



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Vgradna pečica**  
**Ugradbena pećnica**  
**Ugradna rerna**  
**HBN311.4**



**BOSCH**

**sl** Navodila za uporabo ..... 3  
**hr** Upute za uporabu ..... 19

**sr** Uputstva za upotrebu ..... 37



# Vsebina

<b>Pomembna varnostna navodila</b> .....	<b>3</b>
Vzroki poškodb .....	4
<b>Vaša nova pečica</b> .....	<b>5</b>
Upravljalno polje .....	5
Izbirno stikalo.....	5
Temperaturni regulator .....	5
Budilka .....	5
Notranjost aparata .....	6
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>6</b>
Vstavljanje pribora .....	6
Dodatni pribor.....	6
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>7</b>
Segrevanje pečice .....	7
Čiščenje pribora .....	7
<b>Nastavitev pečice</b> .....	<b>7</b>
Načini gretja in temperatura .....	7
Hitro segrevanje .....	7
<b>Vzdrževanje in čiščenje</b> .....	<b>8</b>
Čistilna sredstva.....	8
Montaža in demontaža ogrodja .....	8
Montaža in demontaža vratc pečice .....	9
Demontaža in montaža stekel vratc .....	10
<b>Odprava motenj</b> .....	<b>10</b>
Preglednica motenj.....	10
Menjava žarnice na stropu pečice.....	10
Stekleni pokrov.....	11
<b>Servisna služba</b> .....	<b>11</b>

Številki E in FD .....	11
<b>Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja</b> .....	<b>11</b>
Varčevanje energije .....	11
Okolju prijazno odstranjevanje .....	11
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu .....	11
<b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....	<b>12</b>
Kolači in pecivo.....	12
Nasveti za peko.....	13
Meso, perutnina, ribe .....	14
Nasveti v zvezi s peko in žarom .....	15
Narastki, gratinirane jedi, toast.....	16
Gotove jedi .....	16
Posebne jedi .....	16
Odtaljevanje .....	16
Presuševanje .....	17
Vkuhanje.....	17
<b>Akrlamid v živilih</b> .....	<b>18</b>
<b>Priporočljivi sistem priprave jedi</b> .....	<b>18</b>
Peka .....	18
Peka na žaru.....	18

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

## Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen servisler lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

## **Nevarnost požara!**

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

## **Nevarnost opeklin!**

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.

## **Nevarnost opeklin!**

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

## **Nevarnost poškodb!**

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

## **Nevarnost električnega udara!**

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

## **Vzroki poškodb**

### **Pozor!**

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

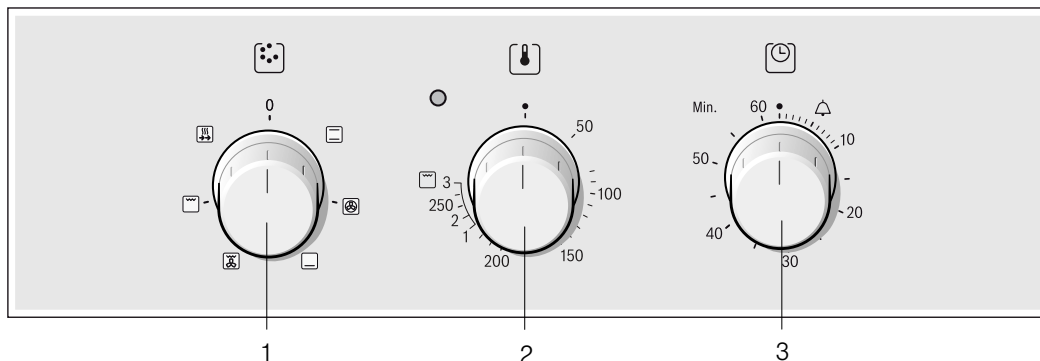
# Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih

elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

## Upravljalno polje

Tukaj je na voljo pregled nad upravljalnim poljem. Izvedba je odvisna od tipa aparata.



### Pojasnila

1	Izbirno stikalo
2	Gumb za izbiro temperature
3	Budilka

### Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja pečice. Izbirno stikalo lahko obrnete v desno ali v levo.

Ko je želeni način gretja nastavljen, se prižge lučka v pečici.

Položaji	Funkcija
0	Izklop Pečica je izključena.
	Zgornje in spodnje gretje Peka je možna le na enem nivoju. Ta nastavev je zelo primerna za kolače in pice v modelih ali na pekaču ter pusto pečenko iz govedine, teletine in divjačine. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	3D vroč zrak* Kolače, pico, drobno pecivo, piškote in listnato testo lahko istočasno pečete na dveh nivojih. Ventilator z obročastim grelnikom na zadnji strani pečice enakomerno razporeja toploto.
	Spodnje gretje S spodnjim gretjem lahko jedi od spodaj močnejše porjavite oz. popečete. Deluje spodnji grelnik.
	Obtočni žar Obtočni žar je še posebej primeren za peko rib, perutnine in velikih kosov mesa na žaru. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje segreti zrak v pečici.
	Raven žar, velika površina Na žaru lahko pečete več zrezkov, klobas, rib in popečenega kruha. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
	Hitro segrevanje Za hitro pogrevanje jedi.

\* Način segrevanja po razredu energetske učinkovitosti EN50304.

## Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo in stopnjo žara.

Položaji	Funkcija
•	Izklop Pečica ne greje.
50-270	Temperaturno območje Podatki za temperaturo v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara Stopnje peke na žaru, velika  površina. Stopnja 1 = šibka Stopnja 2 = srednja Stopnja 3 = visoka

Lučka nad temperaturnim regulatorjem sveti, ko se pečica segreva. Ob prekinitvi segrevanja ugasne. Pri nekaterih nastavitvah lučka ne sveti.

### Stopnje žara

Pri ravnem žaru izberite s temperaturnim regulatorjem stopnjo pečenja na žaru.

### Budilka

Z alarmom lahko nastavite čas do 60 minut. Alarm deluje neodvisno od pečice. Deluje kot običajna elektronska ura.

Položaj	Funkcija
•	Nulta nastavev Nastavev je izključena
	Potek nastavljenega časa priprave Zvočni signal po poteku nastavljenega časa
- 60	Prikaz minut Prikaz časa, v minutah.

### Kako nastaviti

Alarm nastavite na želeni čas.

### Ko poteče čas priprave

Ko čas poteče, se zasliši signal. Stikalo se bo samodejno postavilo nazaj v položaj izključeno •.

## Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

### Žarnica v pečici

Ko je pečica vključena, sveti lučka v pečici. Z vrtenjem izbirnega stikala v poljuben položaj lahko lučko v pečici vključite, ne da bi vključili tudi gretje pečice.

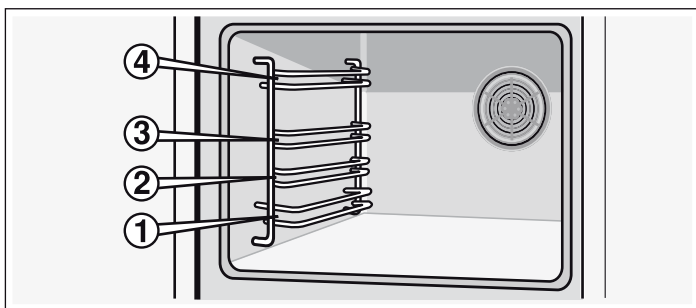
## Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolj uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

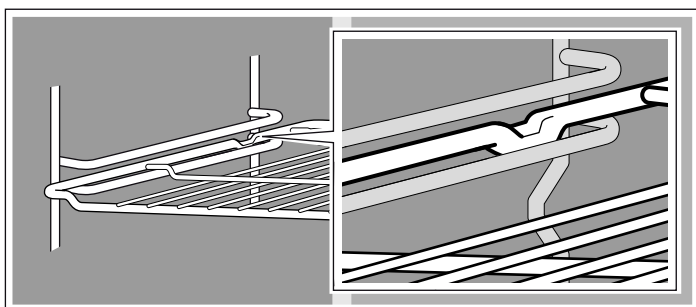
### Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 4 različne nivoje. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal steklenih vrat.



Pribor lahko izvlečete približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v pečico bodite pozorni na izboklino na zadnji strani. Le tako se bo pravilno zaskočil.



### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak uhaja skozi vrata.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

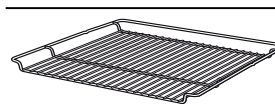
### Pozor!

Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

**Opomba:** Oblika pribora se lahko zaradi vročine spremeni. Takoj ko se pribor ohladi, se mu povrne prvotna oblika. To ne vpliva na delovanje.

Držite pekač ob straneh z obema rokama in ga vodoravno vstavite v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte levo ali desno. Sicer ga boste sicer težje vstavili. Prav tako lahko poškodujete emajlirane površine.

Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-številkko.



#### Rešetka

Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice, ukrivljeni del pa navzdol.



#### Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti.

Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

### Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. V naših brošurah ali na internetu najdete različne izdelke za svojo pečico. Izбира dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

Vsak dodatni pribor ni primeren za vsak aparat. Pri nakupu vedno sporočite celotno ime svojega aparata (E-št.).

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Aluminijast pekač	HEZ 430001	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajliran pekač	HEZ 431001	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalna ponev	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masti ali soka mesa pod rešetko. Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

### Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi

Pri daljšem času priprave hrane se lahko vratca pečice močno segrejejo.


Če imate majhne otroke, bodite med delovanjem pečice nadvse pozorni.

Poleg tega je na voljo zaščitna naprava, ki preprečuje neposreden stik z vratci pečice. Ta dodatni pribor (440651) je na voljo pri servisni službi.

# Pred prvo uporabo

V tem poglavju je opisano, kaj je treba storiti, preden v pečici prvič pripravljate hrano. Najprej preberite poglavje *Varnostna navodila*.

## Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše enourno gretje z zgornjim/ spodnjim grelnikom  pri temperaturi 240 °C. Pri tem pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

## Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

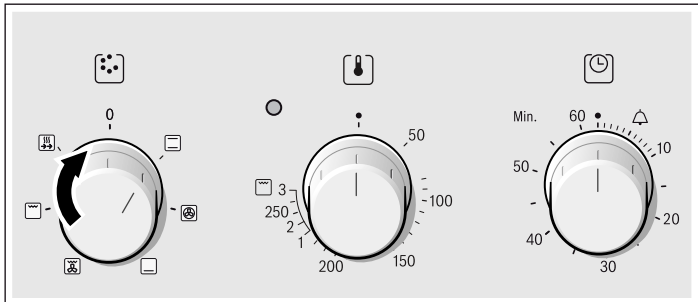
# Nastavitev pečice

Svojo pečico lahko nastavite na več načinov. Tukaj je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara.

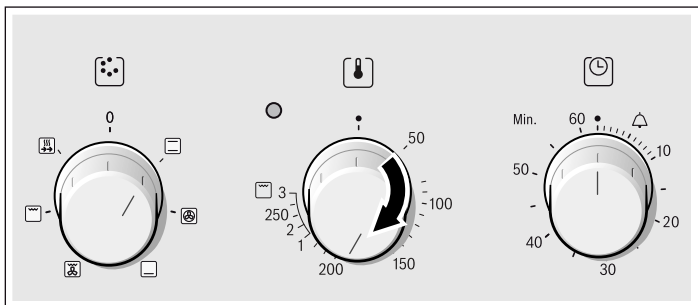
## Načini gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se segreva.

## Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

## Spreminjanje nastavitev

Način gretja, temperaturo in stopnja žara lahko po potrebi tudi spreminjate.

## Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem se bo pečica hitreje segrela na nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabljajte le pri temperaturah nad 100 °C.

Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v pečico šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Izbirno stikalo preklopite v položaj .

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.

Pečica začne delovati po nekaj sekundah. Sveti kontrolna lučka nad temperaturnim regulatorjem.

## Hitro segrevanje je končano

Signalna lučka nad temperaturnim regulatorjem ugasne. Dajte jed v pečico in nastavite želeni način gretja.

## Prekinitev hitrega segrevanja

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič. Pečica je izključena.

# Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

## Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

## Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na naslednje podatke.

### Pri čiščenju pečice

- ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- grobih čistilnih gobic in
- visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

Upravljalno polje	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo.
<b>Površine iz nerjavnega jekla</b>	Očistite jih s toplo milnico in mehko krpo. Površine iz nerjavnega jekla vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Osušite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Prednje dele iz legiranega jekla je mogoče spolirati s posebnimi negovalnimi sredstvi. Upoštevajte proizvajalčeva navodila. Posebna sredstva za čiščenje nerjavnega jekla so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.
<b>Emajlirane in lakirane površine</b>	Obrišite z majhno količino čistilnega sredstva in vlažno krpo. Osušite z mehko krpo.
<b>Vrtljivi gumbi</b>	Obrišite z majhno količino čistilnega sredstva in vlažno krpo. Osušite z mehko krpo.
<b>Steklo</b>	Očistite s čistilom za steklo. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih predmetov. Sicer lahko površino stekla opraskate ali poškodujete.
<b>Tesnilo</b>	Obrišite z vlažno krpo. Osušite z mehko krpo.
<b>Notranjost pečice</b>	Vročna milnica ali raztopina kisa v vodi. Pri trdovratni umazaniji: čistilo za pečice uporabite le na ohlajenih površinah.
<b>Stekleni pokrov žarnice v pečici</b>	Obrišite z majhno količino čistilnega sredstva in vlažno krpo. Osušite z mehko krpo.
<b>Pripor</b>	Namočite v vroči milnici. Očistite s krtačo ali gobo.

## Aluminijast pekač (opcij-sko)

Ne čistite v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Čistite v vodoravnem položaju z malo čistilnega sredstva in vlažno krpo za čiščenje stekla ali krpo z mikrovlakni. Osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Sicer lahko nastanejo praske

## Varovalo za otroke (opcij-sko)

Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Vse plastične dele namočite v toplo milnico in jih očistite s čistilno gobico. Osušite z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno.

## Kuhalna plošča

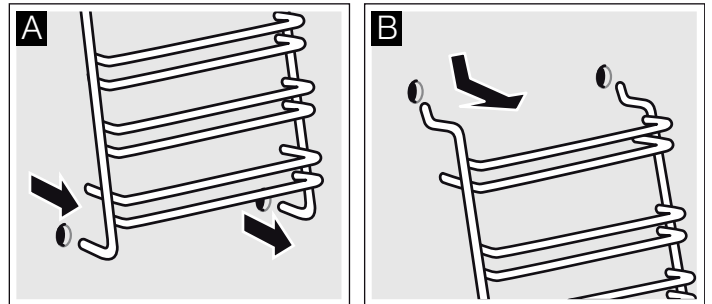
Navodila za vzdrževanje in čiščenje najdete v navodilih za uporabo kuhalne plošče.

## Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

### Odstranitev ogrodja

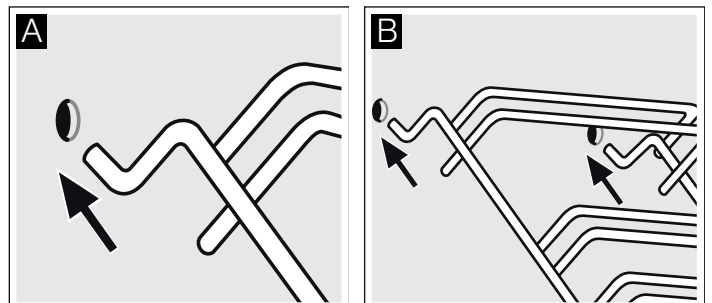
1. Ogrodje izvlecite navzdol in nekoliko naprej. Izvlecite podaljševalne zatiče iz pritrdilnih odprtin v spodnjem predelu ogrodja (slika A).
2. Nato dvignite ogrodje in ga previdno izvlecite (slika B).



Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

### Namestitev ogrodja

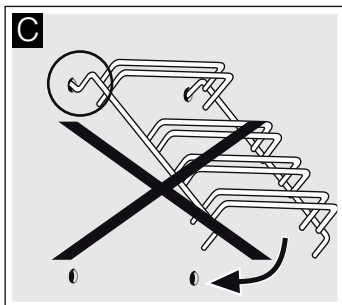
1. Oba kaveljčka previdno vstavite v zgornji luknji. (sliki A-B)





### **⚠ Napačna namestitvev!**

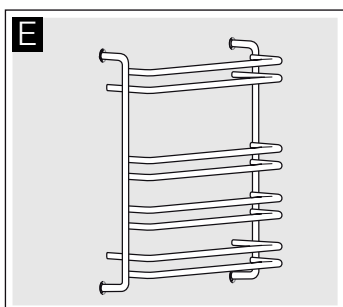
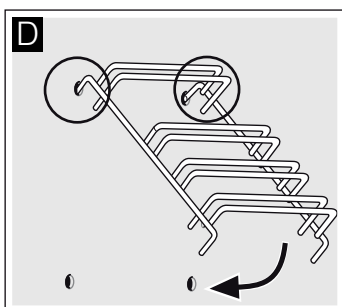
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler oba kaveljčka nista popolnoma zasidrana v zgornji luknji. Emajl se lahko poškoduje in počni (slika C).



2. Oba kaveljčka morata biti popolnoma obešena v zgornji luknji. Nato ogrodje počasi in previdno premaknite navzdol in obesite v spodnji luknji (slika D).

3. Obe ogrodji namestite na stranski steni pečice (slika E).

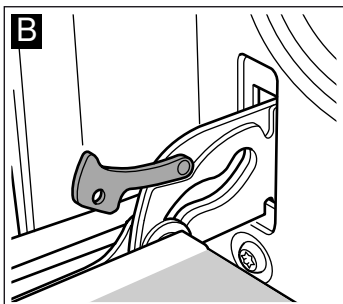
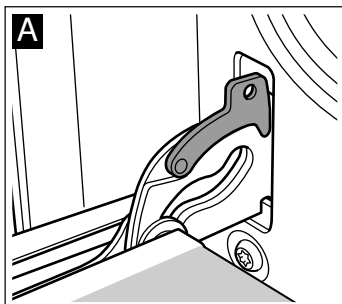
Ob pravilno nameščenih ogrojdih je razdalja med dvema zgornjima nivojema vstavitve večja.



### **Montaža in demontaža vratc pečice**

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.

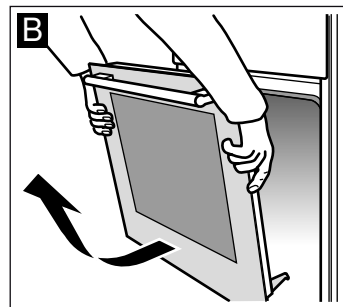
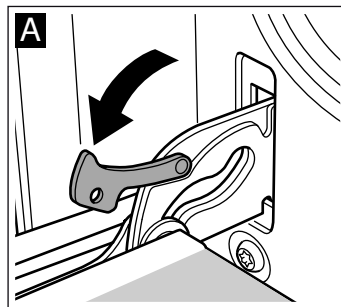


### **⚠ Nevarnost poškodb!**

Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

### **Demontaža vratc**

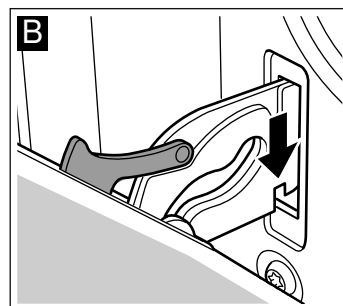
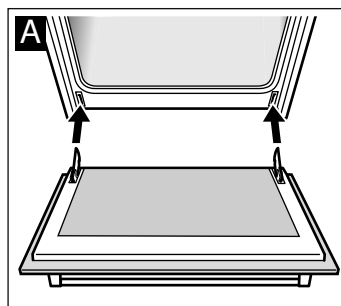
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



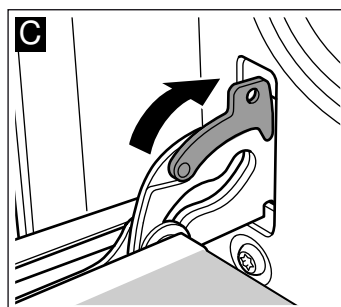
### **Montaža vratc**

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).



3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.



### **⚠ Nevarnost poškodb!**

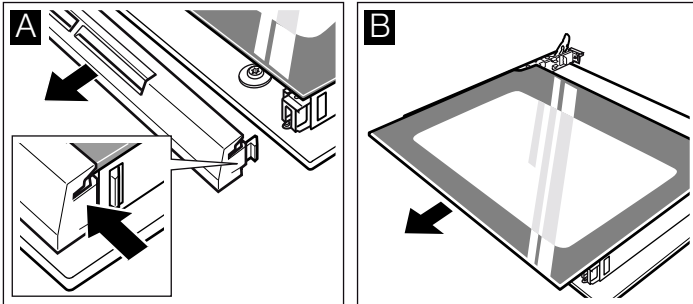
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

## Demontaža in montaža stekel vratc

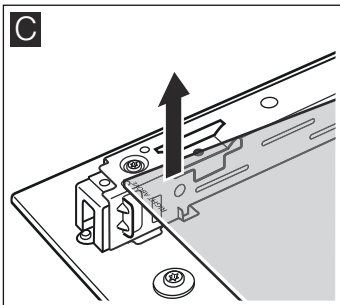
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

### Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen letev s prsti potisnite levo in desno (slika A).
3. Najvišje steklo privzdignite in izvlecite (slika B).



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

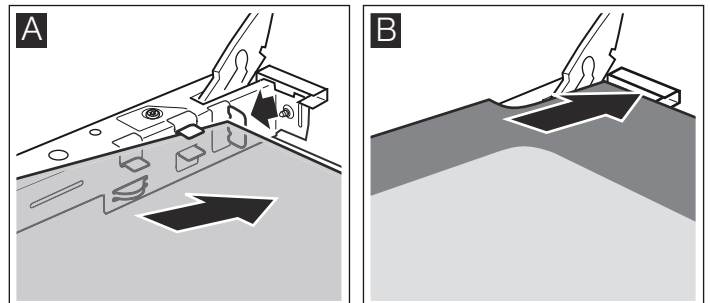
### ⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

### Montaža

Pri montaži pazite, da bo napis "right above" spodaj levo na steklu obrnjen na glavo.

1. Steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti na zunanji strani. (slika B).



3. Namestite pokrov in pritisnite nanj.
4. Namestite vratca pečice.

**Pečico lahko ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.**

## Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

### Preglednica motenj

Če vam priprava kakšne jedi ne uspe, preberite razdelek . *Jedi smo za vas preizkusili v svojem kuhalnem studiu.* Tukaj najdete uporabne nasvete in informacije glede kuhanja in peke.

Napaka	Možni vzroki	Odpravljanje napak/informacije
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Pečica ne greje.	Prah na kontaktih	Gumbe nekajkrat obrnite v levo in desno.

### ⚠ Nevarnost električnega udara!

Popravila, ki niso opravljena strokovno, predstavljajo nevarnost. Popravila lahko opravi samo tehnik naše servisne službe.

### Pozor!

Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustrezno usposobljen strokovnjak.

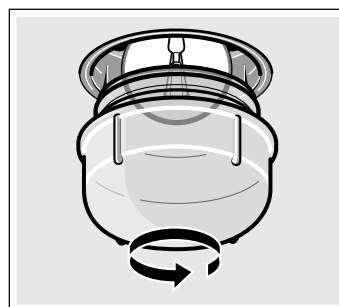
### Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

### ⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
2. Odvijte stekleni pokrov v levo.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Stekleni pokrov

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

### Številki E in FD

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (E-št.) in tovarniško številko (FD-št.), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete na strani vratc pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E	FD-št.
-------	--------

### Servisna služba

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

## Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

### Varčevanje energije

- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno ogreta. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

- V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

### Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

Pritrdite vse premične dele v in na aparatu z lepilnim trakom, ki ga lahko odstranite brez sledi. Ves pribor (npr. pekač) s tanko zaščito iz kartona na robovih spravite v ustrezne predale, da preprečite poškodbe aparata. Med prednjo in hrbtno stranico v notranjosti vstavite karton ali podobno zaščito, da preprečite udarce ob notranjost stekla vratc. Vratca pečice z lepilnim trakom prilepite na stranski steni aparata.

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat transportirajte le v originalni embalaži. Upoštevajte puščice za transport na embalaži.

### Če originalna embalaža ni več na voljo

Zapakirajte aparat v zaščitno embalažo, da zagotovite zadostno zaščito pred morebitnimi poškodbami pri prevozu.

Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

# Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu


Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja in kolikšna temperatura so najprimernejši za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na kateri nivo ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

## Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat.  
Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.  
Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

## Kolači in pecivo

### Peka na enem nivoju

Peka kolačev in tort vam bo najbolj uspela z uporabo zgornjega/spodnjega gretja .

Pri peki z 3D vročim zrakom  vstavite pribor na naslednje višine:

- Kolači v modelih: nivo vstavitve 2
- Pecivo na pekaču: nivo vstavitve 3

### Peka in praženje na več nivojih

Uporabljajte 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki in praženju na dveh nivojih:

- Univerzalni pekač: nivo vstavitve 3
- Pekač: nivo vstavitve 1

Jedi, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

V preglednicah najdete optimalne načine gretja za nekatere jedi.

### Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.









Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

### Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavelost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju *Nasveti za peko* v dodatku k preglednicam.

Kolači v modelih	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Enostavni kolači iz umešanega testa	Model za kraljevi kolač	2		160-180	55-65
Fini kolači iz umešanega testa (npr. peščeni kolač)	Model za kraljevi kolač	2		155-175	65-75
Jedi iz listnatega testa z robom	Tortni model	1		160-180	30-40
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za sadno torto	2		160-180	25-35
Biskvitna torta	Tortni model	2		160-180	30-40
Sadna ali skutina torta, krhko testo*	Temen tortni model	1		170-190	70-90
Fini sadni kolači iz umešanega testa	Tortni model	2		150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. kiš/čebulna pita)	Tortni model	1		180-200	50-60

\* Kolač pustite pribl. 20 minut v pečici, da se ohladi.

Torte na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom	Univerzalni pekač:	3		160-180	25-35
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3		150-170	35-45
Umešano ali kvašeno testo s svežim sadjem	Univerzalni pekač:	3		140-160	40-50
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3		130-150	50-60
Biskvitna rulada (predgrevanje)	Univerzalni pekač:	2		170-190	15-20
Pletenica, 500 g moke	Univerzalni pekač:	2		160-180	25-35
Božični kolač, 500 g moke	Univerzalni pekač:	3		160-180	50-60

\* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

\*\* Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

Torte na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Božični kolač, 1 g moke	Univerzalni pekač:	3	☐	150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač:	2	☐	180-200	55-65
Pica	Univerzalni pekač:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3	☒	150-170	35-45

\* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

\*\* Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

### Kruh in žemljice

Pri peki kruha vedno predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne vlivajte vode neposredno v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Kvašen kruh, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kruh iz kislega testa, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač:	2	☐	270	8
				190	35-45
Žemljice (npr. ržene žemljice)	Univerzalni pekač:	2	☐	200-220	20-30

Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Piškoti	Univerzalni pekač:	3	☐	150-170	10-20
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3
Kolački iz beljaka in sladkorja	Univerzalni pekač:	3	☒	70-90	135-145
Princeske	Univerzalni pekač	2	☐	200-220	30-40
Testenine	Univerzalni pekač	3	☐	110-130	30-40
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3
Krhko pecivo	Univerzalni pekač	3	☒	190-210	20-30
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3


\* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

\*\* Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

### Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobobrcem zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobobrcu ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobobrcem naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom ☐ na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalni pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.

Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.

Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak . Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.

Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

Vročo stekleno posodo odložite na suho podlago. Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

### Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1/2 cm tekočine.

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

### Nasveti v zvezi z žarom

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden na rešetko položite kose hrane.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljani na osrednjem delu rešetke. Vstavite dodaten univerzalni pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Pekača ali univerzalne ponve ne vstavljajte na višino 4. Pri visokih temperaturah lahko spremenita obliko in pri ponovnem izvlečenju poškodujeta notranjost aparata.

Na žaru pecite čim bolj enako velike kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni. Zrezke solite šele po peki na žaru.

Jedi na žaru obrnite 2/3 po navedenem času.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.

















### Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključen, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarezite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura °C, stopnja žara	Trajanje, minute
<b>Govedina</b>						
Goveja pečenka	1,0 kg	zaprta	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveji file, rožnata sredica	1,0 kg	odprto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Goveja pečenka, rožnata sredica*	1,0 kg	odprto	1		230-250	50
Zrezki, 3 cm, angleško pečeni		Rešetka + univerzalen pekač	4+1		3	15
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Svinjina</b>						
brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	1		210-230	80
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		170-190	120
<b>Mleto meso</b>						
Pečenka iz mletega mesa	pribl. 750 g	odprto	1		180-200	70
<b>Klobasice</b>						
Klobasice		Rešetka + univerzalni pekač	4+1		3	15

### Perutnina

Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite univerzalno ponev na višini 1.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite na rešetko tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Perutnino obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Piščančje polovice, 1-4 kosi	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Deli piščanca	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Piščanec, cel, 1-4 kosi	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Raca, cela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Gos, cela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 puranji bedri	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100

### Riba

Kose mesa obrnite  $\frac{2}{3}$  po navedenem času.

Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite polovico krompirja ali ognjevarno posodico.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalni pekač na višini 1. Ponev prestreza sokove ribe in pečica ostane čistejša.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Riba, cela	po 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Riba v filetih oz. zrezkih	po 300 g	Rešetka	4		2	20-25

## Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo pečenke.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Preveriti želite, ali je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

## Narastki, gratinirane jedi, toast

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pečica ostane bolj čista.

Posodo vedno postavite na rešetko.

Stopnja zapečenosti narastka je odvisna od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
<b>Narastki</b>					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	50-60
Testeninski narastek	Model za narastke	2		210-230	25-35
<b>Gratinirane jedi</b>					
Gratiniran krompir iz surovih sestavin Višina največ 2 cm	Model za narastke	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Peka toasta, 12 kosov	Rešetka	4		3	4-5
Toast, popekanje, 12 kosov	Rešetka	3		3	5-8

## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, se prepričajte, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi. Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Sadni zavitek	Univerzalen pekač	3		190-210	45-55
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		210-230	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica-bageta	Rešetka	2		190-210	15-20

## Opomba

Pri kuhanju globoko zamrznjenih jedi lahko univerzalen pekač spremeni obliko. Razlog so velike temperaturne razlike, ki jim je pribor izpostavljen. Oblika se že tekom priprave ponovno normalizira.

## Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah s 3D vročim zrakom vam kremni jogurt lahko uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Najprej iz notranjosti aparata odstranite pribor, vstavno rešetko ali teleskopski izvlek.

### Priprava jogurta

- Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
- Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

### Vzhajanje kvašenega testa

- Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
- Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
- Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura	Čas priprave	
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C 50 °C	5 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5-10 min 20-30 min

## Odtaljevanje

Čas odtaljevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Vzemite živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

Zamrznjena hrana	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura
npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	2		Temperaturni regulator mora biti izklopljen



## Presuševanje

S 3D vročim zrakom  lahko odlično presušujete.





Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelišča	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
600 g jabolčnih kolobarjev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 5 ur
800g hruškovih krljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

## Vkuhanje

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite aparat, se prepričajte, da vsebina v kozarcih res kipi.

### Priprava


1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.

3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

### Nastavitve

1. Vstavite univerzalen pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalen pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vratca pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

### Vkuhanje

#### Sadje

Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja.

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnjice, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

### Zelenjava

Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 °C. Glede na vrsto

zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

### Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

### Pozor!

Vročih kozarcev ne odlagajte na hladno ali mokro podlago. Sicer lahko počijo.

# Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit,

popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

## Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

<b>Splošno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li><li>■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.</li><li>■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.</li></ul>
<b>Peka</b>	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
<b>Piškoti</b>	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
<b>Pomfrit v pečici</b>	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

## Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

V skladu z EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

### Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Brizgano pecivo (kot brizgani kolači v sladkornem sirupu):

Jedi, ki jih v pečico vstavite ob istem času, niso vedno gotove istočasno.


Jabolčna pita z vrhno plastjo testa, višina 1:








Spremenite položaj temnega tortnega modela, vstavite ga diagonalno.

Jabolčna pita z vrhno plastjo testa, višina 2:

Spremenite položaj temnega tortnega modela.

Priprava v kovinskem tortnem modelu:

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem  na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalni pekač in nanj postavite tortni model.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Brizgano pecivo	Univerzalen pekač	3		150-170	20-30
	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		140-160	30-40
Drobno pecivo	Univerzalen pekač	3		150-170	25-35
Drobno pecivo, predgrevanje	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		140-160	30-40
Biskvit z vodo	Tortni model	2		160-180	30-40
Jabolčna pita z vrhno plastjo testa	Univerzalen pekač + 2 tortna modela Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rešetki* + 2 tortna modela Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Dodatne pekače in rešetke dobite kot pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

\*\* Pri peki na dveh nivojih vedno vstavite univerzalen pekač na zgornji nivo.

\*\*\* Pekač za kolače razporedite diagonalno po priboru.

### Peka na žaru

Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Trajanje, minute
Popekanje toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	4		3	1/2-2
Goveji hamburger, 12 kosov* Brez predgrevanja	Rešetka + univerzalen pekač	4+1		3	25-30

\* Po izteku 2/3 časa priprave obrnite

# Kazalo

<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	<b>19</b>	E-broj i FD-broj.....	27
Uzroci šteta.....	20	<b>Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša</b> .....	<b>28</b>
<b>Vaša nova pećnica</b> .....	<b>21</b>	Ušteda energije.....	28
Upravljačka ploča.....	21	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje.....	28
Birač funkcija.....	21	Mjere koje treba poštivati tijekom transporta.....	28
Birač temperature.....	21	<b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b> .....	<b>28</b>
Budilica.....	22	Kolači i peciva.....	28
Komora za pečenje.....	22	Savjeti za pečenje.....	30
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>22</b>	Meso, perad, riba.....	30
Umetanje pribora.....	22	Savjeti za pečenje i žar.....	32
Poseban pribor.....	23	Nabujci, zapečena jela, tostovi.....	32
<b>Prije prvog korištenja</b> .....	<b>23</b>	Gotovi proizvodi.....	33
Zagrijavanje pećnice.....	23	Posebna jela.....	33
Čišćenje pribora.....	23	Otapanje.....	33
<b>Podešavanje pećnice</b> .....	<b>23</b>	Sušenje voća.....	34
Vrste grijanja i temperatura.....	23	Ukuhavanje.....	34
Brzo zagrijavanje.....	24	<b>Akrlamid u namirnicama</b> .....	<b>35</b>
<b>Njega i čišćenje</b> .....	<b>24</b>	<b>Probna jela</b> .....	<b>36</b>
Sredstva za čišćenje.....	24	Pečenje.....	36
Skidanje i vješanje postolja.....	25	Pečenje na žaru.....	36
Skidanje i vješanje vrata pećnice.....	25		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	26		
<b>Što napraviti u slučaju smetnje?</b> .....	<b>27</b>		
Tabela smetnji.....	27		
Izmjena žarulje pećnice na stropu.....	27		
Stakleni pokrov.....	27		
<b>Servisna služba</b> .....	<b>27</b>		

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) i u internet trgovini: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno stavljajte u komoru za pečenje. *Vidi opis pribora* u uputama za uporabu.

## Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

## Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

## Opasnost od opekline!

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kod otvaranja vrata uređaja može izlaziti vruća para. Oprezno otvorite vrata uređaja. Djecu držite podalje od pećnice.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

## Opasnost od ozljeda!

Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

## Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili

izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

## Uzroci šteta

### Oprez!

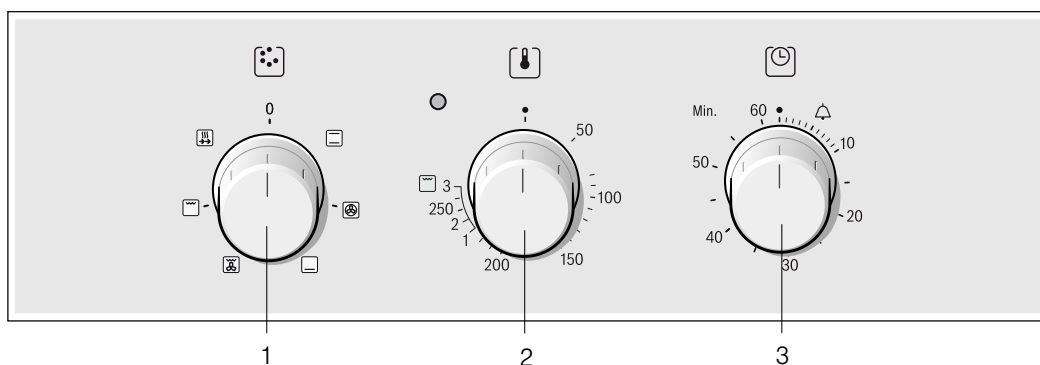
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

# Vaša nova pećnica

Ovdje ćete upoznati vašu novu pećnicu. Objasniti ćemo vam upravljačko polje i pojedine elemente za upravljanje. Ovdje ćete saznati više o komori za pečenje i o priboru.

## Upravljačka ploča

Ovdje ćete dobiti pregled o upravljačkom polju. Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



Objašnjenja	
1	Birač funkcija
2	Birač temperature
3	Alarmni sat

## Birač funkcija

Biračem funkcija podešavate vrstu grijanja za pećnicu. Birač funkcija može se okretati udesno ili ulijevo.

Kada je podešena željena vrsta grijanja, žarulja u pećnici svijetli.

Postavke	Funkcija
0	Isklj Pećnica je isključena.
Gornji i donji grijač	Pečenje i prženje je moguće samo na jednoj razini. Za kolače i pizzu u modelima ili na plitici i za nemasne komade govedine, teletine i divljači izvršno je prikladna ova postavka. Toplina jednakomjerno dolazi odozgo i odozdo.
3D vrući zrak*	Kolače, pizzu, sitno pecivo, kekse, small cakes (male kolače) i lisnato tijesto možete istodobno peći na dvije razine. Pomoću ventilatora s prstenastim grijačem na stražnjoj stijenci pećnice se zagrijani zrak jednakomjerno raspoređuje.
Donji grijač	S donjim grijačem možete jela dodatno peći ili zapeći i odozdo. Toplina dolazi odozdo.
Roštilj na kružeći zrak	Roštilj na kružeći zrak primjeren je naročito za pečenje ribe, peradi i velikih komada mesa na roštilju. Ovdje se izmjenično uključuju i isključuju grijač roštilja i ventilator. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.

\* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Postavke	Funkcija
Plosnati roštilj, velika površina	Na žaru možete peći više odrezaka, kobasica, ribu ili tostove. Zagrijava se cjelokupna površina ispod grijača roštilja.
Brzo zagrijavanje	Za brzo zagrijavanje jela.

\* Vrsta grijanja kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

## Birač temperature

Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

Postavke	Funkcija
•	Isklj Pećnica nije vruća.
50-270	Temperaturno područje Informacija o temperaturi u °C
1, 2, 3	Stupanj roštilja Stupanj roštilja za roštilj, velika  površina. Stupanj 1 = slabo Stupanj 2 = srednje Stupanj 3 = jako

Kada se pećnica zagrijava, svijetli lampica iznad birača temperature. U fazama grijanja se gasi. Kod nekih postavki ne svijetli.

## Stupanj roštilja

Kod pečenja na plosnatom roštilju pomoću birača temperature odaberite stupanj roštilja

## Budilica

S budilicom možete podesiti do 60 minuta. Budilica radi neovisno o pećnici. Može se koristiti kao kuhinjska budilica odn. alarm.

Položaj	Funkcija
•	Položaj nula Položaj isključeno
🔔	Kraj podešenog vremena Signal nakon isteka podešenog vremena.
🔔 - 60	Prikaz minuta Prikaz vremena u minutama.

### Podešavanje obavljajte ovako

Alarm-budilicu podesite na željeno trajanje.

### Da li je vrijeme isteklo

Kada je vrijeme isteklo, javlja se zvučni signal. Sklopka se okreće sama u položaj Isklj •.

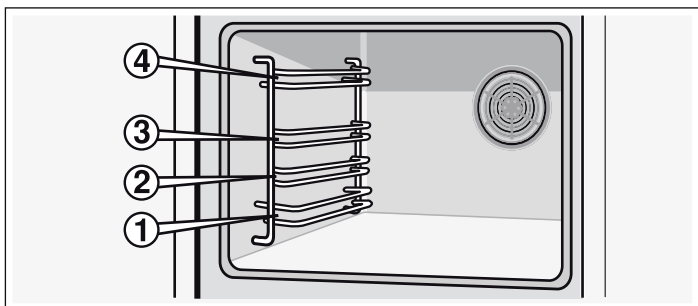
## Vaš pribor

Isporučeni pribor primjeren je za brojna jela. Pazite da pribor uvijek pravilno umećete u komoru za pečenje.

Kako bi jela još bolje uspjela ili kako bi rukovanje vašom pećnicom bilo još ugodnije, na raspolaganju vam je izbor posebnog pribora.

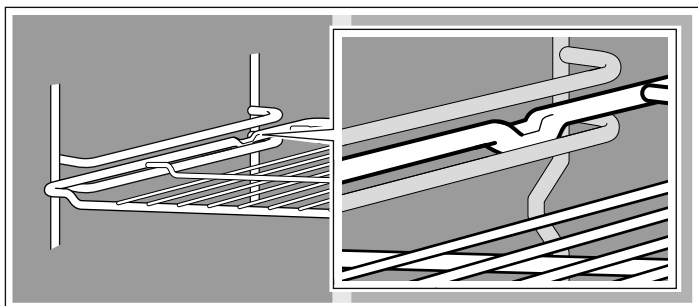
### Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 4 različite visine u pećnicu. Pribor umećite uvijek do graničnika (do kraja), kako ne bi dodirivao staklo.



Kada je pribor izvučen negdje do polovice, uglavljuje se. Na taj se način pripravljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na izbočine na stražnjoj strani pribora. Samo se na taj način pravilno može uglaviti.



**Napomena:** Pribor bi se zbog velike vrućine mogao deformirati. Čim se pribor ohladi, ponovno će poprimiti svoj izvorni oblik. To neće negativno utjecati na funkciju.

## Komora za pečenje

U komori za pečenje se nalazi žarulja pećnice. Rashladni ventilator štiti pećnicu od pregrijavanja.

### Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada pećnice. Okretanjem birača funkcije u željeni položaj se žarulja pećnice može uključiti, a da se pritom pećnica ne zagrijava.

### Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi kroz vrata.

Kako bi se nakon rada komora za pečenje brže ohladila, rashladni ventilator radi još određeno vrijeme.

### Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

Pliticu za pečenje držite s obje strane s obje ruke te je gurnite paralelno u stalak. Kod umetanja plitice za pečenje izbjegavajte pomake ulijevo i udesno. U suprotnom se slučaju plitica za pečenje teško može umetnuti. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Dotadni pribor možete naručiti u servisnoj službi, u specijaliziranoj trgovini ili na internetu. Uvijek navedite i HEZ-broj.



### Roštilj

Za posude, modele za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.

Roštilj umećite s otvorenom stranom prema vratima pećnice i s ukrivljenjem prema dolje.



### Univerzalna tava

Za sočne kolače, kekse, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Ako želite peći direktno na roštilju, možete je koristiti i kao posudu za hvatanje masti koja kaplje.

Univerzalnu tavu umećite s ukošenjem prema vratima pećnice.

## Poseban pribor

Poseban pribor možete dodatno kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete pronaći različite proizvode koji su primjereni za vašu pećnicu. Raspoloživost posebnog pribora ili mogućnost naručivanja

preko interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete pronaći u prodajnoj dokumentaciji.

Svaka vrsta posebnog pribora nije primjerena za svaki uređaj. Molimo da prilikom kupovine uvijek navedete puni naziv (E-br.) vašeg uređaja.

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Aluminijska plitica	HEZ 430001	Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Emajlirana plitica	HEZ 431001	Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

## Vrata pećnice - dodatne sigurnosne mjere

Kod dužeg vremena kuhanja mogu vrata pećnice postati jako vruća.

Ako imate malu djecu, treba za vrijeme rada pećnice obratiti dodatni oprez.

Osim toga vam je na raspolaganju i zaštitni uređaj, koji sprječava izravni dodir s vratima pećnice. Ovaj poseban pribor (440651) se može naručiti u servisu.

## Prije prvog korištenja

Ovdje ćete saznati što trebate činiti, prije nego što ćete po prvi puta pripremati jela u vašoj pećnici. Najprije pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

## Zagrijavanje pećnice

Za uklanjanje novog mirisa zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu. Idealno ju je zagrijati jedan sat na gornjem/donjem grijaču □ na 240 °C. Pazite da nema ostataka ambalaže u pećnici.

Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem □.

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

Isključite pećnicu nakon sat vremena. Zatim birač funkcije okrenite u osnovni položaj.

## Čišćenje pribora

Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuđa.

