



HB64A.....

Ugradna rena HB64A.....

SIEMENS

Važne napomene za sigurnost	2	Zakačivanje i otkaçivanje vrata rerne	13
Uzroci oštećenja	4	Demontiranje poklopca na vratima	13
Vaša nova rerna	4	Demontaža i montaža stakla na vratima	14
Polje sa komandama	4	Šta mora da se učini u slučaju smetnji	15
Birač funkcija	5	Pregled mogućih smetnji.....	15
Tasteri i polje za prikaz.....	5	Zamena lampice za rernu	15
Tasteri za promenu podešenih stepena.....	5	Stakleni poklopac	15
Pećnica	5	Tablica smetnji	16
Vaš pribor	6	E-Nummer und FD-Nummer	16
Čišćenje pribora.....	6	Saveti za energiju i životnu sredinu	16
Specijalan pribor	6	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	16
Pre prvog korišćenja	7	Štednja energije	16
Podešavanje vremena	7	Funkcija "Cirkulacioni vazduh eco"	16
Zagrevanje rerne.....	7	Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje	18
Čišćenje pribora.....	7	Kolači i pecivo	18
Programiranje rerne	7	Saveti i praktične napomene za pečenje	19
Vrsta zagrevanja i temperatura	7	Meso, živina, riba	20
Brzo zagrevanje	7	Saveti za pečenje i roštilj.....	21
Programiranje vremenskih funkcija	8	Kuvanje po meniju	21
Tajmer časovnik	8	Gotovi proizvodi	21
Trajanje vremena pečenja.....	8	Specijalna jela	22
Vreme isključivanja.....	9	Odmrzavanje.....	22
Vreme.....	9	Sušenje	23
Promena osnovnih podešavanja	10	Ukuvavanje marmelade	23
Automatsko isključivanje	10	Akrilamid u jelima	24
Samočišćenje	10	Izveštaj o ispitivanju	24
Važne napomene	10	Pečenje	24
Pre samočišćenja	11	Roštilj.....	25
Podešavanje	11		
Posle samočišćenja	11		
Nega i čišćenje	12		
Sredstva za čišćenje	12		
Funkcija osvetljenja	12		
Zakačivanje i otkaçivanje postolja i šina levo i desno.....	12		

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

Važne napomene za sigurnost

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

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

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

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

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.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

Opasnost od opekotina!

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

Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.


Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- 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.

Opasnost od požara!

- Slobodni ostaci jela, mast i moča od pečenja mogu da se zapale tokom samočišćenja. Pre svakog samočišćenja uklonite grubu nečistoću iz pećnice i sa pribora.
- Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da kačite zapaljive predmete, kao npr. krpe sa posuđe, na dršku na vratima. Ne zaklanjajte prednju stranu uređaja. Udaljite decu.

Opasnost od opekotina!

- Pećnica se tokom samočišćenja veoma zagreva. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne gurajte rukom kuku za blokiranje. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.
-  Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

Uređaj tokom samočišćenja postaje veoma vreo. Uništava sloj protiv lepljenja plehova i kalupa i nastaju otrovni gasovi. Nikada nemojte da čistite plehove sa slojem protiv lepljenja i kalupe tokom samočišćenja. Čistite samo emajlirani pribor.

Uzroci oštećenja

Oprez!

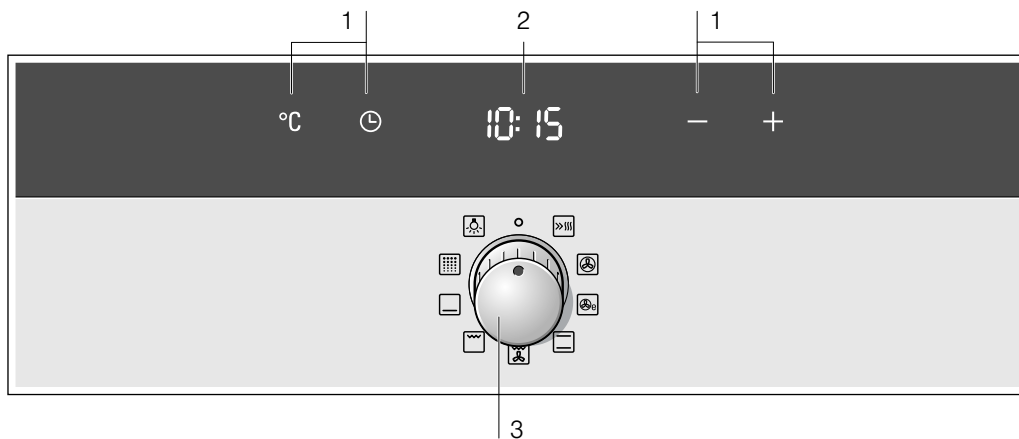
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- 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.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. U ovom poglavlju pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Ovde ćete takođe pronaći informacije o priboru i sastavnim delovima u unutrašnjosti rerne.

Polje sa komandama

Ovde vidite pregled polja sa komandama. Na polju za prikaz ne mogu da se prikažu svi simboli istovremeno. U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja.



Upotreba

1	Tasteri
2	Polje za prikaz
3	Birač funkcija

Potapajući obrtni birač

Kod nekih rerne je obrtni birač potapajući. Za ubacivanje ili izbacivanje u nulti položaj pritisnite obrtni birač.

Tasteri

Tastere nemojte previše da pritiskate. Pritiskajte samo odgovarajući simbol.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.

Položaj	Upotreba
Nulti položaj	Rerna je isključena.
Brzo zagrevanje	Rerna naročito brzo postiže podešenu temperaturu.
3D-vreli vazduh	Za kolače i pecivo na jednom do tri nivoa. Ventilator na zadnjem zidu ravnomerno raspoređuje vrelinu u pećnici.
Vreli vazduh eco*	Za kolače, pecivo, zamrznute proizvode, pečenje i ribu, na jednom nivou bez preliminarnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje energetski optimizovanu vrelinu.
Zagrevanje sa gornje/donje strane*	Za kolače, gužvare i posne komade pečenja, npr. teletina ili divljač, na jednom nivou. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu	Za pečenje mesa, živine i ribe. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator naizmenično se uključuju i isključuju. Ventilator ravnomerno raspoređuje vrelinu oko jela.
Roštilj, velika površina	Za pečenje odrezaka, viršli, tosta i ribe na roštilju. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.
Zagrevanje sa donje strane	Za ukuvavanje i naknadno pečenje ili naknadno rumenjenje. Vrelina dolazi odozdo.
Samočišćenje	Za automatsko čišćenje pećnice. Rerna se zagreva dok ne sagori nečistoća.
Lampica za rernu	Uključite lampicu za rernu.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje se određuje klasa energetske efikasnosti po EN60350.

Ako ste izabrali neku vrstu zagrevanja, zasvetli simbol na polju za prikaz.

Tasteri i polje za prikaz

Tasteri služe za to da podesite različite funkcije. Na polju za prikaz se prikazuju podešene vrednosti.

Taster	Funkcija tastera
°C Temperatura	Izaberite temperaturu i stepen za pečenje roštilja ili čišćenje.
Vremenske funkcije	Izaberite časovnik za vreme , vreme pečenja , vreme isključivanja i tačno vreme .
- Minus	Smanjite podešene stepene.
+ Plus	Povećajte podešene stepene.

Na polju za prikaz zasvetli simbol aktivne vremenske funkcije.

Tasteri za promenu podešenih stepena

Pomoću tastera + ili - možete da promenite sve preliminarno podešene i preporučene stepene.

+ = Povećajte podešene stepene.

- = Smanjite podešene stepene.

Opsezi

30-270	Opseg temperature	Temperatura u pećnici u °C.
1-3	Stepeni za pečenje roštilja	Stepeni za pečenje roštilja za roštilj sa velikom površinom . 1 = stepen 1, lagan 2 = stepen 2, srednji 3 = stepen 3, jak
	Stepeni za čišćenje	Stepeni za čišćenje za samočišćenje . 1 = stepen 1, lagan 2 = stepen 2, srednji 3 = stepen 3, jak
1 s - 23:59 h		Trajanje vremena pečenja
1 s - 23:59 h		Vreme na časovniku za vreme.

Simbol zagrevanja

Dok se rerne zagreva, na polju za prikaz svetli simbol . Ako je rerna dostigla optimalnu temperaturu za ubacivanje jela za pečenje i ako se temperatura održava konstantnom, simbol se isključuje.

Simbol ne zasvetli kod stepena za pečenje roštilja i stepena za čišćenje.

Pećnica

U pećnici se nalazi lampica. Ventilator sprečava, da se rerna previše zagreje.

Lampica za rernu

Tokom režima rada u pećnici svetli lampica za rernu. Lampica za rernu se gasi, ako ste podesili temperature ispod 60 °C kao i tokom automatskog čišćenja. Na taj način je moguće optimalno i precizno podešavanje.

Pomoću položaja na biraču funkcije lampicu za rernu takođe možete da uključite kada je rerna isključena.

Ventilator

Ventilator se uključuje i isključuje po potrebi. Vreli vazduh izlazi preko gornje zone vrata. Pažnja! Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Inače se rerna pregreva.

Ventilator neko određeno vreme radi i dalje pošto ste isključili rernu, kako bi je brže ohladio.

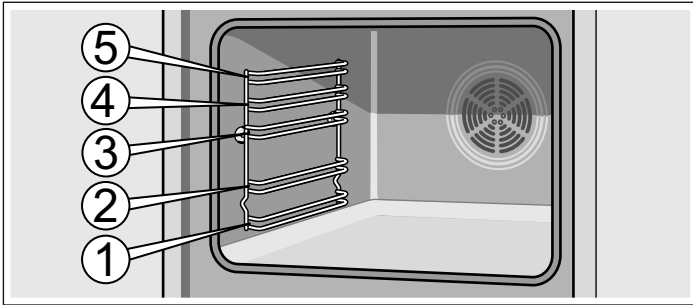
Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

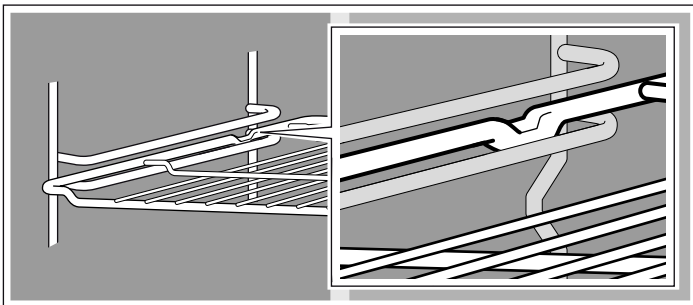
Čišćenje pribora

Pribor možete da stavite na 5 različitih visina u rerni. Uvek ga stavite unutra što je moguće dalje kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima rerne.



