



Uputstvo za upotrebu i uput-  
stva za montažu

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeraete.com**



**5B10M00.0**

***Enjoy it.***

Ugradna rena

# Sadržaj

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1	Bezbednost.....	2
2	Izbegavanje materijalnih šteta.....	4
3	Zaštita životne sredine i štednja .....	4
4	Upoznavanje sa uređajem .....	5
5	Pre prve upotrebe .....	7
6	Osnovno rukovanje.....	8
7	Čišćenje i održavanje.....	8
8	Postolja.....	9
9	Vrata uređaja .....	10
10	Otklanjanje smetnji .....	11
11	Transport i odlaganje u otpad .....	12
12	Korisnička služba.....	12
13	Zagarantovan uspeh .....	13
14	NAPOMENE ZA MONTAŽU.....	25



## 1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

### 1.1 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

### 1.2 Namenska upotreba

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

Priključivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu jela i pića.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 4000 m.

### 1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.

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

### 1.4 Bezbedna upotreba

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

#### UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Zapaljivi predmeti koji se nalaze u pećnici se mogu zapaliti.

- ▶ Zapaljive predmete nikada ne držite u pećnici.
- ▶ Ukoliko iz uređaja izlazi dim, isključite uređaj ili izvucite osigurač i držite vrata zatvorena da bi se ugušio eventualni plamen. Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale.
- ▶ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora. Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.
- ▶ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
- ▶ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kalupom.

#### UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina. Pribor ili posude postaju jako vrući.
- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posude.

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici.

- ▶ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
- ▶ Pažljivo otvarajte vrata uređaja.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete vrele delove.
- ▶ Udaljite decu.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▶ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- ▶ Udaljite decu.

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

- ▶ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

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

Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.

- ▶ Ne hvatajte za predeo šarki.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme dovesti u kontakt sa vrućim delovima uređaja ili izvorima toplote.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovesti u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme presavijati, prignječiti ili modifikovati.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!**

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.

- ▶ Ambalažni materijal držite van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. progutaju sitne delove i da se na taj način uguše.

- ▶ Držite sitne delove van domašaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

## **1.5 Halogene lampice**

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Lampice u pećnici se veoma zagrevaju. Neko vreme posle isključivanja takođe postoji opasnost od opekotina.

- ▶ Ne dodirujte stakleni poklopac.
- ▶ Tokom čišćenja izbegavajte kontakt sa kožom.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

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

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

## 2 Izbegavanje materijalnih šteta

### 2.1 Uopšteno

#### PAŽNJA!

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

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

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

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

Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.

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

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

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

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

- ▶ Pleh za pečenje, kada je voćni kolač veoma sočan, nemojte preobilno da napunite.
  - ▶ Po mogućstvu koristite dublji univerzalni tiganj.
- Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla.
  - ▶ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i vrata uređaja.

Ako je zaptivka jako zaprljana, vrata uređaja se prilikom rada više ne zatvaraju pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja.

- ▶ Uvek održavajte čistoću zaptivke.
- ▶ Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.

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

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

## 3 Zaštita životne sredine i štednja

### 3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

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

### 3.2 Štednja energije

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

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

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

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje.

- Kalupi za pečenje naročito dobro privlače toplotu.

Tokom rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.

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

Pripremajte više jela direktno jedno za drugim ili paralelno.

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

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

- Preostala toplota je dovoljna za završavanje pripreme jela.

Izvadite pribor koji se ne koristi iz pećnice.

- Suvišni delovi pribora ne moraju da se zagrevaju.

Duboko smrznute namirnice odledite pre pripreme.

- Štedi se energija za odleđivanje.