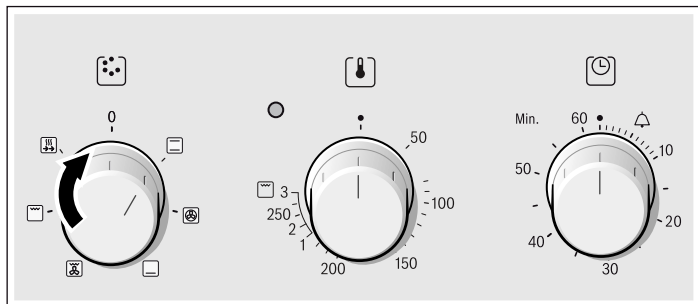
## Podešavanje pećnice

Na raspolaganju imate razne mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. U ovom poglavlju ćemo vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja.

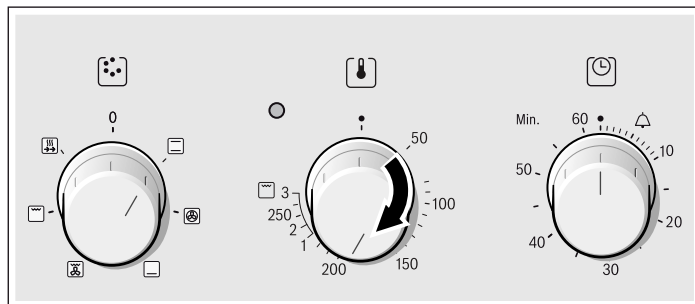
## Vrste grijanja i temperatura

Primjer na slici: Gornji / donji grijač 190 °C.

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.



Pećnica se zagrijava.

## Isključivanje pećnice

Zatim birač funkcije stavite u osnovni položaj.

## Promjena postavki

Način grijanja, temperaturu i stupanj roštilja možete mijenjati po potrebi.

## Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem brže se postiže temperatura podešena u pećnici.

Brzo zagrijavanje koristite samo za temperaturu iznad 100 °C.

Jela stavljajte u pećnicu tek nakon dovršetka brzog zagrijavanja, kako biste omogućili jednakomjerno pečenje.

1. Birač funkcije stavite u položaj .

2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu.

## Njega i čišćenje

Uz pažljivu brigu i čišćenje vaša pećnica ostaje duže lijepa i funkcionalna. Ovdje ćemo vam objasniti na koji ćete način vašu pećnicu pravilno održavati i čistiti.

### Napomene

- Neznatne razlike u boji se na fronti pećnice pojavljuju zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala.
- Sjenke na staklu vrata pećnice koje djeluju poput pruga su svjetlosni refleksi žarulje pećnice.
- Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama. Time mogu nastati neznatne razlike u boji. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad pećnice. Rubove tankih limova nije moguće u cijelosti emajlirati. Stoga rubovi mogu ostati grubi. To nema negativan utjecaj na zaštitu od korozije.

### Sredstva za čišćenje

Poštujte slijedeće obavijesti i napomene kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje.

#### Prilikom čišćenje pećnice

- ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola,
- spužve za ribanje,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

Nove spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklo.
<b>Površine od oplemenjenog čelika</b>	Čistite ih toplom sapunicom i mekanom krpom. Kod površina od oplemenjenog čelika brišite uvijek paralelno u smjeru prirodnih šara. U suprotnom mogu nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. Pročelje od plemenitog čelika možete polirati posebnim sredstvima za njegu. Pridržavajte se uputa proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini možete nabaviti specijalna sredstva za čišćenje oplemenjenog čelika.
<b>Emajlirane i lakirane površine</b>	Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.
<b>Okretni gumbi</b>	Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.

Pećnica će se pokrenuti nakon nekoliko sekundi. Svjetli prikazna lampica birača temperature.

### Brzo zagrijavanje je završeno

Indikacijska lampica iznad birača temperature se gasi. Stavite jelo u pećnicu i podesite željenu vrstu grijanja.

### Prekid brzog zagrijavanja

Birač funkcije okrenite u osnovni položaj. Pećnica je isključena.

<b>Staklena ploča</b>	Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Ona mogu ogrebiti i oštetiti površinu staklene ploče.
<b>Brtva</b>	Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
<b>Pećnica iznutra</b>	Topla sapunica ili otopina vode s octom. Kod jako zaprljanje površine: koristite sredstvo za čišćenje pećnice samo kad je pećnica hladna.
<b>Stakleni poklopac žarulje u pećnici</b>	Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.
<b>Pribor</b>	Omekšajte u toploj sapunici. Očistite spužvicom ili četkicom.
<b>Aluminijski lim za pečenje (opcionalno)</b>	Ne čistite u perilici posuđa. Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste izbjegli ogrebotine, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrim predmetom. Očistite vodoravnim i ne prejakim pokretima s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili krpom od mikrovlakana. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu nastati ogrebotine
<b>Osigurač za zaštitu djece (opcionalno)</b>	Ukoliko je osigurač za zaštitu djece postavljen na vratima pećnice, valja ga skinuti prije čišćenja. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i operite spužvicom. Osušite mekom krpom. U slučaju velike prljavštine osigurač za zaštitu djece neće više ispravno raditi.
<b>Ploča za kuhanje</b>	Naputke o njezi i čišćenju naći ćete u uputama za uporabu ploče za kuhanje.

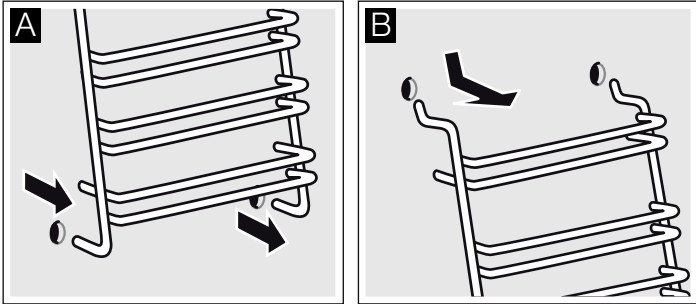


## Skidanje i vješanje postolja

Postolje možete izvaditi kako biste ga očistili. Pećnica se prvo mora ohladiti.

### Skidanje postolja

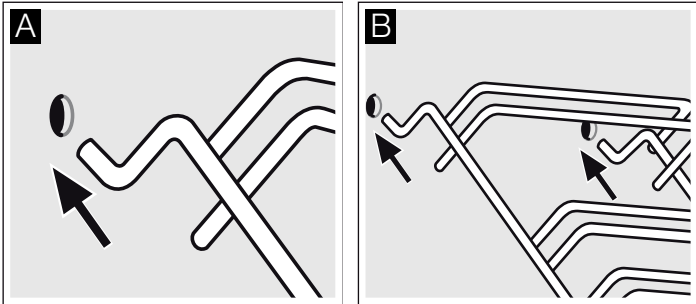
1. Postolje izvucite dolje i neznatno ga povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatičke u donjem području postolja iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim postolje podignite i opreznog ga izvadite (slika B).



Postolje čistite sredstvom i spužvom za pranje. Kod tvrdokornih zaprljanja koristite četku.

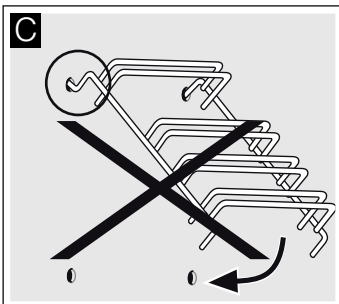
### Vješanje vodilica

1. Dvije kuke oprezno umetnite u gornje rupe. (slika A-B)



### ⚠ Nepravilna montaža!

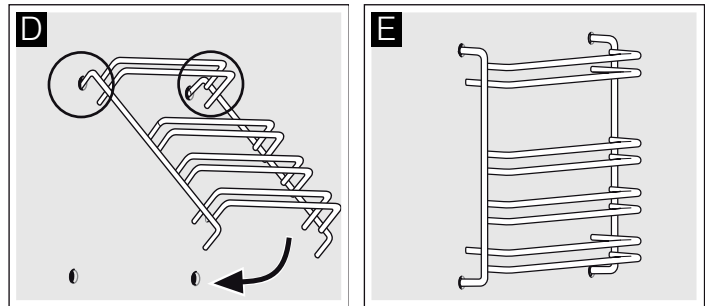
Vodilice nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke u cijelosti učvrste u gornjim rupama. Emajl bi se mogao oštetiti i napuknuti (slika C).



2. Dvije kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Sada vodilice polako i opreznog pomičite prema dolje te objesite u donje rupe (slika D).

3. Objije vodilice objesite na bočne stijenke pećnice (slika E).

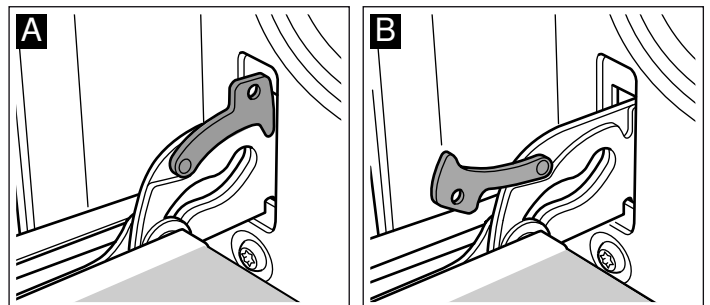
Kod pravilno montiranih stalaka razmak između dviju gornjih rupa za umetanje je veći.



## Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

Šarke vrata pećnice imaju po jednu polugu za blokadu. Kada su poluge za blokadu zatvorene (slika A), vrata pećnice su zaštićena. Vrata pećnice se ne mogu skinuti. Kada je poluga za blokadu za vađenje vrata pećnice zatvorena (slika B), šarke su zaštićene. Ne mogu se zatvoriti.

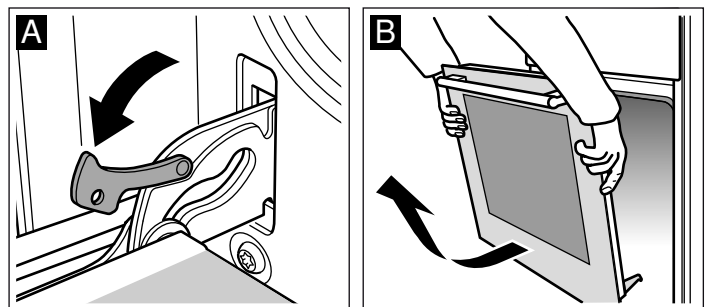


### ⚠ Opasnost od ozljeda!

Ako su šarke nezaštićene, zatvaraju se velikom snagom. Pazite na to da su poluge za blokadu uvijek u potpunosti zatvorene, odn. da su kod vješanja vrata pećnice u potpunosti otvorena.

### Skidanje vrata

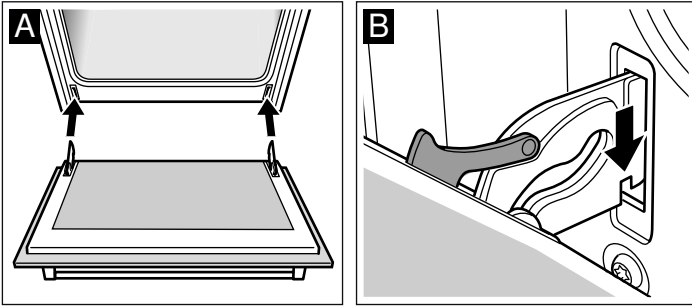
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite objije poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s objije ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



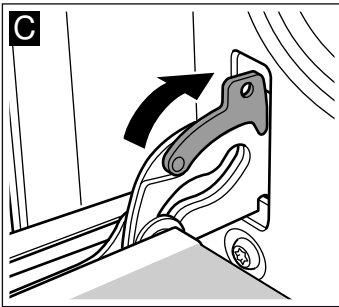
## Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

1. Kod vješanja vrata pećnice pazite na to da obje šarke ravno umetnete u otvor (slika A).
2. Urez na šarci mora sjesti na obje strane (slika B).



3. Objije poluge za blokadu ponovno zaklopite (slika C).  
Zatvorite vrata pećnice.



### ⚠ Opasnost od ozljeda!

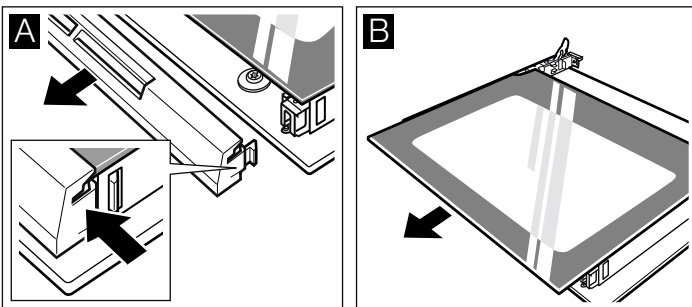
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

## Demontaža i montaža ploča vrata

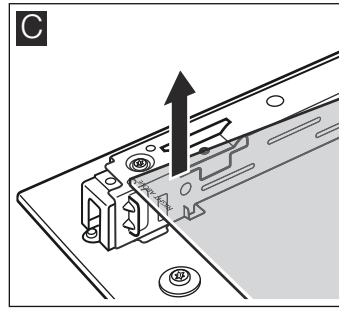
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

### Demontaža

1. Demontirajte vrata pećnice te ih s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpu.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Zatim lijevo i desno prstima pritisnite na spojnice (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



4. Podignite ploču te je izvucite (slika C).



Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

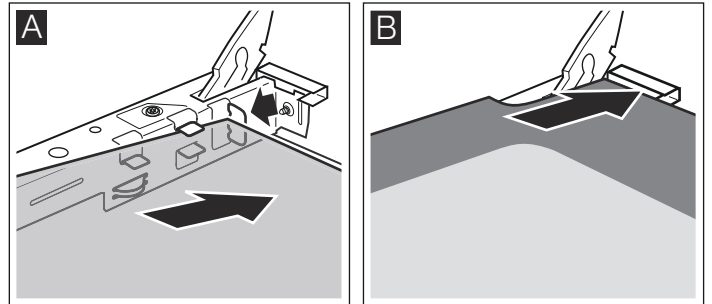
### ⚠ Opasnost od ozljeda!

Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

### Ugradnja

Kod ugradnje pazite na to, da lijevo ispod logotipa natpis "right above" bude okrenut prema gore.

1. Ploču umetnite ukoso prema natrag (slika A).
2. Najvišu ploču ukoso umetnite prema natrag u oba držača.  
Glatka površina mora biti vani. (slika B).



3. Postavite pokrov te ga pritisnite.
4. Objesite vrata pećnice.

**Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.**

# Što napraviti u slučaju smetnje?

Ukoliko se pojavi smetnja, najčešće je riječ tek o sitnicama. Prije nego što kontaktirate servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda ćete sami uspjeti otkloniti smetnju.

## Tabela smetnji

Ako vam jelo ne uspije, molimo provjerite u odlomku . Za vas smo testirali jela u našem studiju za kuhanje. Ovdje ćete pronaći korisne savjete i informacije za kuhanje, pečenje i pirjanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/informacije
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru.
	Nestanak struje.	Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati odn. uređaji.
Pećnica nije vruća.	Prašina na kontaktnim dijelovima.	Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i ulijevo.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručno izvršeni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo tehničar iz naše servisne službe.

### Oprez!

Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili neka druga kvalificirana osoba.

