje topote

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

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

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

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

Tokom rada nastaje kondenzat i hvata se na staklu na vratima. Nakon pečenja obrišite pećnicu. Ostatke kamenca obrišite sa malo sirća i čiste vode.

Dizanje

Stavite pecivo na visinu koja je navedena u tabeli za visinu stavljanja.

Ako želite da prethodno zagrevate, dizanje testa se vrši izvan aparata na toplom mestu.

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

Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

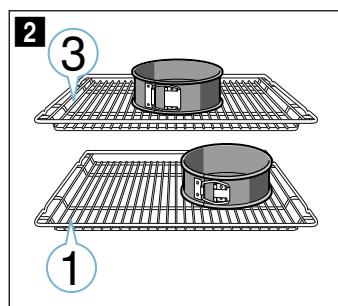
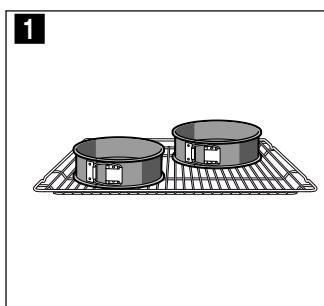
- Univerzalni tiganj: visina 3
Pleh za pečenje: visina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: visina 3
druga rešetka: visina 1

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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

Pečenja sa dva kalupa:

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



Uputstva

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

Roštilj

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

Pečenje

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

* 5 min. predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

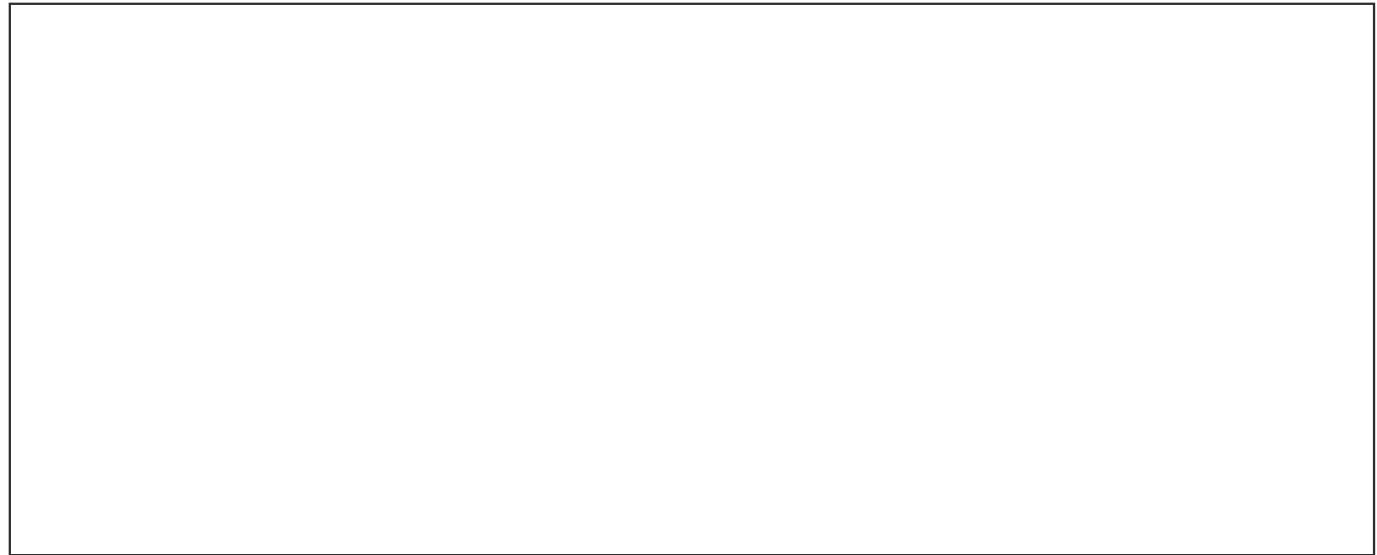
** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Roštilj

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Prepek tosta	Rešetka	5	<input type="checkbox"/>	3	0,5-1,5
Bifburger, 12 komada	Rešetka	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30**

* nemojte preliminarno da zagrevate

** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001332022

970626

sr