## 4 Upoznavanje sa uređajem

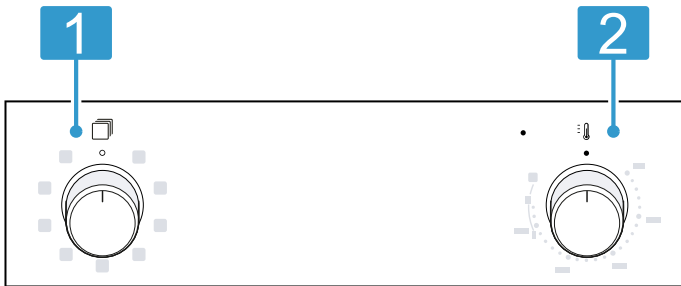
### 4.1 Komandna polja

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

#### Elementi za rukovanje

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

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



#### 1 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija možete da podesite vrstu grejanja i ostale funkcije.

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

U zavisnosti od tipa uređaja, birač funkcija se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, u nultom položaju ○ pritisnite birač funkcija.

→ "Vrste grejanja i funkcije", Stranica 5

#### 2 Birač temperature

Pomoću birača temperature možete da podesite temperaturu za vrstu grejanja ili da izaberete podešavanja za ostale funkcije.

Birač temperature možete da okrećete samo nadesno iz nultog položaja ● do kraja i ne dalje.

U zavisnosti od tipa uređaja, birač temperature se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, u nultom položaju ● pritisnite birač temperature.

→ "Temperatura i stepeni podešavanja", Stranica 6



### Vrste grejanja i funkcije

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

Simbol	Vrsta grejanja	Upotreba i način funkcionisanja
	3D vreli vazduh	Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Ova vrsta grejanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
	Blag vreli vazduh	Pripremajte izabrana jela blago na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote.
	Roštilj, velika površina	Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje jela. Cela površina ispod grejnog tela za roštilj je vrela.
	Roštiljanje cirkulacionim vazduhom	Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Ova vrsta grejanja je naročito pogodna za kolače sa sočnim nadevom. Vrelna dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.

### Ostale funkcije

Ovde možete pogledati pregled ostalih funkcija uređaja.

Simbol	Funkcija	Upotreba
	Brzo grejanje	Brzo predzagrevanje pećnice bez pribora.
	Sijalica u rerni	Osvetljavanje pećnice bez grejanja.

### Temperatura i stepeni podešavanja

Za vrste grejanja i funkcije postoje različita podešavanja.

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

### Prikaz zagrevanja

Uređaj prikazuje kada vrši grejanje.

Ako uređaj zagreva, svetli pokazna lampica iznad birača temperature. U pauzama grejanja se pokazna lampica isključuje.

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

### Napomene

- Kada su podešeni funkcija osvetljenja pećnice i temperatura, prikaz zagrevanja takođe svetli. Uređaj se pri tome ne zagreva.
- Ukoliko uređaj poseduje funkciju osvetljenja pećnice i ukoliko je podešena temperatura, prikaz zagrevanja takođe svetli. Uređaj se pri tome ne zagreva.
- Zbog termičke inertnosti, prikazana temperatura može malo da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

## 4.2 Pećnica

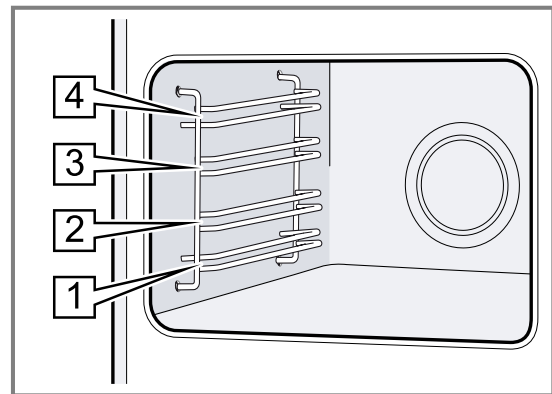
Funkcije u pećnici olakšavaju rad uređaja.

### Postolja

Na postolja u pećnici možete da ugurate pribor na različitim visinama.

Pećnica ima 4 visine za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore.

Postolja možete da otkaçite npr. za čišćenje.  
→ "Postolja", Stranica 9



### Vrata uređaja

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

### Ventilator za hlađenje

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

### PAŽNJA!

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

- Ventilacioni otvori moraju biti slobodni.