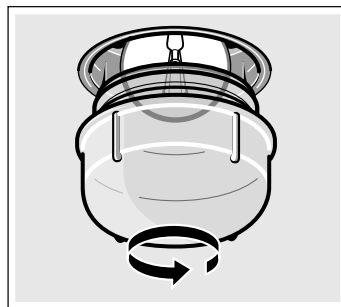
## Izmjena žarulje pećnice na stropu

Ako je žarulja pećnice u kvaru, trebate je zamijeniti. Rezervne žarulje otporne na temperaturu od 40 Watta možete dobiti u servisnoj službi ili u specijaliziranoj trgovini. Koristite samo ove žarulje.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

1. Stavite krpu za posuđe u hladnu pećnicu, kako biste spriječili nastanak oštećenja.
2. Stakleni pokrov odvrnite okretanjem ulijevo.



3. Zamijenite žarulju jednakim tipom žarulje.
4. Ponovno zavrnite stakleni pokrov.
5. Izvucite krpu za posuđe i uključite osigurač.

## Stakleni pokrov

Oštećeni stakleni pokrov treba zamijeniti. Odgovarajuće staklene pokrove možete nabaviti u servisnoj službi. Navedite E-broj i FD-broj vašeg uređaja.

# Servisna služba

Ako je vašem uređaju potreban popravak na usluzi vam stoji naš servis. Uvijek pronalazimo odgovarajuće rješenje, pa i da spriječimo nepotrebne intervencije naših tehničara.

## E-broj i FD-broj

Kada pozivate naš servis, molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i broj proizvodnje (FD-br.), kako bi vaš zahtjev stručno mogli obraditi. Označnu pločicu s brojevima ćete pronaći bočno na vratima pećnice. Kako u slučaju potrebe ne biste suviše dugo trebali tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja te telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Molimo uzmite u obzir činjenicu da intervencija servisnog tehničara u slučaju otklanjanja kvara čak i unutar garancijskog roka nije besplatna.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj

# Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

Ovdje ćete pronaći savjete na koji način možete kod pečenja i pirjanja uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

## Ušteda energije

- Pećnicu zagrijavajte samo ako je tako navedeno u tabelama upute za uporabu ili u receptu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Posebno dobro upijaju toplinu.
- Vrata pećnice tijekom kuhanja, pečenja i prženja otvarajte što je rjeđe moguće.
- Više kolača pecite najbolje jednog iza drugoga. Pećnica je još topla. Time se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. Možete umetnuti i 2 kalupa za kutijice jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja i preostalu toplinu iskoristiti za kuhanje do kraja.

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

## Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

Sve pomične dijelove u i na uređaju pričvrstite ljepljivom trakom, koja se može odstraniti a da pritom ne ostavlja tragove. Sve dijelove pribora (npr. pliticu za pečenje) umetnite s tankim kartonom na rubovima u odgovarajući pretinac, kako biste spriječili oštećenje uređaja. Karton ili sličan materijal postavite između prednje i stražnje strane, kako biste spriječili udaranje o unutrašnju stranu stakla vrata. Pričvrstite vrata pećnice ljepljivom trakom na bočnim stjenkama uređaja.

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

## Ukoliko više nemate originalno pakiranje

zapakirajte uređaj u zaštitno pakiranje, kako biste pružili dovoljnu zaštitu od raznih oštećenja koja bi mogla nastati prilikom transporta.

Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

# Testirano za vas u našem studiju za kuhanje


Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za kuhanje. Pokazat ćemo vam, koja vrsta grijanja i koje temperature su najprimjerenije za vaše jelo. Dobit ćete informacije o odgovarajućem priboru i o tome na kojoj visini ga trebate umetnuti u pećnicu. Dobit ćete savjete o posuđu i o pripravi.


## Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje.  
Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor ćete dobiti kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u servisnoj službi. Prije korištenja iz komore za pečenje izvadite pribor i posuđe koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posuđe iz komore za pečenje.

## Kolači i peciva

### Pečenje na jednoj razini

Kod pečenja kolača i torti gornji/donji grijač  daju najbolji rezultat.

Kod pečenja s 3D vrućim zrakom  pribor umetnite u slijedeće visine za umetanje:

- Kolači u modelu za kolače: Visina umetanja 2
- Kolači na posudi za pečenje: Visina umetanja 3

### Pečenje i prženje na više razina

Koristite 3D vrući zrak .

Visine umetanja kod pečenja i prženja na 2 razine:

- Univerzalna tava: Visina umetanja 3
- Posuda za pečenje: Visina umetanja 1

Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

## Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

Kada koristite svijetle modele za pečenje iz tankih metala ili kada koristite staklene modele, vremena pečenja se produžuju a kolač se neće jednakomjerno zapeći.

Kod korištenja silikonskih modela ravajte se prema informacijama i receptima proizvođača. Silikonski modeli su često manji od normalnih modela. Količine tijesta i recepti bi mogli odstupati od uobičajenih.

## Tabele

U tabelama ćete pronaći optimalnu vrstu grijanja i pečenja za razne kolače i peciva. Temperatura i trajanje pečenja ovise o količini i strukturi tijesta. Stoga su u tabelama navedeni rasponi od-od. Najprije pokušajte s nižom vrijednošću. Pečenje

na nižim temperaturama daje ravnomjerniju zapečenost. Ukoliko će biti potrebno, slijedeći puta povećajte vrijednost.

Vremena pečenja se skraćuju za 5 do 10 minuta, ako ste prethodno zagrijali pećnicu.

Dodatne informacije ćete pronaći na *Savjetima za pečenje* koji se nalaze u nastavku tabela.

Kolači u modelima	Model	Visina	Način grijanja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Jednostavan kolač od lijevanog tijesta	Model za kuglof	2	☐	160-180	55-65
Fini kolač od lijevanog tijesta (npr. suhi prhki kolač)	Model za kuglof	2	☐	155-175	65-75
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Model za tortu	1	☐	160-180	30-40
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za voćnu tortu	2	☐	160-180	25-35
Biskvitna torta	Model za tortu	2	☐	160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto*	tamni model za tortu	1	☐	170-190	70-90
Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta	Model za tortu	2	☐	150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. pita od luka i slanine)	Model za tortu	1	☐	180-200	50-60

\* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u uređaju.

Kolači na plitici	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Prhko ili dizano tijesto sa suhim preljevom	Univerzalna tava:	3	☐	160-180	25-35
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	150-170	35-45
Prhko ili dizano tijesto sa svježim voćem	Univerzalna tava:	3	☐	140-160	40-50
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	130-150	50-60
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Univerzalna tava:	2	☐	170-190	15-20
Pletenica, 500 g brašna	Univerzalna tava:	2	☐	160-180	25-35
Božićni kolač, 500 g brašna	Univerzalna tava:	3	☐	160-180	50-60
Božićni kolač, 1 g brašna	Univerzalna tava:	3	☐	150-170	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Univerzalna tava:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	150-170	35-45

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

## Kruh i pecivo

Ako nije drugačije navedeno, pećnicu uvijek zagrijte za pečenje kruha.

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

Kruh i pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Kruh od dizanog tijesta, 1,2 g brašna	Univerzalna tava:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kruh s kvasom (od kiselog tijesta), 1,2 g brašna	Univerzalna tava:	2	☐	270	8
				190	35-45
Žemlje (npr. ražene žemlje)	Univerzalna tava:	2	☐	200-220	20-30

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Keksi	Univerzalna tava:	3	☐	150-170	10-20
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	130-150	25-35
Puslice od snijega	Univerzalna tava:	3	☒	70-90	135-145

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Princes-uštipci	Univerzalna tava	2	☐	200-220	30-40
Makroni	Univerzalna tava	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☉	100-120	35-45
Lisnato tijesto	Univerzalna tava	3	☉	190-210	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☉	180-200	25-35

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

## Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.	Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.
Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen.	Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se slegnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksiranja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub kalupa za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.
Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Sljedeći put koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/donjim grijačem ☐ na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji).
Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo.	Okolo svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i okolo porumene.
Pekli ste na više razina. Na višoj plitici se pecivo tamnije nego na nižima.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak ☉. Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizička pojava.

## Meso, perad, riba

### Posuđe

Možete koristiti sve posuđe otporno na visoke temperature. Za velika pečenja je primjerena i univerzalna tava.

Najprimjerenije je stakleno posuđe. Pazite da poklopac odgovara ovalnoj posudi za pečenje te se dobro zatvara.

Ukoliko koristite emajliranu posudu za pečenje, dodajte nešto više tekućine.

Kod posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika, zapečenost do rumene boje nije tako jaka a meso može biti nešto slabije pečeno. Produžite vrijeme pečenja.

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odlažite na suhi podmetač. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo se može raspuknuti.

### Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. ½ cm tekućine.

Mesu za pirjanje dodajte obilno tekućine. Dno posude bi trebalo biti prekriveno s 1-2cm tekućine.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i materijalu posuđa. Ako pripremljate mesu u emajliranim posudama za pečenje, tada je potrebno nešto više tekućine nego u staklenom posuđu.

Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika primjerene su tek u određenim situacijama. Meso se peče sporije i slabije će se zapeći. Pecite na višoj temperaturi i/ili duže vrijeme.

### Napomene za pečenje na roštilju (gril)

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Roštilj zagrijavajte cca. 3 minute prije nego što na rešetku roštilja položite komadiće mesa za pečenje na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja.

Univerzalnu tavu gurnite dodatno na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu ne smijete umetati na visinu 4. Na visokim bi se temperaturama mogle deformirati te se oštetiti pri vađenju iz pećnice.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni. Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Grijač roštilja se neprekidno isključuje i uključuje. To je normalno. Bez obzira na to koliko se to puta često desi, podešava se na podešeni stupanj roštilja (žara).





















### Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti da stoji još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Na taj će se način sok od mesa bolje raspodijeliti.

Nakon pečenja rozbif umotajte u aluminijsku foliju i ostavite ga da odstoji u pećnici 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja nasjeckajte kožu ukriž i stavite pečenje u posudu najprije s kožom okrenutom prema dolje.

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
<b>Govedina</b>						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi filet, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbif, ružičasti	1,0 kg	otvoreno	1		230-250	50
Steakovi, 3 cm, roza boje		Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15
<b>Teleće meso</b>						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Svinjsko meso</b>						
bez kožice (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kožicom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	1		210-230	80
<b>Janjeće meso</b>						
Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120
<b>Mljeveno meso</b>						
Mljeveno meso	ca. 750 g	otvoreno	1		180-200	70
<b>Kobasice</b>						
Kobasice		Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15

## Perad

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

Podaci o težini u tabeli odnose se na nenapunjenu perad pripremljenu za pečenje.

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite univerzalnu tavu na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila kako bi mogla istjecati mast.

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Cijelu kokoš okrenite nakon dvije trećine vremena.

Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Perad	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Polovice pileta, 1-4 komada	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Dijelovi pileta	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pile, cijelo 1-4 komada	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Patka, cijela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Guska, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100

## Riba

Komadiće ribe okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Cijele ribe ne morate okretati. Cijelu ribu umetnite u pećnicu u položaju u kojem riba inače pliva s leđnom perajom okrenutom

prema gore. Stavite polovicu od krumpira ili manju vatrostalnu posudu u trbušni prostor kako bi riba stabilnije stajala.

Kod izravnog pečenja na roštilju na rešetku dodatno stavite univerzalnu tavu na visinu 1. Sok od ribe od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Riba	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Riba, cijela	po 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Riba u ploškama, npr. kotleti	po 300 g	Rešetka	4		2	20-25

## Savjeti za pečenje i žar

Za željenu težinu / masu pečenja u tabeli nije navedeno ništa.

Odaberite onu vrijednost koja je najbliža težini te produžite vrijeme pečenja.

Želite provjeriti, je li pečenje gotovo.

Koristite termometar za meso (možete ga nabaviti u specijaliziranoj trgovini) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite na pečenje. Ako je pri dodiru čvrsto, znači da je gotovo. Ukoliko je mekano, to znači da mu je potrebno još nekoliko vremena.

Pečenje je suviše tamno a korica je na mjestima izgorena.

Provjerite visinu na kojoj pečete i temperaturu.

Pečenje dobro izgleda ali je umak zagario.

Slijedeći puta odaberite manju posudu za pečenje ili dodavajte više tekućine.

Pečenje dobro izgleda ali je umak suviše svijetao i vodenast.

Slijedeći puta odaberite veću posudu za pečenje ili dodavajte manje tekućine.

Kod zalijevanja pečenja nastaje vodena para.

To je fizikalna pojava koja je normalna. Veliki dio vodene pare izlazi otvor za izlaz para. Para se može nataložiti na hladnijoj fronti s sklopkama ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat.

## Nabujci, zapečena jela, tostovi

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno univerzalnu tavu na visinu 1. Pećnica ostaje čišća.

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

Pečenje nabujaka ovisi o veličini posuda i visini nabujka. Podaci u tablici su samo okvirne vrijednosti.

Jelo	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
<b>Nabujak</b>					
Nabujak, slatki	Model za nabujke	2		170-190	50-60
Nabujak od tjestenine	Model za nabujke	2		210-230	25-35
<b>Gratinirano (zapečeno) jelo</b>					
Gratinirani (zapečeni) krumpir iz sirovih sastojaka, visina maks. 2 cm	Model za nabujke	2		150-170	50-60



Jelo	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
<b>Tost</b>					
Zapržiti toast, 12 komada	Rešetka	4		3	4-5
Zapeći toast, 12 komada	Rešetka	3		3	5-8

## Gotovi proizvodi

Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

Kada pribor oblažete papirom za pečenje, pazite da je papir za pečenje primjeren za ove temperature. Veličinu papira prilagodite jelu.

Rezultat pečenja znatno ovisi o namirnicama. Zapečenost do rumene boje i nejednakomjernosti se mogu pojaviti već kod sirovih namirnica.

Jelo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Savijača s voćnim nadjevom	Univerzalna tava	3		190-210	45-55
Prženi krumpirići (pommes frites)	Univerzalna tava	3		210-230	25-30
Pizza	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Rešetka	2		190-210	15-20

## Napomena

Kod pečenje dubokosmrznutih jela se univerzalna tava može deformirati. Razlog za to je u visokim temperaturnim razlikama kojima je pribor izložen. Ova deformacija ponovno nestaje već tijekom pečenja.

## Posebna jela

Kod nižih temperatura uspjeh će vam s 3D-vrućim zrakom kremasti jogurt kao i prhko dizano tijesto.

Iz pećnice izvadite najprije pribor, rešetke ili teleskopske izvlačne elemente.

### Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturi od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (temperatura hladnjaka).

3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnrom kuhinjskom folijom.

4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.

5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

### Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se diže.

Jelo	Posude	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šalice ili twist off čaše	stavite na dno pećnice	zagrijte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 sati
Dizanje tijesta	Vatrostalno posude	stavite na dno pećnice	zagrijte na 50 °C Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu	5 -10 min. 20 -30 min.

## Otapanje

Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini živežnih namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Živežne namirnice izvadite iz ambalaže i u prikladnoj ih posudi stavite na roštilj.

Perad stavite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Zamrznuta hrana	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura
npr. torte od vrhnja, torte s kremom od maslaca, torte s čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasica i meso, kruh, pecivo, kolači i drugo pecivo	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

## Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom  možete izvrsno sušiti voće.

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće te ga prije toga temeljito operite.

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Univerzalnu tavu i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.

Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

Voće i bilje	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
600 g koluta od jabuka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 5 sati
800 g kriški krušaka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8 sati
1,5 kg šljiva ili plavica	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8-10 sati
200 g kuhinjskog bilja, očišćenog	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 1 ½ sati

## Ukuhavanje

Za ukuhavanje čaše i gumeni prstenovi moraju biti čisti i u redu. Po mogućnosti koristite jednako velike čaše. Podaci u tablicama odnose se na okrugle čaše od jedne litre.

### Oprez!

Ne upotrebljavajte veće ili više čaše. Poklopci bi se mogli raspuknuti.

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Navedeno vrijeme u tablicama je samo okvirna vrijednost. Na vrijeme mogu utjecati temperatura prostora, broj čaša, količina i toplina sadržaja u čaši. Prije preklapanja ili isključivanja provjerite da li se u čašama stvarno pjenu.


### Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.
3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.

4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

### Podešavanje

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Čaše stavite tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podesite donji grijač .
5. Postavite temperaturu na 170 do 180 °C.

### Ukuhavanje

#### Voće

Nakon cca. 40 do 50 minuta pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Isključite pećnicu.

Nakon 25 do 35 minuta dogrijavanja izvadite čaše iz pećnice. Kod dužeg hlađenja mogle bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

Voće u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Jabuke, ribiz, jagode	isključivanje	cca. 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozdi	isključivanje	cca. 30 minuta
Voćna kaša od jabuke, kruške, šljive	isključivanje	cca. 35 minuta

### Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do

70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

Povrće s hladnim sokom u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Krastavci	-	cca. 35 minuta
Cikla	cca. 35 minuta	cca. 30 minuta
Kelj pupčar	cca. 45 minuta	cca. 30 minuta
Grah, kolerabica, crveni kupus	cca. 60 minuta	cca. 30 minuta
Grašak	cca. 70 minuta	cca. 30 minuta

### Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

### Oprez!

Ne odlažite vruće čaše na hladnu ili vlažnu podlogu. Mogle bi se raspuknuti.

# Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripremljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića

(pommes frites), toasta, žemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulaskeksi).

---

## Savjeti za pripremu jela s malim udjelom akrilamida

---

### Općenito

- Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.
- Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.
- Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida.

---

### Pečenje

S gornjim / donjim grijačem maks. 200 °C.  
S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.

---

### Keksi

S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C.  
S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C.  
Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.

---

### Priprema prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici

Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili

---

# Probna jela

Ova tabela je izrađena za institute koje vrše kontrolu s ciljem da olakša provjeru i ispitivanje različitih uređaja.

Prema EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

## Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite na posudu za pečenje.

Štrcano pecivo (poput štrcanih kolača u šećernom sirupu):

Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.


Pokriveni kolač od jabuka, visina 1:








Promijenite položaj tamnog modela za tortu, umetnite ga dijagonalno.

Pokriveni kolač od jabuka, visina 2:

Promijenite položaj tamnog modela za tortu.

Kolači u metalnom modelu za tortu:

Pecite s gornjim / donjim grijačem  na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na nju stavite model za tortu.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		150-170	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes (mali kolači)	Univerzalna tava	3		150-170	25-35
Small Cakes (mali kolači), zagrijavanje	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		140-160	30-40
Vodeni biskvit	Model za tortu	2		160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Univerzalna tava + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1		190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1+3		170-190	65-75



\* Dodatne plitice i rešetke možete nabaviti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini kao poseban pribor.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite na gornju razinu.

\*\*\*\* Modele za kolače pomaknute dijagonalno postavite na pribor.

## Pečenje na žaru

Kada namirnice stavite izravno na rešetku, istovremeno dodatno gurnite i univerzalnu tavu na visinu 1. Na taj će se način sakupiti tekućina a pećnica će ostati čišća.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Stupanj pečenja na žaru	Trajanje, minute
Zapržiti tost 10 min. zagrijavanja	Rešetka	4		3	1/2-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja	Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

\*Preokrenite nakon 2/3 vremena.

# Sadržaj

<b>Važne napomene za sigurnost</b> .....	<b>37</b>
Uzroci oštećenja .....	38
<b>Vaša nova rerna</b> .....	<b>39</b>
Polje sa komandama .....	39
Birač za funkcije.....	39
Birač za temperaturu.....	39
Časovnik .....	40
Pećnica .....	40
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>40</b>
Uguravanje pribora.....	40
Specijalan pribor .....	41
<b>Pre prvog korišćenja</b> .....	<b>41</b>
Zagrevanje rerne.....	41
Čišćenje pribora .....	41
<b>Podešavanje rerne</b> .....	<b>41</b>
Vrste zagrevanja i temperatura .....	41
Brzo podgrevanje .....	42
<b>Nega i čišćenje</b> .....	<b>42</b>
Sredstva za čišćenje .....	42
Otkaćivanje i zakaćivanje okvira.....	43
Otkaćivanje i zakaćivanje vrata na rerni.....	43
Demontaža i ugradnja stakla na vrata .....	44
<b>Smetnja, šta činiti?</b> .....	<b>45</b>
Tabela smetnji .....	45
Zamena sijalice na svodu u rerni .....	45
Stakleni poklopac .....	45
<b>Tablica smetnji</b> .....	<b>45</b>

E-broj i FD-broj .....	45
<b>Saveti za energiju i životnu sredinu</b> .....	<b>46</b>
Ušteda energije .....	46
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline .....	46
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta.....	46
<b>Za Vas testirano u našoj kuhinji</b> .....	<b>46</b>
Kolači i peciva .....	46
Saveti za pečenje.....	48
Meso, živina, riba .....	48
Saveti za prženje i pečenje roštilja .....	50
Gužvare, duveč, tostovi .....	51
Gotovi proizvodi .....	51
Specijalna jela .....	51
Topljenje .....	52
Sušenje .....	52
Ukuvavanje.....	52
<b>Akrimalid u namirnicama</b> .....	<b>53</b>
<b>Probna jela</b> .....	<b>54</b>
Pečenje .....	54
Roštilj.....	54

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.bosch-home.com** i "online" prodavnici: **www.bosch-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 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 2000 metara.

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

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

## Uzroci oštećenja

### Oprez!

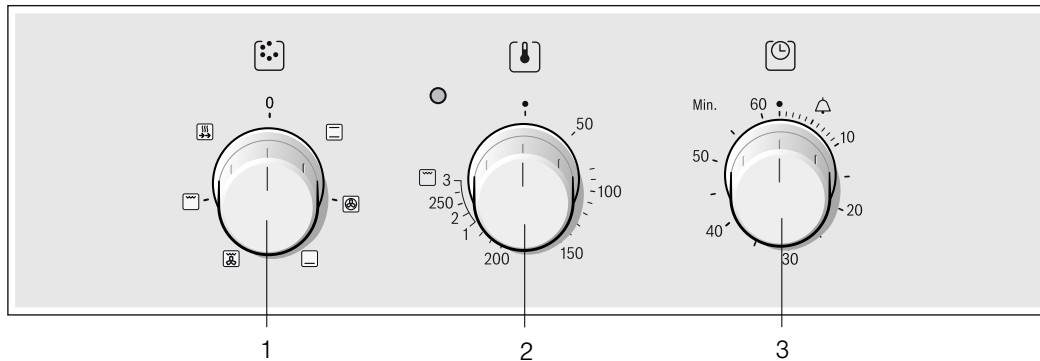
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se email.
- 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 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.

# Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. Pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o pećnici i priboru.

## Polje sa komandama

Ovde ćete dobiti pregled polja sa komandama. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Obrazloženja	
1	Birač funkcija
2	Birač temperature
3	Alarmni časovnik

## Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja za rernu. Birač za funkcije možete obrtati u desno ili u levo.

Ako ste podesili željenu vrstu zagrevanja, svetli lampica u rerni.

Podešavanja	Funkcija
0	Isklj. Rerna je isključena.
	Zagrevanje sa gornje i donje strane Pečenje i prženje je moguće samo na jednom nivou. Za kolače i picu u kalupima ili na plehu kao i za posne komade pečenja od goveđeg, telećeg mesa i divljači ovo podešavanje je sasvim odgovarajuće. Zagrevanje je ravnomerno sa gornje i donje strane.
	3D vrela vazduh* Kolači, pica, malo pecivo, keks, kolačići i lisnato testo mogu da se peku istovremeno na dva nivoa. Zahvaljujući ventilatoru sa prstenastim grejnim telom na zadnjem zidu rerne vrela vazduh se ravnomerno raspoređuje.
	Zagrevanje sa donje strane Pomoću zagrevanja sa donje strane možete da dopečete jela odozdo ili da ih ostavite da dodatno porumene. Temperatura dopire odozdo.
	Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha posebno je namenjeno za pečenje ribe, živine i velikih komada mesa na roštilju. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.

\* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Podešavanja	Funkcija
	Ravan roštilj, velika površina Na roštilju možete da pečete više stekova, viršli, ribe i tosta. Zagreva se ukupna površina ispod grejnog tela za roštilj.
	Brzo podgrevanje Za brzo podgrevanje jela.

\* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

## Birač za temperaturu

Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu i stepen na roštilju.

Podešavanje	Funkcija
•	Isklj. Rerna nije vrela.
50-270	Opseg temperature Prikaz temperature u °C.
1, 2, 3	Stepeni za pečenje roštilja Stepni na roštilju za roštilj, velika  površina. Step 1 = slab Step 2 = srednji Step 3 = jak

Ako rerna greje, svetli lampica iznad birača za temperaturu. U pauzama grejanja se gasi. Kod nekih podešavanja ni ne svetli.

## Stepeni na roštilju

Kod ravnog roštilja podesite stepen na roštilju pomoću birača za temperaturu.

## Časovnik

Pomoću časovnika možete da podesite do 60 minuta. Časovnik radi nezavisno od rerne. Može da se koristi kao kuhinjski časovnik.

Položaj	Funkcija	
•	Nulti položaj	Podešavanje isklj.
🔔	Kraj podešenog vremena	Signal posle isteka podešenog vremena.
🔔 - 60	Prikaz u minutima	Prikaz vremena, u minutima.

### Ovako podesite

Podesite časovnik na željeno trajanje.

### Vreme je isteklo

Ako je vreme isteklo, čuje se signal. Prekidač se sam od sebe obrće u položaj Isklj. •.

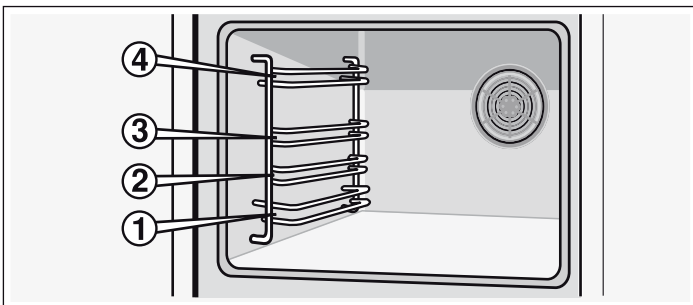
## Vaš pribor

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.

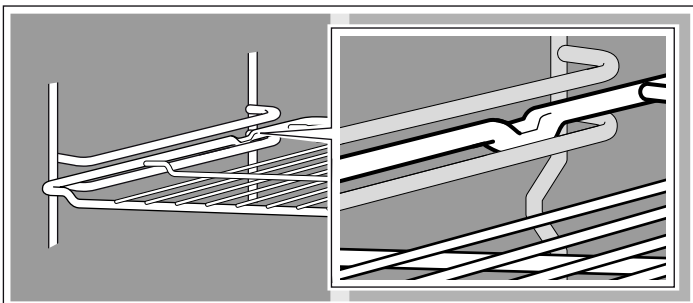
### Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 4 različite visine u rerni. Pribor uvek ugurajte do kraja, kako ne bi dodirivao staklo na vratima.



Ako je pribor izvučen otprilike do polovine, on uleže. Sada možete lako da izvadite jela.

Prilikom uguravanja u rernu pazite na ispuščenje na zadnjoj strani pribora. Samo na taj način pravilno uleže.



**Napomena:** Zbog vreline pribor može da se deformiše. Kada je ohlađen, ponovo zauzima svoj pređašnji oblik. Funkcija nije ugrožena.

## Pećnica

U pećnici se nalazi lampica za rernu. Rashladni ventilator štiti rernu od pregrevanja.

### Lampica u rerni

Tokom rada rerne svetli lampica u rerni. Obrtanjem birača za funkcije u željeni položaj takođe možete da uključite lampicu u rerni, a da ne zagrevate rernu.

### Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata.

Kako bi se rerna posle rada brže ohladila, rashladni ventilator nastavlja da radi jedno određeno vreme.

### Oprez!

Nemojte da prekrivate proreze za vazduh. Inače će se rerna pregrejati.

Držite pleh za pečenje sa strane obema rukama i ugurajte ga paralelno u postolje. Prilikom uguravanja pleha za pečenje izbegavajte pokrete na desno ili levo. U suprotnom ćete teško moći da ugurate pleh za pečenje. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



### Rešetka

Za posude, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.

Rešetku sa otvorene strane ugurajte ka vratima rerne, a sa zakrivljene na dole.



### Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se primenjuje takođe kao posuda za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ukoso ugurajte ka vratima rerne.



## Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete naći različite proizvode koji su namenjeni za Vašu rernu. Raspoloživost specijalnog pribora ili mogućnost poručivanja

preko interneta razlikuju se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete naći u prodajnim dokumentima.

Nije svaki specijalni pribor namenjen za svaki uređaj. Prilikom kupovine stalno navedite potpuni naziv (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
Aluminijumski pleh	HEZ 430001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ 431001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe možete da ga upotrebljavate za sakupljanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.

## Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere

Kod vremenski dugih pečenja vrata na rerni mogu da budu veoma vrela.


Ako imate malu decu, preporučuje se povećan oprez, dok rerne radi.

Iz tog razloga na raspolaganju stoje zaštitni mehanizmi, koji sprečavaju direktan dodir sa vratima na rerni. Ovaj specijalan pribor ( 440651) možete dobiti kod servisne službe.

## 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*.

## Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan čas zagrevanja sa gornje/donje strane  na 240 °C. Pazite na to, da u prostoru za pečenje nema ostataka ambalaže.

Sve dok se rerne zagreva, provetrajte kuhinju.

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

2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u nulti položaj.

## Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

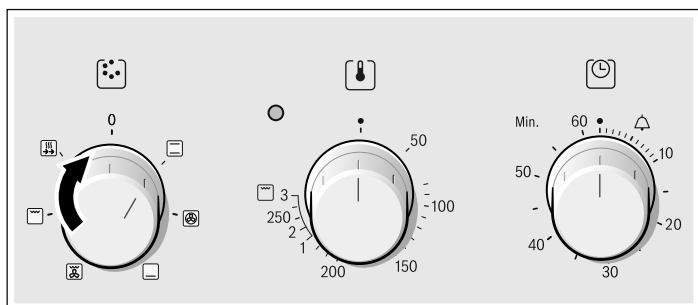
## Podešavanje rerne

Imate različite mogućnosti da podesite Vašu rernu. Ovde ćemo Vam objasniti, kako da podesite željenu vrstu zagrevanja i temperature ili stepen na roštilju.