Pribor možete da izvučete do sredine, dokle je fiksiran. Na taj način možete lako da izvadite jela.

Prilikom uguravanja pribora u rernu pazite na to da se zakrivljenje nalazi na zadnjem kraju pribora. Samo tako tačno pristaje.



U zavisnosti od opreme uređaj raspolaže šinama na izvlačenje, koje lako uležu, ako ih sasvim izvučete. Na taj način pribor lako možete da stavite unutra. Za deblokiranje šine na izvlačenje uz malo pritiska ponovo gurnite u rernu.

Napomena: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. Kada je ponovo ohlađen, deformacija nestaje. To nema nikakvog uticaja na ispravnost funkcije.

Vaša rerna raspolaže samo sa nekoliko sledećih delova pribora.

Pribor možete da dobijete preko naše servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili preko interneta. Navedite HZ-broj.



Rešetka

Za posude, kalupe za pečenje, pečenje, jela sa roštilja i zamrznuta jela.

Rešetku otvorenom stranom ka vratima rerne i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu.



Emajlirani pleh za pečenje

Za kolače, proizvode od testa i kolačiće.

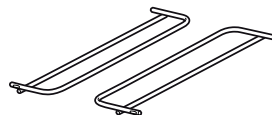
Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite tako da pokazuje u rernu.



Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i veliko pečenje. Može da se upotrebljava i kao tiganj za mast, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite tako da pravac bude ka rerni.



Nosač pribora

Prilikom samočišćenja na taj način možete takođe da očistite univerzalni tiganj ili emajlirani pleh za pečenje.

Za to desno i levo utaknite nosače za pribor.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da dobijete preko naše servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Obimnu ponudu za pribor za rernu naćićete u našim prospektima i na internetu. Raspoloživost kao i mogućnost online poručivanja specijalnog pribora razlikuju se od zemlje do zemlje. Molimo da pogledate u prodajna dokumenta.


Nije svaki specijalni pribor namenjen za sve uređaje. Prilikom kupovine uvek unesite tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HZ-broj	Upotreba
Emajlirani pleh za pečenje	HZ361000	Za kolače, proizvode od testa i kolačiće.
Univerzalni tiganj	HZ362000	Za sočne kolače, pečene proizvode, zamrznuta jela i velika pečenja. Može da se upotrebljava i kao posuda za sakupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.
Rešetka	HZ364000	Za posude, kalupe za pečenje, pečenje, jela sa roštilja i zamrznuta jela.
Pleh za picu	HZ317000	Idealno za picu, zamrznuta jela ili velike okrugle kolače. Umesto dubokog univerzalnog tiganja možete da upotrebljavate takođe pleh za picu. Postavite pleh na rešetku i orijentišite se prema podacima u tabelama.
Stakleni pekač	HZ915001	Stakleni pekač je adekvatan za dinstana jela i gužvare, koje pripremate u rerni. Naročito je adekvatan za automatski program ili za automatsko prženje.
3-struki teleskopski deo koji se potpuno izvlači	HZ368300	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete sasvim da izvučete, a da se ne prevrne.

Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.


Podešavanje vremena

Posle priključivanja na polju za prikaz se pojavljuju simboli  i **0:00**. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster .


Na polju za prikaz se pojavljuje tačno vreme **12:00**.


2. Vreme promenite pomoću tastera **+** ili **-**.

3. Vreme potvrdite pomoću tastera .

Posle nekoliko sekundi se prikazuje programirano vreme.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris novog uređaja, zagrejte rernu koja je zatvorena i prazna. Idealno za to je jednosatno zagrevanje sa gornje/donje strane  na 240 °C. Pazite na to da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže.

1. Pomoću birača funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .

2. Pritiskajte na taster **+** dok se na polju za prikaz ne pojavi 240 °C.

Isključite pećnicu posle sat vremena. Za to okrenite birač funkcije na nulti položaj.


Čišćenje pribora

Pre nego što pribor upotrebite po prvi put, temeljno ga očistite vrelom sapunicom i mekom krpom za pranje.

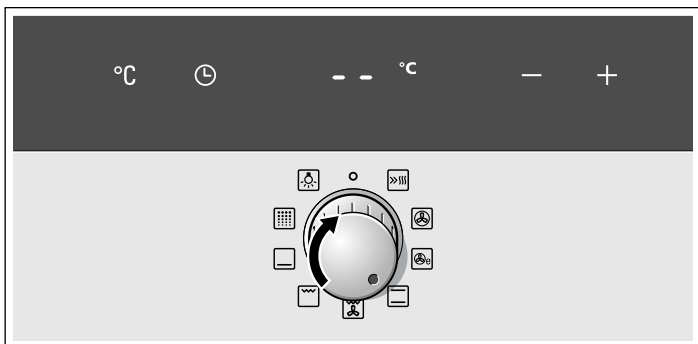
Programiranje rerne

Za programiranje rerne možete da birate više mogućnosti. U nastavku se opisuje programiranje vrste zagrevanja i temperature odnosno stepena za pečenje roštilja. Uz rernu možete da programirate vreme pečenja (trajanje) i vreme isključivanja za svako jelo. Ostale informacije dobićete u poglavlju *Programiranje vremenskih funkcija*.

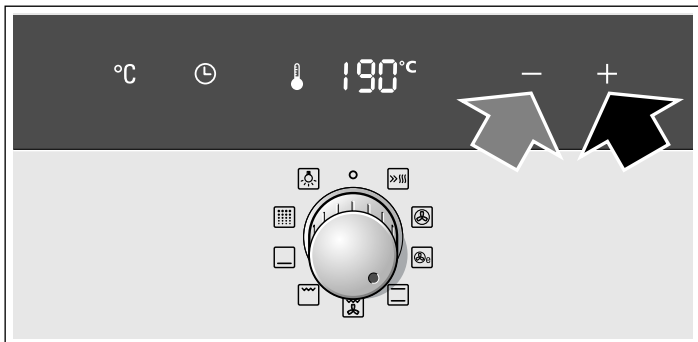
Vrsta zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Željenu temperaturu ili stepen za pečenje roštilja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.



Rerna počinje da greje.

Isključivanje rerne

Birač funkcije okrenite u nulti položaj.

Promena podešavanja

U svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja i temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja Vaša rerna naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Upotrebljavajte brzo zagrevanje na temperaturama iznad 100 °C.


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

1. Pomoću birača funkcija izaberite brzo zagrevanje .

2. Željenu temperaturu izaberite pomoću tastera **+** i **-**.

Na polju za prikaz zasvetli simbol . Rerna počinje da greje.

Završetak brzog zagrevanja


Čuje se zvučni signal i simbol  se gasi. Jela postavite u rernu i izaberite željenu funkciju i temperaturu.

Prekidanje brzog zagrevanja

Birač funkcije okrenite u nulti položaj. Rerna se isključuje.

Napomena: Kod funkcije brzog zagrevanja ne možete da podesite vreme pečenja.


Programiranje vremenskih funkcija

Ovaj šporet raspolaže različitim vremenskim funkcijama. Pomoću tastera  aktivira se meni, funkcije mogu da se menjaju. Vremenski simboli svetle, dok se vrše podešavanja. Neku već programiranu vremensku funkciju možete da promenite pomoću tastera **+** ili **-**.

Tajmer časovnik

Režim rada časovnika za vreme ne zavisi od režima rada rerne. Časovnik za vreme raspolaže sopstvenim signalom. Na taj način možete da razlikujete da li je tekao časovnik za vreme ili automatsko isključivanje (vreme pečenja).


1. Pritisnite taster .

Na polju za prikaz zasvetli simbol .


2. Na časovniku za vreme podešeno vreme programirajte pomoću tastera **+** ili **-**.

Podrazumevana vrednost tastera **+** = 10 minuta

Podrazumevana vrednost tastera **-** = 5 minuta

Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Vreme koje je podešeno na časovniku za vreme počinje da teče. Na polju za prikaz se pojavljuje simbol , a prikazuje se isticanje podešenog vremena.

Vreme koje je podešeno na časovniku za vreme je isteklo

Čuje se signal. Na polju za prikaz se pojavljuje **00:00**. Časovnik za vreme isključite pomoću tastera .

Promena vremenskog podešavanja na časovniku za vreme






Vreme koje je podešeno na časovniku za vreme promenite pomoću tastera **+** ili **-**. Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi.

Brisanje vremenskog podešavanja na časovniku za vreme

Iako je šporet isključen, časovnik za vreme i dalje radi. Vremensko podešavanje na časovniku za vreme na **00:00** vratite nazad pritiskom na taster **-**. Časovnik za vreme se isključuje.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli.

Za prozivanje časovnika za vreme , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili tačnog vremena  više puta pritisnite taster , dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.


Trajanje vremena pečenja

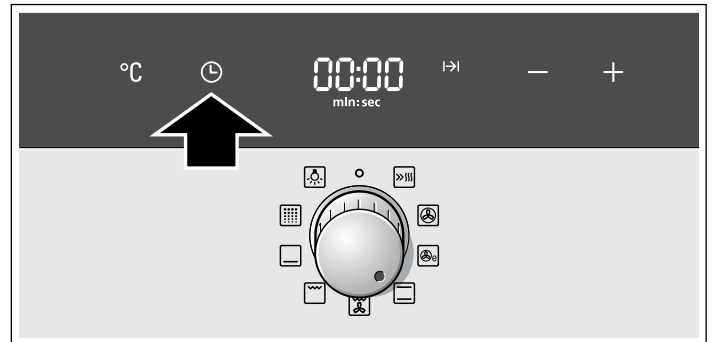
Rerna omogućuje programiranje trajanja vremena pečenja za svako jelo. Po isteku vremena pečenja rerna se automatski isključuje. Na taj način se sprečava da morate da prekinete druge radove, kako biste isključili rernu, ili da zbog previđenja prekoračite vreme pečenja.

Primer na slici: Trajanje vremena pečenja od 45 minuta.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.

2. Taster pritisnite dva puta.

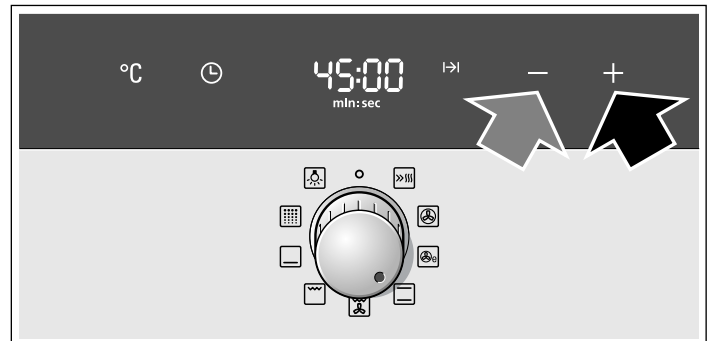
Na polju za prikaz se pojavljuje **00:00** i simbol za trajanje vremena pečenja .