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

### Kondenzovana voda

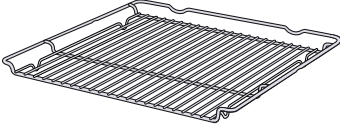
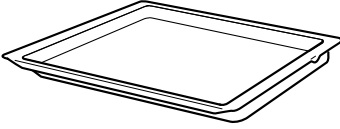
Tokom pripreme, u pećnici i na vratima uređaja može da se pojavi kondenzovana voda. Kondenzovana voda je normalna pojava i ne utiče na funkcionalnost uređaja. Nakon pripreme obrišite kondenzovanu vodu.

## 4.3 Pribor

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

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

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

Dodatni pribor	Upotreba
Rešetka	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kalupi za pečenje</li> <li>▪ Kalupi za gužvaru</li> <li>▪ Posuda</li> <li>▪ Meso, npr. pečenje ili komadi za roštilj</li> <li>▪ Duboko smrznuta jela</li> </ul>
Univerzalna tepsija	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sočni kolači</li> <li>▪ Domaći keks</li> <li>▪ Hleb</li> <li>▪ Veliko pečenje</li> <li>▪ Duboko smrznuta jela</li> <li>▪ Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki.</li> </ul>

### Upotreba pribora

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

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

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

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

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

### Dodatni pribor

Dodatni pribor možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

Obimnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

[www.blaupunkt.com](http://www.blaupunkt.com)

Pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.

U onlajn prodavnici ili preko korisničkog servisa možete saznati koji pribor je dostupan za vaš uređaj.

## 5 Pre prve upotrebe


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

### 5.1 Čišćenje uređaja pre prve upotrebe

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

1. Iz pećnice izvadite pribor i ostatke ambalaže, kao što su kuglice stiropora.
2. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
3. Provetravajte prostoriju, dok uređaj greje.

4. Podesite vrstu grejanja i temperaturu.  
→ "Osnovno rukovanje", Stranica 8

Vrsta grejanja	3D vrela vazduh 
----------------	---

Temperatura	Maksimum
-------------	----------

Trajanje	1 sat
----------	-------

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

## 6 Osnovno rukovanje

### 6.1 Uključivanje uređaja

- ▶ Birač funkcija okrenite na položaj van nultog položaja 0.
- ✓ Uređaj je uključen.

### 6.2 Isključivanje uređaja

- ▶ Birač funkcija okrenite na nulti položaj 0.
- ✓ Uređaj je isključen.

### 6.3 Vrste grejanja i temperatura

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu grejanja.

2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za roštilj.

✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.

3. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

**Savet:** U opisu vrsta grejanja pronađite odgovarajuću vrstu grejanja za jelo.

#### Promena vrste grejanja

Vrstu grejanja možete da promenite u svakom trenutku.

- ▶ Pomoću birača funkcija podesite željenu vrstu grejanja.

#### Promena temperature

Temperaturu možete da promenite u svakom trenutku.

- ▶ Pomoću birača temperature podesite željenu temperaturu.

## 7 Čišćenje i održavanje

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

### 7.1 Sredstva za čišćenje

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

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

#### **PAŽNJA!**

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje oštećuju površine uređaja.

- ▶ Nemojte da koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▶ Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▶ Nemojte da koristite tvrde abrazivne jastučice ili sunđere za ribanje.
- ▶ Nemojte da koristite posebna sredstva za čišćenje dok je uređaj još topao.

Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.

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

Nove sunderaste krpe sadrže ostatke od proizvodnje.

- ▶ Nove sunderaste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

### 7.2 Čišćenje uređaja

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

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

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

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

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale.

- ▶ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

**Zahtev:** Pridržavajte se napomena o sredstvima za čišćenje.

→ "Sredstva za čišćenje", *Stranica 8*

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.
  - Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.
2. Osušite mekom krpom.



## 8 Postolja

Postolja možete da skinete radi temeljnog čišćenja postolja i pećnice.