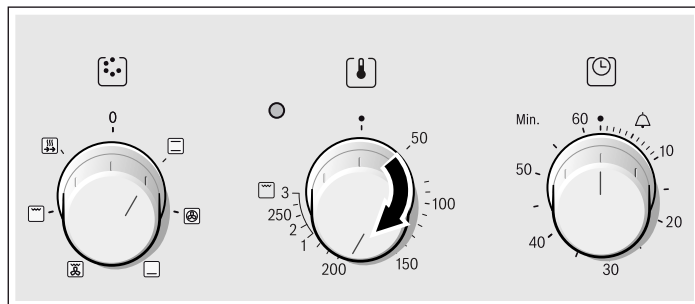
## Vrste zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača za funkcije podesite željenu vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.



Rerne se zagreva.

### Isključivanje rerne

Birač za funkcije stavite u nulti položaj.

### Promena podešavanja


Po potrebi možete da promenite vrstu zagrevanja, temperaturu ili stepen na roštilju.

## Brzo podgrevanje

Pomoću brzog podgrevanja se u rerni brže postiže podešena temperatura.

Brzo podgrevanje koristite samo za temperature preko 100 °C.

Tek kada se brzo podgrevanje završi, stavite jela u rernu, kako bi Vam ravnomerno pečenje bilo zagarantovano.

1. Birač za funkcije prebacite u položaj .
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu.

Rerna počinje da radi posle nekoliko sekundi. Svetli lampica na prikazu iznad birača za temperaturu.

### Završeno je brzo podgrevanje

Lampica za prikaz iznad birača za temperaturu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu i podesite željenu vrstu zagrevanja.

### Prekid brzog podgrevanja

Birač za funkcije obrnite u nulti položaj. Rerna je isključena.

## Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnićemo Vam ovde.

### Napomene

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne rezultat su različitih materijala, kao što je staklo, plastični materijal ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao strije, su refleksije svetla lampice za rernu.
- Emajl nagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu neznatne razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkciju. Ivice tankih plehova ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Iz tog razloga mogu da budu hrapave. Na taj način se ne ugrožava zaštita od korozije.

### Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešno odabranim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na sledeće podatke.

#### Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje sa velikim udelom alkohola,
- abrazivne sundere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sundere.

Polje sa komandama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
--------------------	--

<b>Površine od prohroma</b>	Očistite toplom sapunicom i mekom krpom. Kod površina od prohroma uvek brišite u pravcu prirodne teksture. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sundere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednje delove od prohroma možete da polirate pomoću specijalnog sredstva za negu. Obratite pažnju na napomene proizvođača. Specijalna sredstva za čišćenje prohroma možete da dobijete u našoj servisnoj službi ili specijalizovanoj prodavnici.
-----------------------------	--

<b>Emajlirane površine i lakirane površine</b>	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.
--	---

<b>Obrtna dugmad</b>	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.
----------------------	---

<b>Staklo</b>	Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Nemojte da upotrebljavate agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogu da izgremu i oštete površinu stakla.
---------------	---

<b>Zaptivač</b>	Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
-----------------	--

<b>Rerna iznutra</b>	Topla sapunica ili vodeni rastvor sirćeta. U slučaju jake nečistoće: Upotrebljavajte samo na ohlađenim površinama.
----------------------	--

<b>Stakleni poklopac lampice za rernu</b>	Obrišite pomoću nešto sredstva za pranje posuđa i vlažne krpe. Osušite mekom krpom.
---	---

<b>Pribor</b>	Potopite u vrelu sapunicu. Očistite četkom ili sunderom.
---------------	--

<b>Aluminijumski pleh (opciono)</b>	Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Nemojte nikada da upotrebljavate sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nemojte nikada da dodirujete nožem ili nekim sličnim ostrim predmetom. Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili mikrofiber krpom vodoravno i ne pritiskajte. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sundere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine
-------------------------------------	--

<b>Osigurač za decu (opciono)</b>	Ukoliko je na vrata rerne postavljen osigurač za decu, pre čišćenja morate da ga uklonite. Sve plastične delove potopite u toplu sapunicu i operite sunderom. Osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće osigurač za decu ne funkcioniše više pravilno.
-----------------------------------	--

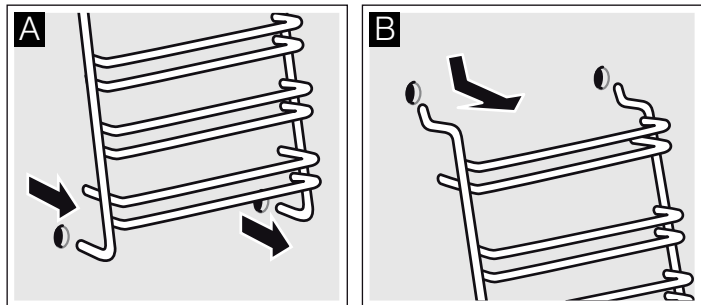
<b>Ravna ploča za kuvanje</b>	Napomene za negu i čišćenje ćete naći u uputstvu za upotrebu ravne ploče za kuvanje.
-------------------------------	--

## Otkaçivanje i zakačivanje okvira

Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

### Skidanje okvira

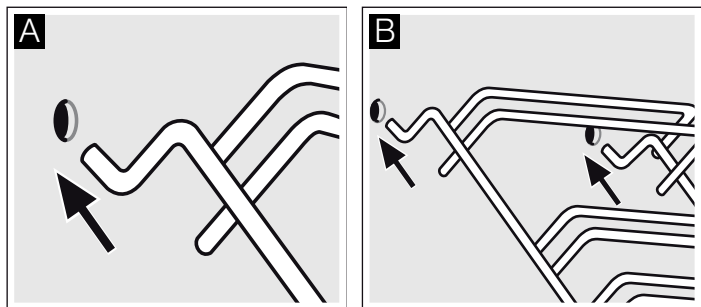
1. Dole izvucite okvir i malo ga povucite unapred. Produžne vijke na donjem delu okvira izvucite iz otvora za fiksiranje (slika A).
2. Zatim okvir ispravite na gore i pažljivo ga izvucite (slika B).



Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sunderom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

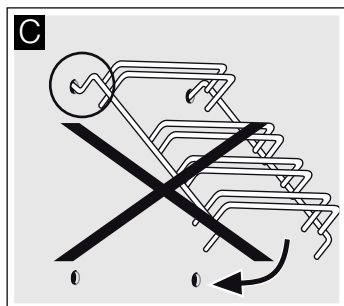
### Zakačivanje okvira

1. U gornje otvore pažljivo ubacite kuke. (slika A-B)



### ⚠ Pogrešna montaža!

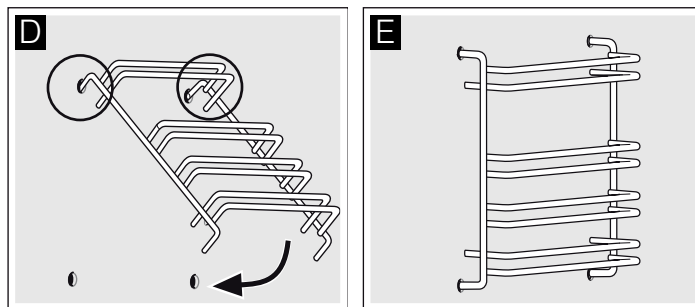
Nikada nemojte pomerati okvir, pre nego što ste dve kuke sasvim uglavili u gornje otvore. Emajl bi se mogao oštetiti i otpasti (slika C).



2. Dve kuke morate u potpunosti zakačiti u gornje otvore. Tek sada lagano i pažljivo pomerite okvir na dole i zakačite ga u donje otvore (slika D).

3. Oba okvira zakačite na bočne zidove rerne (slika E).

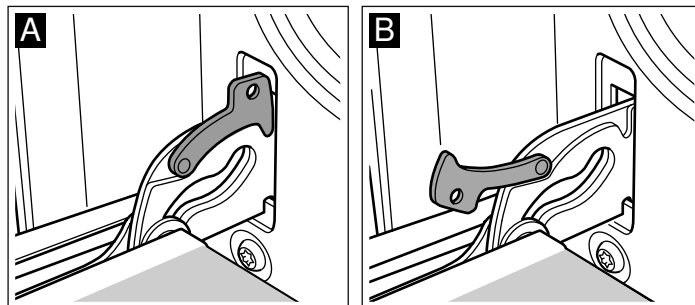
Ako su okviri pravilno montirani rastojanje između dva gornja nivoa je veće.



## Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkaçite vrata na rerni.

Šarniri vrata na rerni imaju po jednu polugu za blokadu. Ako su poluge za blokadu zaklopljene (slika A), vrata na rerni su osigurana. Na mogu da se otkaçe. Ako su poluge za blokadu za otkaçivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.

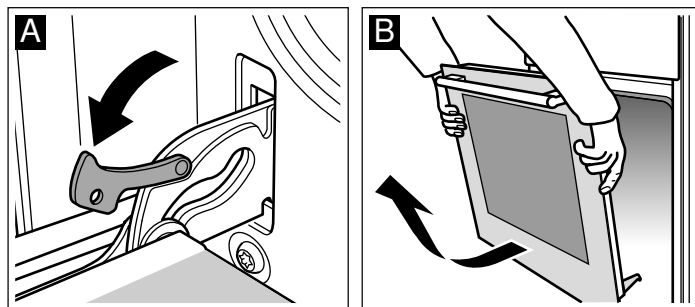


### ⚠ Opasnost od povrede!

Ako su šarniri neosigurani, zatvaraju se iznenada sa velikom snagom. Pazite na to, da poluge za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene, odnosno sasvim otklopljene prilikom otkaçivanja vrata na rerni.

### Otkaçivanje vrata

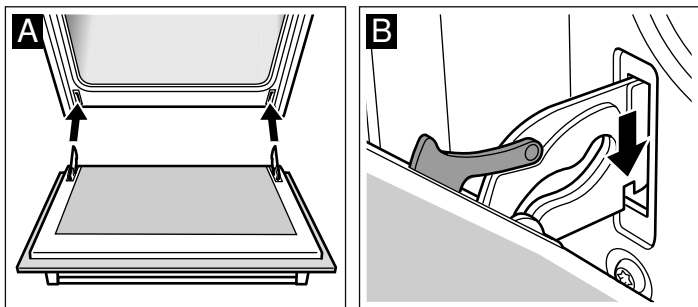
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



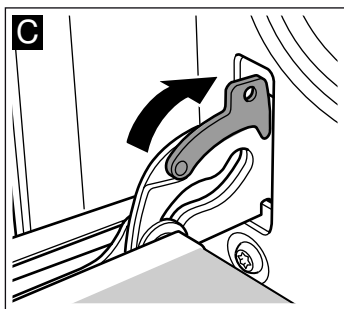
## Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata na rerni pazite na to, da oba šarnira uđu pravo u otvor (slika A).
2. Zarez na šarniru mora da ulegne na obe strane (slika B).



3. Ponovo zaklopite obe poluge za blokadu (slika C). Zatvorite vrata na rerni.



### ⚠ Opasnost od povrede!

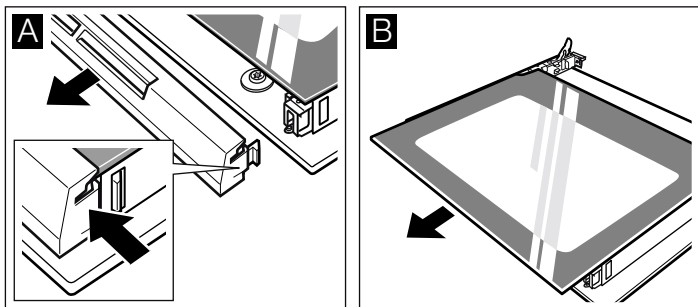
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

## Demontaža i ugradnja stakla na vrata

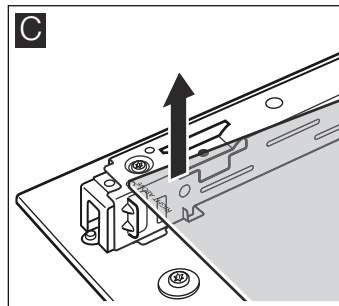
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

### Demontaža

1. Otkočite vrata na rerni i sa ručkom okrenutom na dole, položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to levo i desno prstima pritisnite spojnicu (slika A).
3. Podignite gornje staklo i izvucite (slika B).



4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

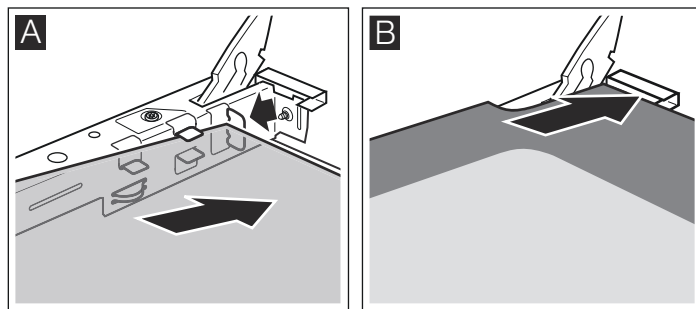
### ⚠ Opasnost od povrede!

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 dole levo ispravno stoji logo "right above" .

1. Staklo ugurajte ukoso pozadi (slika A).
2. Gornje staklo ugurajte ukoso u nazad u oba držača. Glatka površina mora da bude spolja. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.
4. Zakačite vrata rerne.

**Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.**

## Smetnja, šta činiti?

Ako dođe do smetnje, često se radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda sami možete da otklonite smetnju.

### Tabela smetnji

Ako Vam jelo nije uspelo, molimo Vas da pročitate sledeće poglavlje. U našoj kuhinji smo za Vas testirali jela. Ovde ćete pronaći korisne savete i informacije za kuvanje, pečenje i prženje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/Informacije
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da nije u kvaru osigurač.
	Nestalo je električne struje.	Pogledajte, da li funkcionišu sijalice u kuhinji odnosno drugi uređaji u kuhinji.
Rerna nije vrela.	Prašina na kontaktima.	Drške prekidača nekoliko puta obrnite u desno i levo.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Popravke, koje nisu pravilno izvršene, su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar naše servisne službe.

### Oprez!

Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

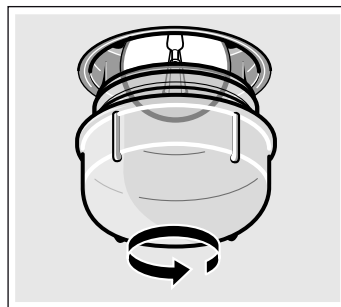
## Zamena sijalice na svodu u rerni

Ako je sijalica u rerni prestala da radi, mora da se zameni. Zamenske sijalice, koje su otporne na temperaturu, 40 W, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. Koristite samo te sijalice.

### ⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

1. U hladnu rernu položite krpu za posuđe, kako biste izbegli oštećenja.
2. Stakleni poklopac odvrnite obrtanjem u levo.



3. Sijalicu zamenite istim tipom sijalice.
4. Ponovo zavrните stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

## Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac mora da se zameni. Odgovarajući stakleni poklopac 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 poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

### E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bi Vam kvalifikovano osoblje moglo pomoći. Pločicu sa tipom i brojevima ćete pronaći bočno na vratima rerne. Kako po potrebi ne biste morali dugo da tražite, ovde možete da unesete podatke Vašeg uređaja i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja, čak i tokom garantnog roka, nije besplatna.