3. Trajanje vremena pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.


Podrazumevana vrednost tastera **+** = 30 minuta

Podrazumevana vrednost tastera **-** = 10 minuta





4. Pritisnite taster .


Željenu temperaturu ili stepen za pečenje roštilja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Posle nekoliko sekundi rerna se uključuje. Na polju za prikaz se prikazuje podešena temperatura i zasvetli simbol .


Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna prestaje da greje. Na polju za prikaz se pojavljuje **00:00**. Taster  pritisnite dva puta. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite novo vreme pečenja ili pritisnite taster  i birač funkcija postavite na poziciju 0. Rerna je isključena.

Promena vremena pečenja






Taster  pritisnite dva puta. Vreme pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Brisanje vremena pečenja

Taster  pritisnite dva puta. Vreme pečenja vratite nazad na **00:00** pomoću tastera **-**. Vreme se obrisalo.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli.



Za prozivanje časovnika za vreme , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili tačnog vremena  više puta pritisnite taster , dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.


Vreme isključivanja

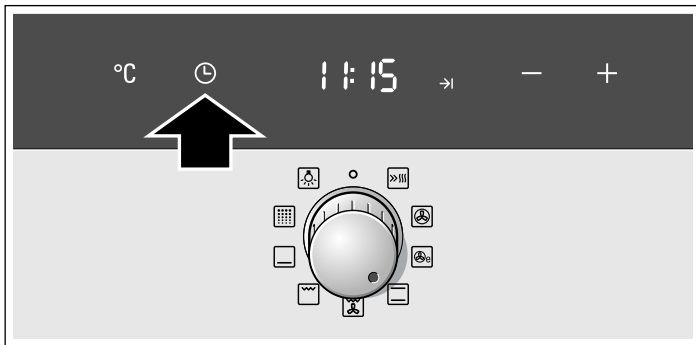
Rerna omogućuje programiranje vremena za koje jelo treba da bude gotovo. U tom slučaju se rerna automatski uključuje, pa se onda u željeno vreme ponovo isključuje. Npr. ujutru možete da stavite jela u pećnicu i da rernu programirate tako, da jelo bude gotovo u podne.

Uverite se da se namirnice nisu pokvarile, jer su dugo vremena bile u rerni.

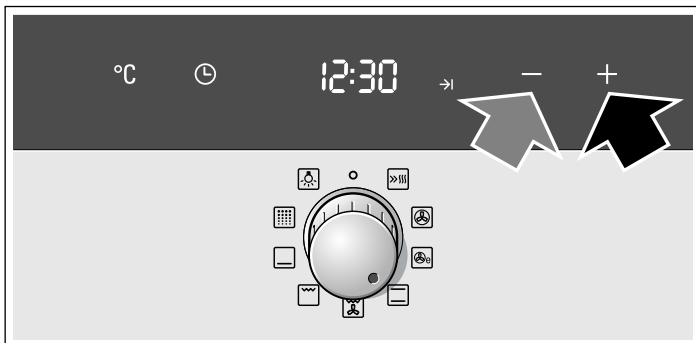
Primer na slici: Sada je 10.30 časova, vreme pečenja iznosi 45 minuta i rerna treba da se isključi u 12.30 časova.

1. Podesite birač funkcija.
2. Taster  pritisnite dva puta.
3. Trajanje vremena pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.
4. Pritisnite taster .

Vreme, za koje su jela gotova, i simbol vremena isključivanja  prikazuju se na polju za prikaz.






5. Vreme isključivanja promenite pomoću tastera **+** ili **-**.





6. Pritisnite taster °C.


Željenu temperaturu ili stepen za pečenje roštilja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Na polju za prikaz se prikazuju podešena temperatura i simbol , rerna se nalazi u "Standby" režimu rada. Ako je rerna uključena, prikazuju se podešena temperatura i simbol . Simbol  se gasi.


Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna prestaje da greje. Na polju za prikaz se pojavljuje **00:00**. Taster  pritisnite dva puta. Pomoću tastera **+** ili **-** podesite novo vreme pečenja ili pritisnite taster  i birač funkcija postavite na poziciju 0. Rerna je isključena.

Promena vremena isključivanja






Taster  pritisnite tri puta. Vreme isključivanja podesite pomoću tastera **+** ili **-**. Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Nemojte da menjate vreme isključivanja, ako vreme pečenja već teče. Na taj način biste mogli da utičete na rezultat pečenja.

Brisanje vremena isključivanja

Tri puta pritisnite na taster  i vreme isključivanja pomoću tastera **-** vratite nazad na aktuelno vreme. Rerna se uključuje.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli.


Za prozivanje časovnika za vreme , vremena pečenja , vremena isključivanja  ili tačnog vremena  više puta pritisnite taster , dok se ne pojavi željeni simbol. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.

Vreme

Posle priključivanja ili posle nestanka električne struje na polju za prikaz se pojavljuju simboli  i **0:00**. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster .



Pojavljuje se vreme **12:00**.

2. Vreme promenite pomoću tastera **+** ili **-**.
3. Vreme potvrdite pomoću tastera .


Posle nekoliko sekundi se prikazuje programirano vreme.

Promena tačnog vremena

Ne može da se podesi nijedna druga vremenska funkcija, šporet mora da bude isključen.

1. Taster  pritisnite dva puta.
Na polju za prikaz zasvetli simbol .

2. Vreme promenite pomoću tastera **+** ili **-**.

3. Vreme potvrdite pomoću tastera .

Posle nekoliko sekundi se prikazuje programirano vreme.

Isključivanje vremena

Moguće je da isključite vreme. Pojednosti o tome u poglavlju *Promena osnovnih podešavanja*.


Promena osnovnih podešavanja


Rerna raspolaže određenim osnovnim podešavanjima. Ta podešavanja možete da prilagodite svojim potrebama.


Osnovno podešavanje	Izbor 0	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
c 1 Trajanje signala posle završetka vremena pečenja ili na časovniku za vreme podešenog vremena	-	otprilike 10sek.	otprilike 2min.*	otprilike 5min.
c 2 Vremenski prikaz	Ne	Da*	-	-
c 3 Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje je	-	otprilike 2 sek.	otprilike 4 sek.*	otprilike 10sek.
c 5 Šine za izvlačenje su naknadno ugrađene	Ne*	Da	-	-
c 6 Izbor fabričkih podešavanja za sve stepene	Ne*	Da	-	-


* Fabričko podešavanje

Rerna mora da bude isključena.

1. Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde.
Na polju za prikaz se pojavljuje aktuelno osnovno podešavanje za trajanje signala, npr. **c 1** izbor **c 2**.
2. Osnovno podešavanje promenite pomoću tastera **+** ili **-**.

3. Potvrdite pomoću tastera .

Na polju za prikaz pojavljuje se sledeće osnovno podešavanje. Taster  omogućuje prolaz kroz sva podešavanja i tastere **+** ili **-** njihove promene.

4. Taster  za završetak držite pritisnut otprilike 4 sekunde.
Sva osnovna podešavanja se preuzimaju.

Osnovna podešavanja ponovo možete da promenite u svako doba.

Automatsko isključivanje

Ukoliko se podešavanja uređaja nisu menjala više časova, aktivira se automatsko isključivanje. Rerna prestaje da greje. To zavisi od izabrane temperature ili stepena za pečenje roštilja.

Automatsko isključivanje se aktivira

Čuje se signal. Na prikazu se pojavljuje **FB**. Rerna prestaje da greje.

Birač funkcija postavite na nulti položaj. Rerna se isključuje.

Obustavljanje automatskog isključivanja

Da se automatsko isključivanje ne bi neočekivano aktiviralo, morate da izaberete vreme pečenja. Rerna greje dok ne istekne vreme.

Samočišćenje

Tokom samočišćenja rerna se zagreva na otprilike 500 °C. Na taj način se spaljuju ostaci od prženja i pečenja, posle čega iz pećnice morate samo još da uklonite pepeo.

Na raspolaganju stoje tri stepena za čišćenje.

Stepen	Stepen za čišćenje	Trajanje
1	lako	otprilike 1 čas i 15 minuta
2	srednji	otprilike 1 čas i 30 minuta
3	intenzivan	otprilike 2 časa

Što su nečistoće jače i starije, to stepen za čišćenje mora da bude veći. Dovoljno je da rernu čistite jednom na svaka dva do tri meseca. Za čišćenje je potrebno otprilike samo 2,5 - 4,7 kW/h.

Važne napomene

Radi Vaše sigurnosti rerna se automatski blokira. Vrata rerne možete ponovo da otvorite tek kada se pećnica nešto ohladi i kada se ugasi simbol brave za blokadu.

Lampica za rernu u pećnici ne svetli tokom samočišćenja.

Opasnost od opekotina!

- Tokom funkcije samočišćenja pećnica postaje veoma vrela. Vrata uređaja nemojte nikada rukom da otvarate ili da pomerate kuke za blokadu. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

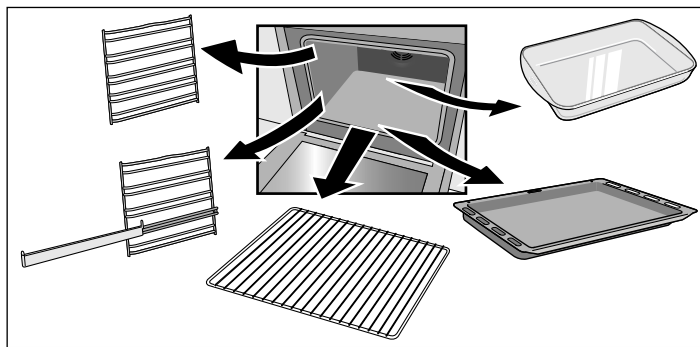
- Tokom funkcije samočišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Opasnost od požara!

Tokom funkcije samočišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Na dršku vrata nikada nemojte da kačite zapaljive predmete, kao što su npr. krpe za posude. Oslobodite prednju stranu uređaja.

Pre samočišćenja

Pećnica bi trebala da bude prazna. Iz pećnice izvadite pribor, posude i rešetke ili šine levo i desno. U poglavlju *Nega i čišćenje* ćete naći uputstva za vađenje rešetaka ili šina levo i desno.



Očistite vrata rerne i bočne unutrašnje površine u blizini zaptivaka.

⚠ Opasnost od požara!

Ostaci jela, masti i pečenja mogu da naprave vatru. Pećnicu i pribor, koji treba da se očisti u pećnici, obrišite vlažnom krpom.