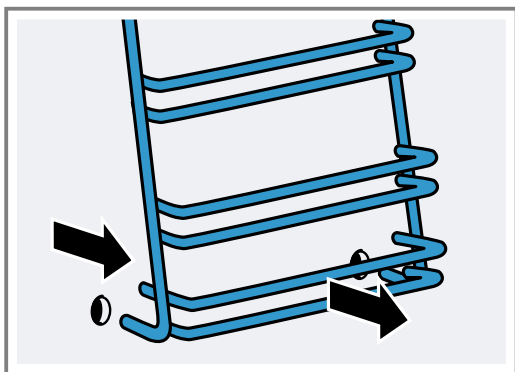
### 8.1 Otkaçivanje postolja

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

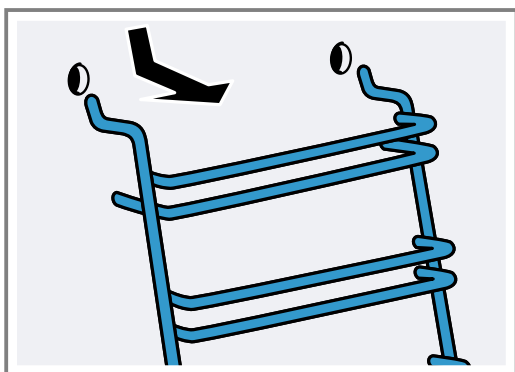
Postolja mogu da budu vrela.

- ▶ Nikada nemojte dodirivati postolja dok su vruća.
- ▶ Sačekajte da se uređaj ohladi.
- ▶ Držite decu na bezbednoj udaljenosti.

1. Držite postolje odozdo i povucite ga malo unapred. U donjem delu postolja izvucite produžne čivije iz otvora za pričvršćivanje.

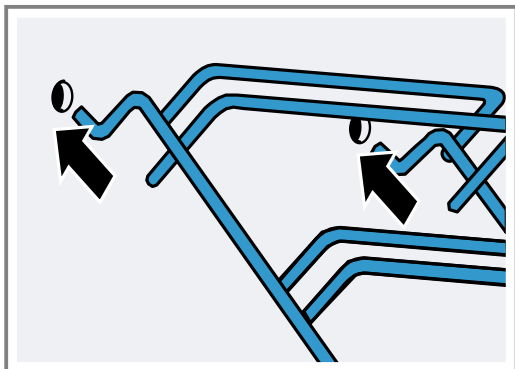


2. Potom povucite celo postolje prvo nadole, zatim prema napred i izvucite ga.



### 8.2 Kačenje postolja

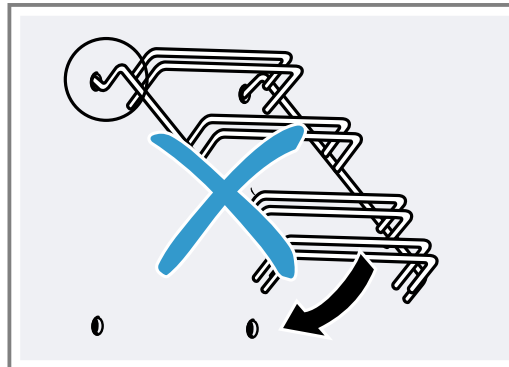
1. Postavite dve kuke u gornje rupe iznad postolja.



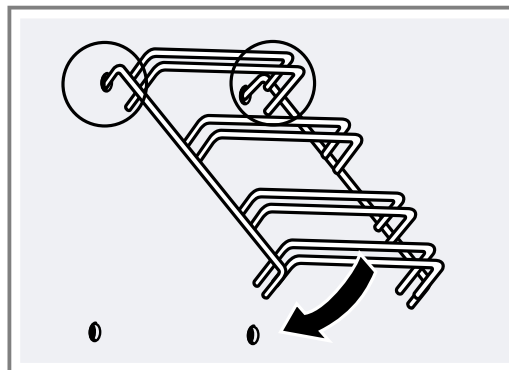
### 2. PAŽNJA!

Pogrešna montaža

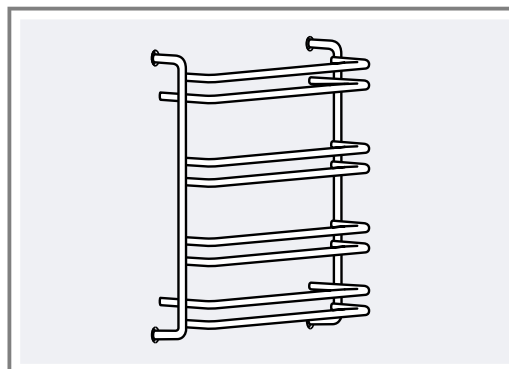
- ▶ Nikad ne pomerajte postolje pre nego što dve kuke potpuno ne ulegnu u gornje rupe. U suprotnom emajlirani sloj se može oštetiti i pući.