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

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

# 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.

## Ušteda energije

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupa.
- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu 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 celjoj Evropskoj Uniji.

## Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Između prednje i zadnje strane postavite karton ili slično, kako biste sprečili udar na unutrašnju stranu stakla na vratima. Vrata na rerni pomoću lepljive trake fiksirajte za bočne zidove uređaja.

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportujete uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

### Ako nemate više originalnu ambalažu

Prepakujte uređaj u zaštitnu ambalažu, kako biste obezbedili odgovarajuću zaštitu od mogućih oštećenja u transportu.

Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

# Za Vas testirano u našoj kuhinji


Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Pokazaćemo Vam, koja vrsta zagrevanja i temperature je najbolje namenjena za Vaše jelo. Dobićete podatke za odgovarajući pribor i na koju visinu treba da ga ugurate. Dobićete savete za posuđe i za pripremu.

## Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu. Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe. Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vrelo pribor ili posuđe.

## Kolači i peciva

### Pečenje na jednom nivou

Prilikom pečenja kolača i torti najbolji rezultat daje funkcija zagrevanja sa gornje i donje strane .

Prilikom pečenja pomoću funkcije 3D vreli vazduh  pribor ugurajte na sledeće nivoe:

- Kolači u kalupima za kolače: Nivo 2
- Kolači na plehu za pečenje: Nivo 3

### Pečenje i prženje na više nivoo

Koristite 3D vreli vazduh .

Nivoi za pečenje i prženje na 2 nivoo:

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

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

### 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 tabelama ćete za različite kolače i peciva pronaći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i vrste testa. Zato su u tabelama navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa nižim vrednostima. Niža temperatura za

rezultat ima ravnomernije rumenilo. Ako je neophodno, sledeći put podesite višu temperaturu.

Vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta, ako predhodno zagrejete rernu.

Dodatne informacije ćete pronaći pod *Saveti za pečenje* u nastavku posle tabela.

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Jednostavni kolači od mučenog testa	Kalup za kraljevske kolače	2	☐	160-180	55-65
Fini kolači od mučenog testa (npr. suvi kolači)	Kalup za kraljevske kolače	2	☐	155-175	65-75
Kore sa rubom od mrvljivog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	160-180	30-40
Kore za torte od mučenog testa	Kalup za kore za voćne torte	2	☐	160-180	25-35
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	160-180	30-40
Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo*	taman kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-190	70-90
Fini voćni kolač, od mučenog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. francuska pica/slani kolač sa lukom)	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	180-200	50-60

\* Kolač ostavite u uređaju oko 20 minuta da se ohladi.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Mućeno ili testo sa kvascem sa suvim nadevom	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	25-35
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☒	150-170	35-45
Mućeno ili testo sa kvascem sa svežim voćem	Univerzalni tiganj:	3	☐	140-160	40-50
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☒	130-150	50-60
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Univerzalni tiganj:	2	☐	170-190	15-20
Pletenica sa kvascem, 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	160-180	25-35
Štolen (tvrda štrudla), 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	50-60
Štolen (tvrda štrudla), 1 kg brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	150-170	90-100
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj:	2	☐	180-200	55-65
Pica	Univerzalni tiganj:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☒	150-170	35-45

\* Dodatne plehove ćete dobiti kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

\*\* Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugrajte iznad pleha.

## Hleb i zemičke

Ako nije drugačije navedeno, rernu za pečenje hleba uvek predhodno zagrejte.

Nikada ne sipajte vodu direktno u vrelu rernu.

Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Hleb sa kvascem, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Hleb od kiselog testa, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zemičke (npr. ovsene zemičke)	Univerzalni tiganj:	2	☐	200-220	20-30

Mala peciva	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Keks	Univerzalni tiganj:	3	☐	150-170	10-20
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	130-150	25-35
Pislice	Univerzalni tiganj:	3	⊗	70-90	135-145
Princes krofne	Univerzalni tiganj	2	☐	200-220	30-40
Makarone	Univerzalni tiganj	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	100-120	35-45
Lisnato testo	Univerzalni tiganj	3	⊗	190-210	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	180-200	25-35

\* Dodatne plehove ćete dobiti u servisnoj službi ili u za to namenjenoj prodavnici.

\*\* Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte iznad pleha.

## Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen.	Otpriblike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite na 10 stepeni nižu temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je gore previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put povećajte temperaturu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (n pr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (dekav, sa vodnjikavim prugama).	Sledeći put stavite manje tečnosti i pecite duže na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre malo predhodno pecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda stavite nadev. Pazite na recepte i vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ravnomernije pečeno. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri, može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite tako da odgovara plehu.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliava sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Između komada peciva razmak bi trebalo da bude otprilike 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva lepo narastu i da porumene sa svih strana.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Za pečenje na više nivoa uvek koristite 3D-vreli vazduh ⊗. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

## Meso, živina, riba

### Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe univerzalni tiganj.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Pazite na to, da poklopac za pekač odgovara i dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

Kod tiganja od prohroma meso slabije rumeni i može da bude slabije kuvano. Produžite vreme kuvanja.

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

Vrelo stakleno posuđe postavite na suv podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

### Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1/2 cm.

Za dinstanje dodajte dosta tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1 - 2 cm.

Količna tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emajliranom tiganju, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenom posuđu.

Tiganji od prohroma su samo za uslovnu namenu. Meso se kuva sporije i slabije rumeni. Kuvajte na višim temperaturama i/ili kuvajte duže.



## Napomene za pečenje roštilja

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Predhodno zagrejte roštilj oko 3 minuta, pre nego što komade za roštilj postavite na rešetku.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke. Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj ne smete da ugurate na visinu 4. Na visokim temperaturama mogu da se deformišu i prilikom izvlačenja mogu da oštete prostor za pečenje.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste veličine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni. Posolite stekove tek pošto ste ih ispekli na roštilju.

Komade za roštilj obrnite posle  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

Grejna tela roštilja se uvek iznova uključuju i isključuju. To je normalno. Koliko često se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.





















## Meso

Komade mesa okrećite na polovini vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

Posle pečenja rozbif uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite ga da miruje u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožom, kožu ukršteno isecite, pa pečenje u posude najpre položite kožom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
<b>Govedina</b>						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Govedina, roza	1,0 kg	otvoreno	1		230-250	50
Stekovi, 3 cm, roza		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Svinjsko meso</b>						
bez kože (npr. . vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
sa kožom (npr. . plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjsko dimljeno meso sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	1		210-230	80
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnjeći butovi bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120
<b>Mleveno meso</b>						
Veknice od mesa	oko 750 g	otvoreno	1		180-200	70
<b>Viršle</b>						
Viršle		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15

## Živina

Vrednosti u tabeli važe za ubacivanje u hladnu rernu.








Podaci o težini u tabeli se odnose na nenapunjenu živinu, koja je spremna za pečenje.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila, kako bi mast mogla da isteče.

Živinu položite na rešetku grudima na dole. Celo živinče okrenite, kada istekne trećina vremena za pečenje.

Živinče će biti posebno hrskavo rumeno, ako ga pred kraj prženja premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Živina	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Pileće polutke, 1-4 komada	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Komadi piletine	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pile, celo 1-4 komada	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Patka, cela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Guska, cela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Mala ćurka, cela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća batka	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100





## Riba

Komade ribe obrnite posle 2/3 navedenog vremena.

Cela riba ne mora da se obrće. Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajama na gore gurnite u rernu. U stomak ribe

stavite polovinu krompira ili burence otporno na toplotu, kako bi riba bila stabilna.

Kada roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz ribe će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Riba	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Riba, cela	à 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Riblji odresci, npr. kotleti	à 300 g	Rešetka	4		2	20-25

## Saveti za prženje i pečenje roštilja

Za težinu pečenja u tabeli nema podataka.	Izaberite podatke u skladu sa težinom, koja stoji u nastavku i produžite vreme.
Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (može se nabaviti u specijalizovanim prodavnicama) ili proverite "kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako je čvrsto, onda je gotovo. Ako utanja, potrebno je još malo vremena.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Печење је превише тамно и кожица је на местима изгорела.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos izgoreo.	Sledeći put izaberite manji pleh ili dodajte više tečnosti.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos previše svetao i voden.	Sledeći put izaberite veći pleh i sipajte manje tečnosti.
Prilikom preliivanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Može da padne na prednji deo prekidača ili na prednje delove nameštaja, koji se nalaze u neposrednoj blizini ili da kaplje kao konzenzovana voda.

## Gužvare, duveč, tostovi

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Rerna ostaje čistija.

Posuđe uvek stavljajte na rešetku.

Da li je gužvara pečena zavisi od veličine posude i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
<b>Gužvare</b>					
Gužvara, slatka	Đuvečara	2	☐	170-190	50-60
Tepsija za rezance	Đuvečara	2	☐	210-230	25-35
<b>Garniranje</b>					
Garnirani krompir sa sirovim dodacima, Visina maks. 2 cm	Đuvečara	2	☒	150-170	50-60
<b>Tost</b>					
Ispeći tost, 12 komada	Rešetka	4	☐	3	4-5
Tost, prepeći, 12 komada	Rešetka	3	☐	3	5-8

## Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir namenjen za te temperature. Uskladite veličinu papira sa jelom.

Rezultat pečenja jako zavisi od namirnica. Prepečenost i neravnomernost mogu da postoje već kod sirove robe.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Štrudla sa voćnim nadevom	Univerzalni tiganj	3	☒	190-210	45-55
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3	☐	210-230	25-30
Pica	Rešetka	2	☐	200-220	15-20
Pica baget	Rešetka	2	☒	190-210	15-20

## Napomena

Prilikom pečenja zamrznutih jela univerzalni tiganj može da se deformiše. Razlog za to su velike temperaturne razlike, kojima je pribor izložen. Tokom procesa pečenja deformacija ponovo nestaje.

## Specijalna jela

Na nižim temperaturama će Vam takođe uspeti da pomoću 3D-vrelog vazduha ☒ spremite kremasti jogurt isto tako dobro kao i privlačno testo sa kvascem.

Najpre iz rerne uklonite pribor, rešetke, koje se zakačuju ili plehove na izvlačenje.

### Priprema jogurta

1. skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).

3. Sipajte u šolje ili male tegle sa zatvaračem i pokrijte folijom za održavanje svežine.

4. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.

5. Šolje ili tegle postavite na dno rerne i pripremite, kako je navedeno.

### Narastanje testa sa kvascem

1. Testo sa kvascem pripremite kao i obično, stavite u vatrostalnu posudu od keramike i pokrijte.

2. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.

3. Isključite rernu i testo stavite u rernu da naraste.

Jelo	Posuđe	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šolje ili tegle sa zatvaračem	☒	postavite na dno rerne predhodno zagrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 čas.
Narastanje testa sa kvascem	Vatrostalno posuđe	☒	postavite na dno rerne predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i stavite testo sa kvascem u rernu	5-10 min. 20-30 min.

## Topljenje

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

Molimo da pazite na podatke koje je na pakovanju dao proizvođač.

Uzmite namirnice iz pakovanja i u odgovarajućoj posudi stavite na rešetku.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

Smrznute namirnice	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
npr. torte sa šlagom, krem torte sa buterom, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće, pilići, kobasica i meso, hleb, zemičke, kolači i druga peciva	Rešetka	2		Birač za temperaturu ostaje isključen

## Sušenje

Pomoću 3D-vrelog vazduha možete sjajno da sušite voće i povrće.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite ga, da se dobro ocedi i osuši.

Univerzalni tiganj i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom.

Više puta okrećite sočno voće i povrće.

Osušeno voće ili povrće odmah posle sušenja odvojte od papira.

Voće o bilje	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
600 g kolutova od jabuka	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 5 časova
800 g kriški kruške	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8 časova
1,5 kg šljiva ili ringlova	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8-10 časova
200 g začinskog bilja, očišćeno	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 1½ čas

## Ukuvavanje

Za ukuvavanje tegle i gumeni prstenovi moraju da budu čisti i ispravni. Ako je moguće odmah koristite velike tegle. Podaci u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

### Opres!

Nemojte koristiti veće i više tegle. Poklopci bi mogli da puknu. Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

Navedena vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. Uticaj mogu imati temperatura u prostoriji, broj tegli, količina i toplota sadržaja tegle. Pre nego što promenite podešavanje odnosno isključite, proverite, da li sadržaj u teglama pravilno vri.

### Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
3. Na svaku teglu stavite moker gumeni prsten i poklopac.

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

### Podešavanje

1. Na visinu 2 ugurajte univerzalni tiganj. Tegle postavite tako, da ne dodiruju jedna drugu.
2. ½ litra vrele vode (oko 80 °C) sipajte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni.
4. Podesite zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu podesite na 170 do 180 °C.

### Ukuvavanje

#### Voće

Posle otprilike 40 do 50 minuta u kratkim razmacima podižu se mehurići. Isključite rernu.

Posle 25 do 35 minuta na preostaloj toploti uzmite tegle iz rerne. Ako se u rerni tegle duže hlade, mogle bi se stvoriti bakterije i pospešiti, da se ukuvano voće ukiseli.

Voće u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	oko 25 minuta
Višnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	oko 30 minuta
Mus od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	oko 35 minuta

**Povrće**

Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do

70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

<b>Povrće sa hladnim prelivom u teglama od jedan litar</b>	<b>od vrenja</b>	<b>Preostala toplota</b>
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cvekla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokelj	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Pasulj, keleraba, radič	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

**Vađenje tegli**

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

**Oprez!**

Vrele tegle ne stavljajte na hladnu ili mokru podlogu. Mogle bi da prsnu.

## Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa,

pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).

**Saveti za pripremu jela bez akrilamida**

<b>Opšte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Što je moguće više skratite vreme pečenja.</li> <li>■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
<b>Pečenje</b>	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.
Keks	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.
Pomfrit iz rerne	Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

# Probna jela

Ove tabele su napravljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i testiranje različitih uređaja.

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

## Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica (kao kolači koji se prave pomoću šprica u šećernom sirupu):

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.


Lenja pita, visina 1:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom, ugurajte dijagonalno.








Lenja pita, visina 2:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom.

Kolači u kalupu od metala sa skočnim mehanizmom:

Pecite uz zagrevanje sa gornje i donje strane  na visini 1.

Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na njega stavite kalup sa skočnim mehanizmom.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Pecivo koje se pravi pomoću šprica	Univerzalni tiganj	3		150-170	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3		140-160	30-40
Kolačići	Univerzalni tiganj	3		150-170	25-35
Kolačići, predhodno zagrejati	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3		140-160	30-40
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	30-40
Lenja pita	Univerzalni tiganj + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Dodatne plehove i rešetke ćete dobiti kao specijalan pribor kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

\*\* Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte na gornji nivo.

\*\*\* Kalupe za kolače pomerite dijagonalno i postavite na pribor.

## Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Ispeći tost Predhodno zagrejte 10 min.	Rešetka	4		3	1/2-2
Bifburger, 12 komada* bez predhodnog zagrevanja	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

\* Posle 2/3 vremena okrenite





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001028574