Samočišćenje pomoću pribora

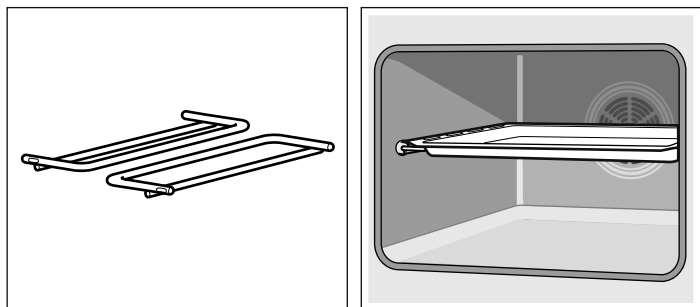
Postolja ili šine levo i desno nisu namenjene za samočišćenje. Njih morate da uzmete iz pećnice.

Za optimalno čišćenje pećnice preporučujemo da prilikom funkcije samočišćenja ne uguravate plehove za pečenje. Ne obraćajući pažnju na to pomoću držača za pribor možete da očistite duboki emajlirani univerzalni tiganj ili ravan pleh za pečenje pomoću funkcije samočišćenja. Stalno istovremeno čistite samo pribor.

Rešetku ne bi trebalo čistiti pomoću funkcije samočišćenja.

Ako Vaša rerne ne raspolaže ovim držačima, možete da ih nabavite kod naše servisne službe ili na internetu pod brojem dela 466546.

Držači za pribor se utiču levo i desno.



Pribor očistite vodom i uklonite ostatke jela, ulja i soka od pečenja.

Duboki univerzalni tiganj ili ravan pleh za pečenje postavite na držač.

⚠ Ozbiljni rizici po zdravlje!

Tokom čišćenja nemojte da uguravate plehove za pečenje ili kalupe sa slojem protiv lepljenja. Zbog velike vreline sloj protiv lepljenja se uništava i nastaju otrovni gasovi.



Podešavanje

Posle izbora stepena za čišćenje podesite rerne.


1. Funkciju samočišćenja  izaberite pomoću birača funkcija.

2. Željeni stepen za čišćenje podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Na polju za prikaz se pojavljuju stepen za čišćenje i simbol **I→**. Posle nekoliko sekundi startuje samočišćenje.

Kratko posle starta blokiraju se vrata rerne. Na polju za prikaz zasvetli simbol . Tek pošto se simbol  ugasi, možete ponovo da otvorite vrata rerne.


Samočišćenje je završeno

Na polju za prikaz se pojavljuje **00:00**. Rerna prestaje da greje. Birač funkcija postavite na nulti položaj. Rerna se isključuje. Vrata rerne možete ponovo da otvorite, ako se simbol  na polju za prikaz ugasi.

Promena stepena za čišćenje


Posle starta ne možete više da promenite stepen za čišćenje.

Prekidanje samočišćenja

Birač funkcija postavite na nulti položaj. Rerna se isključuje. Vrata rerne možete ponovo da otvorite, ako se na polju za prikaz ugasio simbol .


Pomeranje vremena za isključivanje i nazad

Rerna omogućuje programiranje vremena za koje treba da se završi samočišćenje. Tako na primer samočišćenje možete da vršite preko noći, kako bi tokom dana rerne bila spremna za rad.

Programirajte kako je opisano pod 1 i 2. Pre starta samočišćenja tri puta pritisnite na taster  i vreme isključivanja pomerite pomoću tastera **+** ili **-**.

Rerne se sada nalazi u "Standby" režimu rada. Na polju za prikaz se pojavljuju stepen za čišćenje i simbol **→I**. Posle starta samočišćenja prikazuju se stepen za čišćenje i simbol **I→**. Simbol **→I** se gasi.

Provera vremenskih podešavanja

Za proveru trajanja stepena za čišćenje ili vremena isključivanja samočišćenja više puta pritisnite na taster , dok ne zasvetli željeni simbol. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.

Posle samočišćenja

Pošto je pećnica ohlađena, preostali pepeo obrišite vlažnom krpom.

Nega i čišćenje

Vaša rerne duže ostaje sjajna i potpuno funkcionalna, ako je pravilno čistite i negujete. Kako pravilno treba da čistite i negujete Vašu rernu, objašnjavamo Vam ovde.

Napomene

- Na prednjoj strani rerne se ne stvaraju nikakve razlike u boji zbog različitih materijala, kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima, u vidu pramenova, predstavljaju odraz sijalice u pećnici.
- Emajl ogoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na način funkcionisanja rerne. Ivce tankog pleha ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Zbog toga one mogu da budu grube, što nema nikakav uticaj na zaštitu od korozije.

Sredstva za čišćenje

Da se različite površine ne bi oštetile pogrešnim sredstvom za čišćenje, molimo da vodite računa o podacima navedenim u tabeli. Ne smeju da se upotrebljavaju:

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- agresivna sredstva sa alkoholom,
- jaka sredstva za čišćenje lonaca ili sunderi za ribanje,
- kompresorski čistači ili parni čistači.

Pre upotrebe nove krpe za posuđe temeljno operite.


Područje	Sredstva za čišćenje
Prednji deo rerne	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od vode, masti, kukuruznog brašna i belanceta, ispod njih može da se obrazuje korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za negu prohroma, koja su adekvatna za tople površine. Sredstva za negu pomoću meke krpe nanosite u tankom sloju.
Staklo	Sredstva za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.
Displej	Sredstva za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate alkohol za čišćenje ili sirće i nikakva druga abrazivna ili sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline.
Staklo na vratima	Sredstva za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljke za staklo.
Staklo na vratima	Specijalna sredstva za čišćenje prohroma (mogu da se nabave u servisnoj službi ili specijalizovanoj prodavnici). Obratite pažnju na podatke proizvođača.

Područje	Sredstva za čišćenje
Pećnica	Topla, blaga sapunica ili voda i sirće: Očistite mekom krpom za posuđe. U slučaju veoma jake nečistoće upotrebite metalni sunderčić od prohroma ili specijalna sredstva za čišćenje rerne. Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. Preferira se upotreba funkcije samočišćenja. Za to pogledajte u poglavlju <i>Samočišćenje</i> .
Stakleni poklopac lampice za rernu	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe.
Rešetke ili šine	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Šine	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte ni da kvasite ni da perete u mašini za pranje posuda.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.

Funkcija osvetljenja

Za olakšano čišćenje rerne moguće je da uključite lampicu u unutrašnjem prostoru rerne.

Uključivanje lampice za rernu

Birač funkcije postavite na poziciju .

Lampica se uključuje.

Isključivanje lampice za rernu

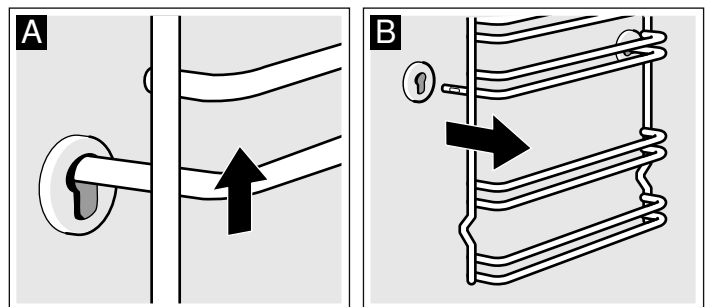
Birač funkcije postavite na poziciju 0.

Zakačivanje i otkočavanje postolja i šina levo i desno

Postolja ili šine levo i desno možete da uklonite radi čišćenja. Rerna mora da bude ohlađena.

Otkočavanje postolja ili šina

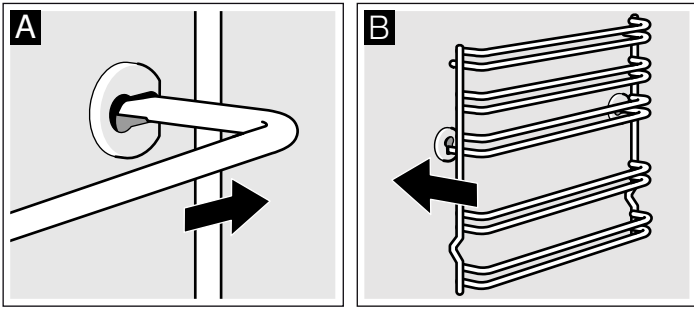
1. Postolje ili šine spreda podignite na gore i otkočite (sl. A).
2. Posle toga postolje ili šine vucite sasvim napred i izvucite ih (sl. B).



Očistite postolja ili šine sredstvom za pranje posuda i sunderom. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja ili šina

1. Postolja ili šine najpre utaknite u zadnju rezu, neznatno gurnite u nazad (sl. A)
2. i onda zakačite u prednju rezu (sl. B).

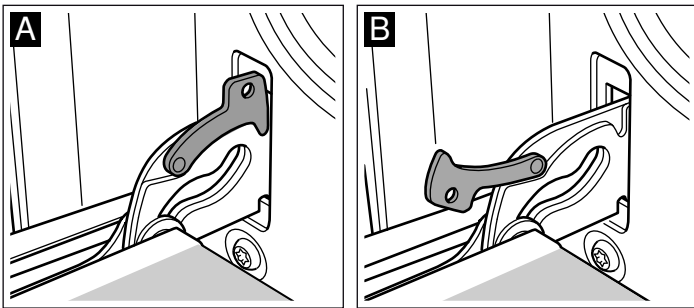


Postolja ili šine se zakačuju desno i levo. Ispupčenje mora uvek da pokazuje na dole.

Zakačivanje i otkaçivanje vrata rerne

Radi demontaže i čišćenja stakla na vratima možete da otkaçite vrata rerne.

Šarke na vratima rerne imaju po jednu ručicu za blokadu. Ako je ručica za blokadu u zatvorenoj poziciji (slika A), ne možete da otkaçite vrata. Ako je ručica za blokadu za otkaçivanje vrata rerne otklopljena (sl. B), šarke su osigurane. Na taj način ne mogu iznenada da škljocnu.

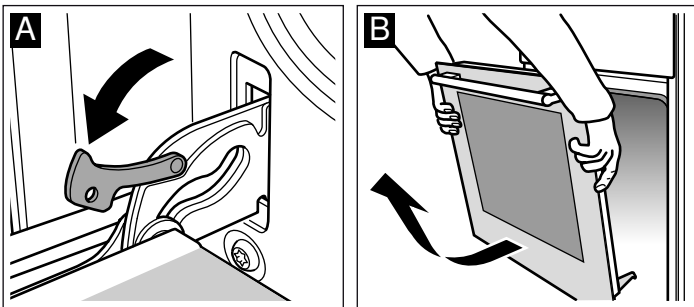


⚠ Opasnost od povrede!

Ako šarke nisu osigurane, mogu iznenada da škljocnu. Pazite na to, da ručica za blokadu uvek bude sasvim zaklopljena odnosno da prilikom otkaçivanja vrata rerne bude sasvim otklopljena.

Otkaçivanje vrata

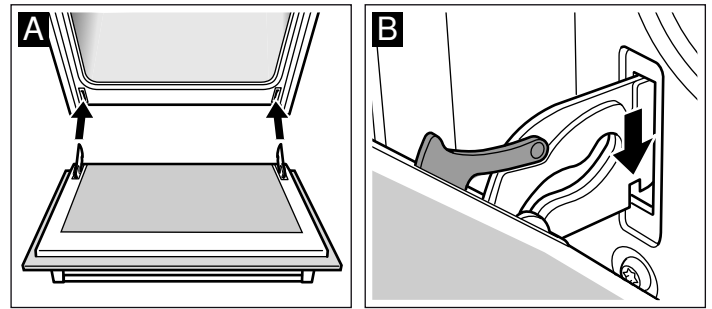
1. Sasvim otvorite rernu.
2. Obe ručice za blokadu levo i desno sasvim otklopite (sl. A).
3. Vrata rerne zatvorite do kraja (sl. B). Uхватite obema rukama levo i desno. Malo dalje zatvorite i izvucite.



Zakačivanje vrata

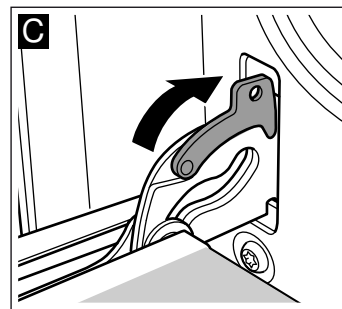
Vrata rerne ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata rerne pazite na to da obe šarke uvučete pravo u dotični otvor (sl. A).
2. Reza na šarki mora da ulegne na obe strane (sl. B).



Ako šarke nisu korektno ugrađene, vrata mogu da se pomere.

3. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (sl. C). Zatvorite vrata rerne.



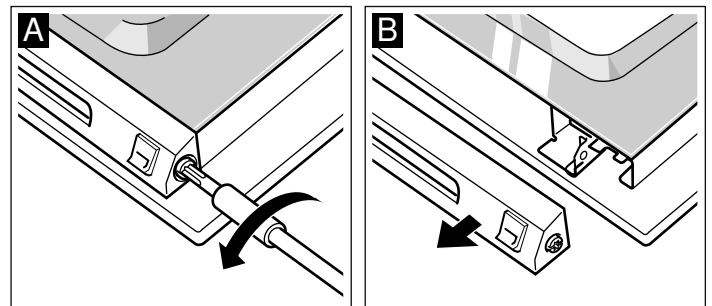
⚠ Opasnost od povrede!

Ako vrata rerne iznenada ispadnu ili šarka škljocne, nemojte da dirate šarku. Obavestite servisnu službu.

Demontiranje poklopca na vratima

Poklopac na vratima rerne vremenom može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja preporučuje se da demontirate poklopac.

1. Sasvim otvorite rernu.
2. Odvrnite poklopac na vratima rerne. Za to otpustite zavrtnje levo i desno (slika A).
3. Skinite poklopac (slika B).



Pazite na to da se rerna ne zatvori dok ne montirate poklopac. Može da se ošteti unutrašnje staklo. Poklopac očistite pomoću sredstva za čišćenje prohroma.

4. Ponovo ga umetnite i čvrsto zavrtnite.
5. Zatvorite vrata rerne.

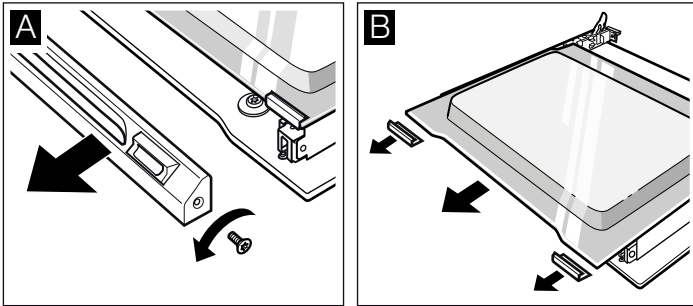
Demontaža i montaža stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata rerne.

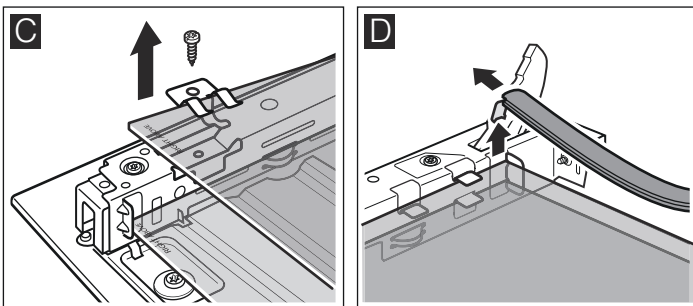
Prilikom demontaže unutrašnjeg stakla pazite na to kojim redosledom ste izvadili stakla. Kako biste stakla ponovi montirali pravilnim redosledom, orijentišite se prema dotičnom broju, koji se nalazi na staklu.

Demontaža

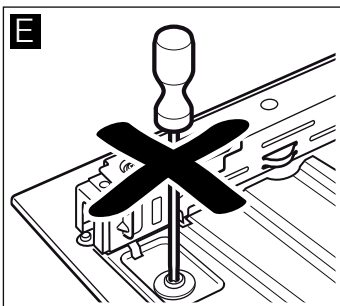
1. Otključajte vrata rerne i sa drškom na dole položite na krpu.
2. Odvrnite poklopac gore na vratima rerne. Za to obrnite zavrtnje levo i desno (slika A).
3. Najviše staklo podignite i izvucite, pa skinite oba mala zaptivka (slika B).



4. Odvrnite stezaljke držača desno i levo. Podignite staklo i skinite stezaljke sa stakla (slika C).
5. Skinite zaptivak dole na staklu (slika D). Pri tome vucite zaptivak i izvucite ga na gore. Izvucite staklo.



6. Donje staklo izvucite ukoso na gore.
7. NE odvrćite zavrtnje levo i desno na limenom delu (slika E).



Stakla očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

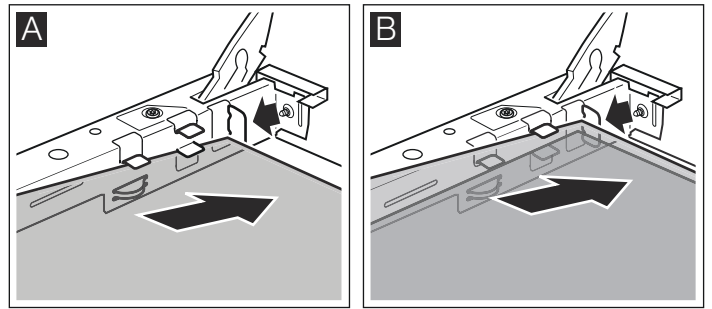
⚠ Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

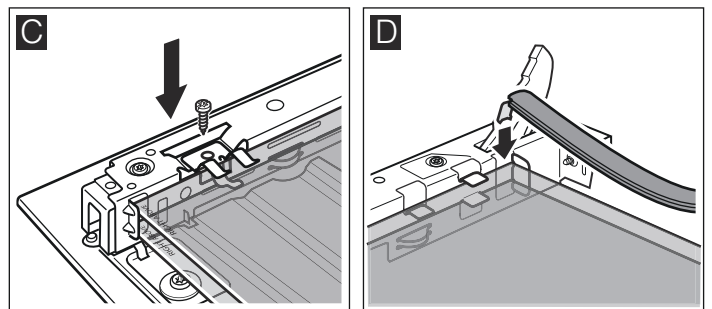
Ugradnja

Prilikom ugradnje pazite na to da na oba stakla natpis levo dole "right above" stoji na glavi.

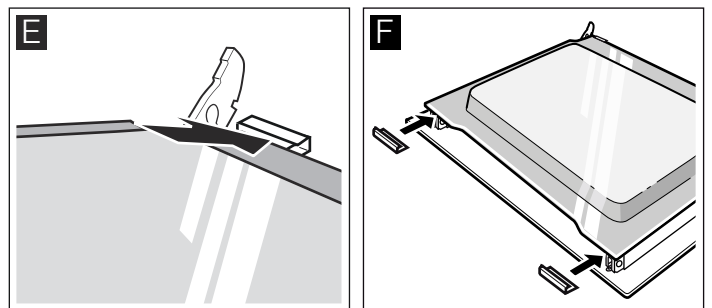
1. Donje staklo ukoso ugurajte u nazad (slika A).
2. Ugurajte srednje staklo (slika B).



3. Stezaljke držača desno i levo natakните na staklo, poravnajte, da su opruge iznad otvora za zavrtnj i čvrsto zavrtnite (slika C).
4. Ponovo zakačite zaptivak dole na staklo (slika D).



5. Najviše staklo ukoso ugurajte u nazad u oba držača. Pazite na to, da pri tome zaptivak ne gurnete u nazad (slika E).
6. Oba mala zaptivka levo i desno ponovo natakните na staklo (slika F).



7. Postavite poklopac i zavrtnite.
8. Zakačite vrata rerne.

Rernu koristite ponovo tek kada su stakla pravilno ugrađena.

Šta mora da se učini u slučaju smetnji

Ako nastupi neka smetnja, onda se često radi samo o sitnicama, koje mogu jednostavno da se otklone. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo da uz pomoć tabele pokušate sami da otklonite smetnju.

Pregled mogućih smetnji

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da li je osigurač u redu.
	Nestanak električne struje.	Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu.
Na prikazu zasvetli ☹, a pojavljuju se nule.	Nestanak električne struje.	Ponovo podesite vreme.
Rerna ne greje.	Na kontaktima se nalazi prašina.	Obrtni birač više puta obrnite u oba pravca.
Vrata rerne ne mogu da se otvore. Na prikazu zasvetli simbol 🚫.	Vrata rerne su blokirana zbog samočišćenja	Sačekajte dok se ne ohladi i dok se ne ugasi simbol 🚫.
Na prikazu se pojavljuje FB .	Automatsko isključivanje se aktiviralo.	Birač funkcija postavite na nulti položaj.

Poruke o greškama

Ukoliko se na prikazu pojavi poruka o greški sa **E**, pritisnite na taster ☹. Poruka se gasi. Podešena vremenska funkcija se briše. Ako se poruka o greški ne ugasi, obavestite servisnu službu.

Sledeće greške može da otkloni sam korisnik.

Poruka o greški	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
E011	Taster ste predugo držali pritishnut ili je zaglavljen.	Sve tastere pritiskajte jedan za drugim. Proverite, da li se taster zaglavio, da nije prekriven ili zaprljan.
E106	Blokiranje vrata je aktivno kada su vrata otvorena.	Pritisnite taster ☹. Sada možete iznova da programirate.
E115	Temperatura u pećnici je previsoka.	Vrata rerne su blokirana i zagrevanje se prekinulo. Sačekajte, dok se rerna ne ohladi. Pritisnite na taster ☹ i iznova podesite vreme.

⚠ Opasnost od strujnog udara!!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar servisne službe kojeg smo mi obučili.

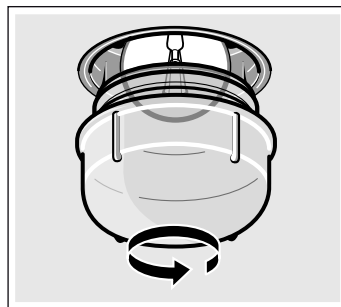
Zamena lampice za rernu

Ako je lampica za rernu pokvarena, morate da je zamenite. Rezervne lampice koje su otporne na temperaturu do 300 °C (220-240 V, postolje E14, 25 W) možete da nabavite kod servisne službe ili u specijalizovanim prodavnicama. Upotrebljavajte samo takve lampice.

⚠ Opasnost od strujnog udara!!

Uređaj odvojite sa strujne mreže. Utvrdite da je propisno odvojen sa mreže.

1. Hladnu rernu obložite krpom za posude kako biste izbegli oštećenja.
2. Zaštitno staklo uklonite obrtanjem u levo.



3. Lampicu zamenite lampicom istog tipa.
4. Ponovo uvrnite zaštitno staklo.
5. Uklonite krpu za posude i uređaj ponovo priključite na mrežu.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac morate da zamenite. Odgovarajuće staklene poklopce ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres

Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

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.

Štednja energije

- Rernu preliminarno zagrevajte samo onda kada je to navedeno u receptu ili u tabelama za pečenje.
- Upotrebjavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni bolje privlače toplotu.
- Tokom kuvanja, pečenja i prženja vrata rerne držite zatvorena.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Rerna je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. Takođe 2 pravougaona kalupa možete da ugurate u rernu jedan pored drugog.

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

Funkcija "Cirkulacioni vazduh eco"

Pomoću funkcije "Vreli vazduh eco"  možete da pripremite mnogo jela na jednom nivou naročito štedeći energiju. Pečenje, prženje i kuvanje uspevaju bez preliminarnog zagrevanja.


Napomene

- Ušteda energije je efikasna samo onda kada ste jela ugurali u hladnu i praznu pećnicu.
- Tokom pečenja vrata rerne otvarajte samo onda kada je to neophodno, npr. prilikom okretanja pečenja. Takođe obratite pažnju na mnoge savete i napomene za pečenje i prženje u poglavju „Tabele i saveti“.

Tabela

U nastavku ćete pronaći izbor jela, koja su najbolje namenjena za funkciju uštede energije. Dobijate podatke o adekvatnom podešavanju temperature, odgovarajući pribor i visinu za uguravanje.

Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine, svojstava i kvaliteta namirnica. Zato su u tabeli navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa najnižom vrednošću. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrsta zagrevanja =  Vreli vazduh Eco

	Pribor	Visina	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Kolači i proizvodi za pečenje				
Biskvit torta, jednostavna	Rešetka + četvrtasti kalup	2	170-180	55-65
Biskvit sa puterom	Rešetka + četvrtasti kalup	2	150-160	75-85
Kora za tortu	Emajlirani pleh za pečenje	3	180-200	30-45
Voćna torta (npr. kolač sa višnjama)	Kalup sa skočnim mehanizmom od metala, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kolač sa kvascem na plehu	Emajlirani pleh za pečenje	3	160-170	30-40
Mermerni kolač	Rešetka + četvrtasti kalup	2	160-170	100-110
Savojski biskvit kolač	Rešetka + kalup za koru sa voćnim nadevom	2	150-160	85-95
Vodeni biskvit	Rešetka + kalup sa skočnim mehanizmom	2	165-175	35-45
Biskvit kolač, 3 jaja	Rešetka + kalup sa skočnim mehanizmom	1	160-170	45-55

	Pribor	Visina	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Lenja pita	Univerzalni tiganj	3	170-180	65-75
Pecivo i keksi	Emajlirani pleh za pečenje	3	130-140	20-30
Toblerone	Emajlirani pleh za pečenje	3	185-195	35-45
Brioši sa puterom (12 komada)	Emajlirani pleh za pečenje	3	170-180	20-25
Rolat od biskvita	Emajlirani pleh za pečenje	3	160-170	15-20
Mafini	Emajlirani pleh za pečenje	3	150-160	30-40
Lenja pita, okrugli pleh za pečenje	Kalup sa skočnim mehanizmom od metala, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Francuska pita	Kalup sa skočnim mehanizmom od metala, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskvit sa voćem	pravougaoni pleh za pečenje	2	180-200	50-60
Kajsije u lisnatom testu	Emajlirani pleh za pečenje	3	190-200	30-40
Keksi sa komadićima čokolade	Emajlirani pleh za pečenje	3	140-150	35-45
Kolačići sa puterom	Emajlirani pleh za pečenje	3	140-150	30-45
Pecivo punjeno kremom	Univerzalni tiganj	3	210-220	40-50
Zvončići od lisnatog testa	Emajlirani pleh za pečenje	3	210-230	35-45
Hleb (1 kg)	Emajlirani pleh za pečenje	3	200-210	55-65
Meso				
Teleće pečenje (1,5 kg paštete od teletine)	Rešetka + zatvoreno posude	2	200-210	110-120
Svinjsko pečenje (1 kg)	Rešetka + otvorena posuda	2	180-190	110-120
Teleći file/rozbif, sirov (1 kg)	Rešetka + otvorena posuda	2	240-250	35-45
Teleći file/rozbif, srednje pečen (1 kg)	Rešetka + otvorena posuda	2	250-260	45-55
Riba				
Ljuskarka/grgeč, pečen (2 komada po 350 g)	Univerzalni tiganj	2	180-190	30-40
Ljuskarka u korici od soli (2 komada po 450 g)	Emajlirani pleh za pečenje	3	180-190	40-50
Bakalar (1 komad do 1 kg)	Emajlirani pleh za pečenje	2	180-190	50-60
Pastrmka (2 komada po 300 g)	Emajlirani pleh za pečenje	2	180-190	25-35
Grdobina (2 komada po 400 g)	Emajlirani pleh za pečenje	2	180-190	30-40
Zamrznuta, polupečena jela				
Zamrznuta pica sa tankom korom	Rešetka	2	210-220	15-20
Pica sa debelom korom	Rešetka	2	180-190	25-35
Pomfrit za završno pečenje	Emajlirani pleh za pečenje	3	210-220	20-30
Chicken Wings	Emajlirani pleh za pečenje	3	200-210	15-25
Riblji štapići	Emajlirani pleh za pečenje	3	210-220	20-30
Hleb za završno pečenje	Univerzalni tiganj	3	180-200	10-20
Mali, punjeni proizvodi od lisnatog testa	Emajlirani pleh za pečenje	3	180-190	15-25
Zamrznute lazanje (450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Lazanje (2 komada po 450 g)	Rešetka	2	210-230	45-55
Štapići od mocarele	Emajlirani pleh za pečenje	2	230-240	15-25
Jalapenosi	Emajlirani pleh za pečenje	3	200-210	15-25
Ostalo				
Gratinirani krompir	Rešetka + otvoreni kalup	2	155-165	75-85
Sveže lazanje	Rešetka + otvoreni kalup	2	175-180	50-60

Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje

Ovde ćete naći izvor jela i optimalnih podešavanja za njih. Pokazaćemo vam koji režimi zagrevanja i temperatura mikrotalasne pećnice najviše odgovaraju Vašem jelu. Dobićete podatke o prikladnom priboru i na kojoj visini treba da se stave. Dobićete savete o posuđu i načinu pripreme.

Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za stavljanje u hladnu i praznu pećnicu. Prethodno zagrevanje pećnice je potrebno samo ako je to navedeno u tabeli. Pribor postavite tek nakon predzagrevanja sa papirom za pečenje.
- Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor možete da nabavite kao dodatnu opremu u specijalizovanoj prodavnici i u servisnoj službi. Pre korišćenja iz pećnice uzmite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite kuhinjsku krpu kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posuđe.

Kolači i pecivo

Pečenje na jednom nivou

Kolač najbolje uspeva, ako ga pečete na jednom nivou pomoću zagrevanja sa gornje i donje strane ☐.

Ako pečete pomoću 3D vrelog vazduha ☉, preporučuju se sledeće visine za uguravanje pribora:

- Kolač u kalupu za pečenje: Visina 2
- Kolači na plehu: visina 3

Pečenje na više nivoa

Koristite režim 3D vreli vazduh ☉.

Pečenje na 2 nivoa:

- Univerzalni tiganj: Visina 3.
- Pleh za pečenje: Visina 1.

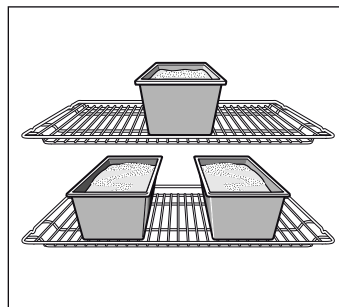
Pečenje na 3 nivoa:

- Univerzalni tiganj: Visina 5.
- Pleh za pečenje: Visina 3.
- Pleh za pečenje: Visina 1.

Plehozi za pečenje koje ste istovremeno ugurali u rernu ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći mnogobrojne savete za sva jela.

Ako istovremeno upotrebljavate 3 pravougaona kalupa, na rešetku morate da ih postavite kao na slici.



Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod svetlih kalupa za kolače od tankog metala ili kod staklenih kalupa produžuje se vreme pečenja i kolači ne rumene ravnomerno.

Ako želite da koristite silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptima mogu da odstupaju.

Tabele

U tabeli ćete pronaći optimalnu vrstu zagrevanja za svaki kolač ili desert. Temperatura i vreme pečenja zavise od količine i konzistencije testa. Iz tog razloga se u tabelama stalno navodi vremenski interval. Najpre stalno počnite sa nižom vrednošću. Pomoću niže temperature dobija se ravnomernije rumenjenje. Ako je potrebno, sledeći put možete da povećate temperaturu.

Ako rernu preliminarno zagrejete, vreme pečenja skraćujete za 5 do 10 minuta.

Ostale informacije ćete naći pod savetima za pečenje u prilogu tabela.

Kako biste na jednom stepenu pekli samo jedan kolač, kalup postavite na emajlirani pleh za pečenje.

Ako istovremeno treba da pečete više kolača, kalupe možete da postavite zajedno na rešetku.

Kolači u kalupu za pečenje	Posude za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Torta	Kalup za pečenje od lima, Ø 31 cm	1	☐	240-260	30-40
	2 kalupa za kolače od lima, Ø 31 cm.	3+1	☉	190-200	45-55
Francuska pita	Kalup za pečenje od lima, Ø 31 cm	1	☐	220-230	40-50
Kolači	Kalup za pečenje od lima, Ø 28 cm	1	☐	190-200	40-50

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Pica	Univerzalni tiganj	2	☐	200-220	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	180-190	35-40
Flambirani kolač (preliminarno zagrejte rernu)	Univerzalni tiganj	2	☐	270	15-20
Pletenica sa kvascem	Univerzalni tiganj	2	☐	170-190	25-35
Brioši hleb	Pleh za mafine za 12 mafina sa Ø 8 cm	2	☐	200-220	20-25
Pecivo sa kvascem/prinzes krofne	Univerzalni tiganj	2	☐	200-220	30-45

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Lisnato testo	Univerzalni tiganj	3	☉	190-200	25-35
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	190-200	30-40
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	170-180	35-45
Puslice (preliminarno zagrevanje 10 minuta)	Univerzalni tiganj	3	☉	80-90	180-210
Kolačići sa puterom (preliminarno zagrevanje)	Univerzalni tiganj	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalni tiganj	3	☉	140-150	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	140-150	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	140-150	25-35
Makroni	Univerzalni tiganj	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	110-120	35-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	110-120	35-45
Burek	Univerzalni tiganj	2	☐	190-200	40-55

Saveti i praktične napomene za pečenje

Ako biste želeli da upotrebite sopstveni recept.	Možete da se orijentišete prema sličnom proizvodu iz tabele za vreme pečenja.
Ovako proveravate da li je kolač od mučenog testa gotov:	Finim drvenim štapićem otprilike 10 minuta pre kraja navedenog vremena pečenja kolač probodite na najvišem mestu. Ako na drvenom štapiću ne ostanu zalepljeni ostaci testa, kolač je gotov.
Kolač nije narastao ili je spao.	Sledeći put upotrebljavajte manje tečnosti za recept ili izaberite za 10 stepeni nižu temperaturu za pečenje. Takođe obratite pažnju na to koliko dugo testo prema receptu treba da premesite.
Kolač je na sredini dobro narastao, ali je na rubovima pao.	Nemojte da mastite kalup za pečenje. Kada je kolač gotov, pomoću noža ga pažljivo odvojite od kalupa za pečenje.
Kolač je gore previše porumeneo.	Kolač gurnite na nižu šinu, izaberite nižu temperaturu pečenja i ostavite kolač da se duže peče.
Kolači su previše suvi.	Gotov kolač probodite više puta finim drvenim štapićem. Pospite nekoliko kapi voćnog soka ili alkohola preko toga. Sledeći put povećajte temperaturu pečenja za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili pečeni proizvodi (na primer kolač od sira kvarka) spolja izledaju dobro, ali su unutra lepljivi (vlažni, na mestima mokri).	Sledeći put uzmite manje tečnosti i jelo ostavite u rerni duže vreme na manjoj vrelini. Kod torti sa sočnim nadevom najpre pecite koru torte. Onda pospite mlevene bademe ili prezle po kori torte, pre nego što na nju stavite nadev. Obratite pažnju na napomene u receptu i na vremena pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Podesite nižu temperaturu, pecivo će se na taj način ravnomernije ispeći. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ na jednom nivou. Papir za pečenje koji viri može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Uvek ga isecite na veličinu pleha za pečenje.
Pekli ste na različitim nivoima. Pecivo na gornjem plehu za pečenje je tamnije nego ono na donjem.	Za pečenje na različitim nivoima podesite uvek 3D vreli vazduh ☉. Ako ste ugurali više plehova za pečenje, oni ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.
Prilikom pečenja sočnih kolača obrazuje se kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da se obrazuje vodena para. Jedan deo te vodene pare se izvodi preko aspiratora rerne i u obliku kapljica vode može da padne na polje sa komandama ili prednje strane susednog nameštaja. To je normalna fizička reakcija.

Meso, živina, riba

Posude za kuvanje

Možete da upotrebljavate svaku posudu koja je otporna na toplotu. Za velika pečenja takođe možete da upotrebljavate emajlirani pleh za pečenje.

Najadekvatnije su staklene posude. Uverite se da poklopac odgovara pekaču i da se dobro zatvara.

Ako upotrebljavate emajlirane posude, morate da dodate više tečnosti.

Ako primenjujete pekače od prohroma, meso nije tako rumeno i može eventualno da bude još krvavo. Ako je to slučaj, vreme pečenja odgovarajuće produžite.

Podaci u tabelama:

Posuda bez poklopca = otvorena
posuda sa poklopcem = zatvorena

Posudu stalno postavljajte na sredinu rešetke.

Vrele staklene posude bi uvek trebalo da odložite na suhu kuhinjsku krpu. Vrelo staklo može da pukne, ako ga postavite na vlažnu ili hladnu površinu.

Prženje

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. Dno posuda bi trebalo da bude pokriveno otprilike 1/2 cm visine.

Za dinstano pečenje dodajte dovoljno tečnosti. Dno posuda bi trebalo da bude prekriveno 1 - 2 cm visine.

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posuda. Ako meso pripremate u emajliranom pekaču, neophodno je nešto više tečnosti nego u staklenom posudu.

Pekači od prohroma su samo uslovno adekvatni. Meso se peče sporije i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Roštilj

Roštilj pecite uvek dok je rerna zatvorena.

Za pečenje roštilja rernu preliminarno zagrevajte 3 minuta pre uguravanja jela u pečnicu.

Komade položite direktno na rešetku. Ako treba da se pripremi samo jedan komad, bolje će uspeti, ako se nalazi na sredini rešetke.

Na visinu 1 ugurajte emajlirani pleh. Na taj način ćete da sakupite sok iz mesa, pa će rerna duže vremena da ostane čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj nemojte da uguravate na visinu 4 ili 5. Zbog velike vreline posude može da se deformiše i da prilikom izvlačenja ošteti pečnicu.

Po mogućstvu uzmite komade iste veličine. Na taj način će ravnomerno da porumene i da ostanu sočni. Filete posolite posle pečenja na roštilju.

Posle 2/3 vremena okrenite komade.

Grejno telo za pečenje roštilja se automatski uključuje i isključuje. To je normalno. Učestalost zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.

Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.

Ako je pečenje gotovo, trebalo bi još 10 minuta da odstoji u isključenoj, zatvorenoj rerni. Na taj način se sokovi mesa bolje raspodeljuju.

Posle kuvanja goveđe meso uvite u aluminijumsku foliju i ostavite da odstoji u rerni 10 minuta.


Kod svinjskog pečenja sa kožicom, kožicu isecite na krstiče i pečenje najpre položite u sud sa kožicom na dole.

Jelo	Težina	Pribor i posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Vreme za kuvanje u minutima
Meso						
Rozbif, krvav	1,0 kg	otvoreno	1		240-250	40-50
Rozbif, srednji	1,0 kg	otvoreno	1		250-260	50-60
Jagnjeći but bez kostiju, rolovan, srednje pečen	1,5 kg	otvoreno	1		160-170	100-110
Ražanj za meso	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	100-120
Svinjsko rolovano pečenje	2,0 kg	otvoreno	1		170-190	170-180
Živina						
Kokoška	1,5 kg	otvoreno	1		190-210	65-85
Patka	2,0 kg	otvoreno	1		190-210	100-110
Riba						
Riba, cela, pečena na roštilju	300 g	Univerzalni tiganj + rešetka	2+1		2	20-25
Gužvara						
Gratinirani krompir		Kalup za gužvaru na rešetki	2		160-180	50-70
Tost						
Prepečeni tost	12 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		170-180	8-12

Saveti za pečenje i roštilj

Za težinu pečenja ne postoje podaci u tabeli.	Izaberite podatke u skladu sa sledećim nižom težinom i produžite vreme.
Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.	Upotrebite termometar za meso (može da se dobije u specijalizovanoj prodavnici) ili napravite "probu kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako osetite da je tvrdo, onda je gotovo. Ako osetite da se uleže, potrebno je još neko vreme.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Proverite visinu uguravanja i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro spolja, ali je sos zagoreo.	Sledeći put izaberite manju posudu za pečenje ili dodajte tečnost.
Pečenje dobro izgleda, ali je sos previše svetle boje i vodenast.	Sledeći put izaberite veću posudu za pečenje i upotrebite manje tečnosti.
Prilikom polivanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Ona može da padne na hladniji prednji deo sa prekidačem ili na prednje delove susednog nameštaja i da se osuši kao kondenzovana voda.

Kuvanje po meniju

Pomoću 3D vrelog vazduha  možete da pripremite kompletan meni u rerni. Toplota rerne se iskorišćava u potpunosti. Na vrelom vazduhu se mirisni i arome ne gube.

Posudu za kuvanje postavite na rešetku.

Meni	Posude za kuvanje	Visina	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima	Uputstva
Meni 1					
Jagnjeći but, bez kostiju, rolovan, 1,3 kg, srednje pečen i pečeni krompir	Otvorena posuda za kuvanje	1	180	100	Posle 30 minuta vremena za pečenje možete da dodate krompire oko jagnječeg buta i da u pećnicu ugurate tortu
Torta	Kalup za pečenje, od lima, Ø 31 cm.	3			
Meni 2					
Jagnjeći but, bez kostiju, rolovan, 1,3 kg, srednje pečen*	Otvorena posuda za kuvanje	1	180	100	Posle 30 minuta vremena za pečenje u pećnicu možete da gurate gratinirani krompir. Ako je gratinirani krompir već prejako pečen, posudu za kuvanje u poslednjih 10 minuta možete da pokrijete.
Gratinirani krompir	Otvorena posuda za kuvanje	3			








* Preporuka: 20 minuta pre kraja vremena pečenja možete da dodate paradajze oko jagnječeg buta.

Gotovi proizvodi

Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir za pečenje namenjen za visoke temperature. Veličinu papira prilagodite posudu.

Rezultat pečenja jako zavisi od namirnice. Kod sirovih proizvoda mogu da nastupe neravnomernosti i razlike u boji.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Pica, zamrznuta					
Pica sa tankom korom	Univerzalni tiganj	2		210-230	15-30
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		180-200	25-35
Pica sa debelom podlogom	Univerzalni tiganj	2		180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		170-190	30-40
Pica baget	Univerzalni tiganj	3		190-200	20-25
Mini pica	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
Pica, ohlađena					
Pica (preliminarno zagrejte rernu)	Univerzalni tiganj	1		190-210	10-20

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Jela od krompira, zamrznuta					
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3	☐	190-210	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	190-200	35-45
Kroketi	Univerzalni tiganj	3	☐	200-220	25-30
Pljeskavice od krompira, punjeni krompiri	Univerzalni tiganj	3	☐	210-230	15-25
Proizvodi za pečenje, zamrznuti					
Zemičke, bageti	Univerzalni tiganj	3	☐	180-200	10-20
Perece (gotovo oblikovano sirovo testo)	Univerzalni tiganj	3	☐	210-230	15-25
Proizvodi za pečenje, preliminarno pečeni					
Zemičke, bageti	Univerzalni tiganj	2	☐	190-210	10-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1	☒	160-180	20-25
Zamrznuti proizvodi gotovi za pečenje					
Ribljí štapići	Univerzalni tiganj	2	☐	220-240	10-20
Pileći kroketi, komadići	Univerzalni tiganj	3	☐	200-220	15-25
Pecivo od lisnatog testa, zamrznuto					
Pecivo od lisnatog testa	Univerzalni tiganj	3	☐	200-220	35-40

Specijalna jela

Niže temperature su namenjene za pripremu ukusnih, kremastih jogurta i vazdušastog testa sa kvascem.

Najpre iz pećnice izvadite pribor, rešetke ili šine levo i desno.

Pripremanje jogurta

1. Skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ostavite da se ohladi na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (hladnog iz frižidera).

3. Sipajte u šolje ili čaše i pokrijte providnom folijom.

4. Pećnicu preliminarno zagrejte kako je navedeno.

5. Zatim šolje ili čaše postavite na dno pećnice i pripremite kako je navedeno.

Narastanje testa sa kvascem

1. Testo sa kvascem pripremite kao i obično. Testo stavite u keramičku posudu za kuvanje i pokrijte.
2. Pećnicu preliminarno zagrejte kako je navedeno.
3. Isključite uređaj i posle isključivanja testo ostavite u pećnici da naraste.

Jelo	Sudovi	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Vreme
Jogurt	Šolje ili čaše	postavite na dno pećnice	☒	Preliminarno zagrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Narastanje testa sa kvascem	Posudu za kuvanje koja je otporna na visoke temperature	postavite na dno pećnice	☒	Preliminarno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i testo sa kvascem stavite u pećnicu.	5-10 min. 20-30 min.

Odmrzavanje

Vremena odmrzavanja zavise od vrste i količine jela.

Molimo da pazite na napomene proizvođača na ambalaži proizvoda.

Uzmite smrznute sastojke iz ambalaže i u odgovarajućem sudu postavite na rešetku.

Živinu grudima na gore položite na tanjir.

Napomena: Lampica za rernu se uključuje tek kada je dostignuta temperatura od 60 °C. Na taj način je moguće optimalno i precizno podešavanje.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
Osetljiva zamrznuta jela npr. torte sa šlagom, torte sa kremom, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće itd.	Rešetka	1	☒	30 °C
Ostala zamrznuta jela kokoške, razne vrste kobasica i mesa, riba, hleb i zemičke, kolači i drugi proizvodi za pečenje	Rešetka	1	☒	50 °C

Sušenje

Upotrebljavajte samo sveže voće i povrće u odličnom stanju i temeljno ga operite.

Dobro ga ocedite i ostavite da se osuši u potpunosti.

Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 3, a rešetku na visinu 1.

Univerzalni tiganj i rešetku pokrijte papirom za pečenje.

Jelo	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
600 g jabuka u kolotovima	1+3		80	otprilike 5 h
800 g krušaka u komadima	1+3		80	otprilike 8 h
1,5 kg šljiva	1+3		80	otprilike 8-10 h
200 g kuhinjskog začinskog bilja, očišćeno	1+3		80	otprilike 1½ h

Napomena: Ukoliko voće ili povrće sadrži mnogo soka i vode, trebalo bi često da ga okrećete. Gotovo isušeno voće ili povrće odmah odvojite od papira.

Ukuvavanje marmelade

Za ukuvavanje tegle i gume za tegle moraju da budu čiste i nepoderane. Ukoliko je to moguće upotrebljavajte tegle iste veličine. Vrednosti u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

Opres!

Nemojte da upotrebljavate veće ili više tegle. Poklopci bi mogli da prsnu.

Upotrebljavajte samo sveže voće i povrće u odličnom stanju. Temeljno ga operite.

Vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. U zavisnosti od ambijentalne temperature, broja tegli, količine i temperature sadržaja tegli ona mogu da variraju. Pre isključivanja uređaja utvrdite da su se u unutrašnjosti tegli obrazovali mehurići.

Priprema

- Voće ili povrće sipajte u tegle, ali nemojte da ih napunite do vrha.
- Očistite ivice tegli, moraju da budu čiste.

3. Na svaku teglu položite vlažnu gumu za tegle i poklopac.

4. Tegle zatvorite pomoću klizača.

U pećnicu istovremeno stavite maksimalno šest tegli.

Programiranje

- Univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2. Čaše postavite na pleh za pečenje tako da se ne dodiruju.
- Pola litre vrele vode (otprilike 80 °C) sipajte na univerzalni tiganj.
- Zatvorite vrata rerne.
- Birač funkcija postavite na zagrevanje sa donje strane .
- Temperaturu podesite između 170 i 180 °C.

Ukuvavanje marmelade

Otprilike posle 40 - 50 minuta u kratkim razmacima se obrazuju mehurići. Isključite rernu.

Otprilike posle 25 - 35 minuta uzmite tegle iz rerne (za to vreme se koristi preostala toplota). Ako ih u pećnici ostavite duže da se ohlade, mogu da se obrazuju bakterije, koje pospešuju to da marmelada prokisne.

Voće u teglama od jedan litar	Od obrazovanja mehurića	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	otprilike 25 minuta
Trešnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	otprilike 30 minuta
Mus od jabuka, krušaka, šljiva	Isključivanje	otprilike 35 minuta

Ukuvavanje povrća

Ukoliko se obrazuju mali mehurići u teglama, temperaturu ponovo podesite na otprilike 120 - 140 °C. Otprilike 35 - 70 minuta u zavisnosti od vrste povrća. Posle toga isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

Povrće sa hladnim socom u teglama od jedan litar	Prilikom obrazovanja mehurića 120-140 °C	Preostala toplota
Krastavci	-	otprilike 35 minuta
Cvekla	otprilike 35 minuta	otprilike 30 minuta
Prokelj	otprilike 45 minuta	otprilike 30 minuta
Pasulj, keleraba, crveni kupus	otprilike 60 minuta	otprilike 30 minuta
Zeleni grašak	otprilike 70 minuta	otprilike 30 minuta

Uzimanje tegli iz rerne

Posle vremena pečenja uzmite tegle iz rerne.

Opres!

Vrele tegle nemojte da stavljate na hladnu ili vlažnu površinu, tegle mogu da puknu.

Akrilamid u jelima

Akrilamid nastaje naročito u jelima od žitarica i krompira, koja se pripremaju na visokim temperaturama, npr. pomfrit, tost, zemičke, hleb i fini proizvodi za pečenje (keksi, fino pecivo, božićni kolačići).

Preporuke za pripremu jela sa niskim sadržajem akrilamida

Opšte napomene

- Pecite što je kraće moguće.
- Jelo za pečenje neka porumeni da bude zlatno žuto, ali nemojte da mnogo zagori.
- Velika i gruba jela za pečenje sadrže manje akrilamida.

Pečenje

Kod zagrevanja sa gornje/donje strane maks. 200 °C
Na 3D vreloom vazduhu maks. 180 °C.

Pecivo i keksi

Kod zagrevanja sa gornje/donje strane maks. 190 °C.
Na 3D vreloom vazduhu maks. 170 °C.
Jaje ili žumance smanjuju obrazovanje akrilamida.

Pomfrit iz rerne

Jedan jedini sloj ravnomerno raspodelite na plehu za pečenje. Raspodelite najmanje 400 g na svakom plehu za pečenje da se krompir ne bi isušio

Izveštaj o ispitivanju

Ove tabele su napravljene za Institute za ispitivanje, kako bi se olakšali proveru i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte iznad pleha za pečenje.

Pečenje na 3 nivoa:

Univerzalni tiganj ugurajte u sredinu.

Pecivo iz šprica:

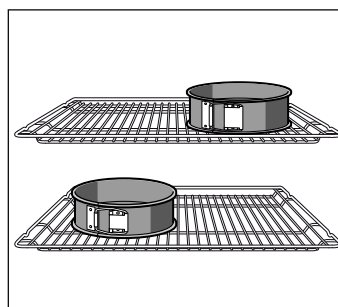
Plehoivi za pečenje koje ste istovremeno ugurali u rernu ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.

Filovana lenja pita na 1 nivou:

Između tamnih kalupa sa skočnim mehanizmom ostavite dovoljno razmaka.

Filovana lenja pita na 2 nivoa:






Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan iznad drugog.



Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: Pecite pomoću zagrevanja sa gornje i donje strane ☐ na 1 nivou. Kalupe sa skočnim mehanizmom nemojte da postavljate na rešetku, nego na univerzalni tiganj.

Jelo	Pribor i kalupi za pečenje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Pecivo iz šprica (preliminarno zagrejte rernu*)	Univerzalni tiganj	3	☐	150-160	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	140-150	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☒	140-150	25-35
Pecivo iz šprica	Univerzalni tiganj	3	☒	140-150	30-45
Mali kolači (preliminarno zagrejte rernu*)	Univerzalni tiganj	3	☐	150-170	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzalni tiganj	3	☒	150-160	25-30
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodeni biskvit (preliminarno zagrejte rernu*)	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2	☐	170-180	30-40
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2	☒	165-175	35-45



* Brzo zagrevanje nemojte da upotrebljavate za preliminarno zagrevanje rerne
Rešetke i plehove za pečenje ćete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj trgovini.

Jelo	Pribor i kalupi za pečenje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Kolač sa kvascem na plehu	Univerzalni tiganj	3		160-180	30-40
	Univerzalni tiganj	3		150-170	30-45
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		160-170	30-40
Pita od jabuka	Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Brzo zagrevanje nemojte da upotrebljavate za preliminarno zagrevanje rerne Rešetke i plehove za pečenje ćete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj trgovini.

Roštilj

Ako ste jelo stavili direktno na rešetku, na visinu 1 gurnite emajlirani pleh. Na taj način ćete da sakupite sok iz mesa, pa će rerna duže vremena da ostane čista.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen pečenja	Vreme u minutima
Pečenje tosta (preliminarno zagrevanje 10 min.)	Rešetka	5		3	1/2-2
Hamburger od teletine 12 jedinica* (bez preliminarnog zagrevanja)	Rešetka + emajlirani pleh za pečenje	4+1		3	25-30

* Okrenite posle 2/3 vremena.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000987430 06 950525