3. Obe kuke moraju potpuno da budu okačene u gornje rupe. Pažljivo pomerite postolje nadole i zakačite ga u donje rupe.



4. Oba postolja zakačite na bočne zidove rerne.



Ako su postolja ispravno montirana, razmak između dve gornje visine ubacivanja je veći.

## 9 Vrata uređaja

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

### 9.1 Šarke na vratima

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

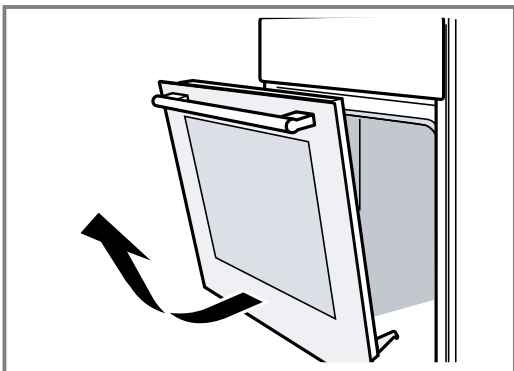
Ako šarke nisu pričvršćene, mogu naglo da se zatvore.

► Kada otvarate vrata uređaja uverite se da su ručice za blokadu u potpunosti zatvorene ili otvorene.

1. Šarke na vratima rerne imaju po jednu ručicu za blokadu. Ako su ručice za blokadu zaklopljene, vrata rerne su osigurana. Ne možete da ih otkačite.
2. Ako su ručice za blokadu otklopljene radi otkačivanja vrata rerne, šarke su osigurane. Šarke ne mogu da škljocnu.

### 9.2 Skidanje vrata uređaja

1. Potpuno otvorite vrata rerne.
2. Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki.
3. Zatvorite vrata rerne do graničnika. Zahvatite vrata sa leve i desne strane obema rukama. Zatvorite ih još malo i izvucite ih.



### 9.3 Demontaža stakla na vratima

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

#### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

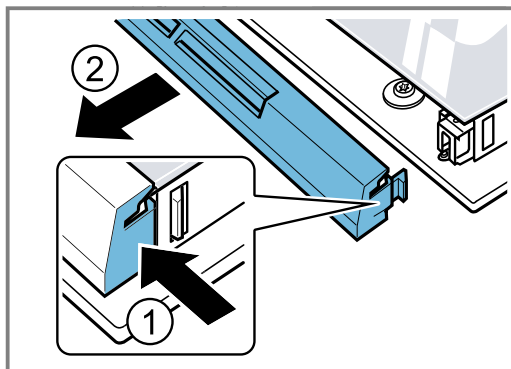
► Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

Delovi vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

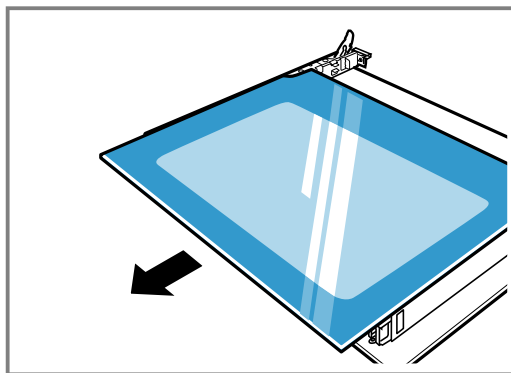
► Koristite rukavice.

1. Otkočite vrata rerne.  
→ "Skidanje vrata uređaja", Stranica 10
2. Položite ih na krpu sa drškom okrenutom nadole.

3. Za demontažu gornjeg poklopca vrata rerne, sa leve i desne strane prstima utisnite ušicu. Izvucite i uklonite poklopac.

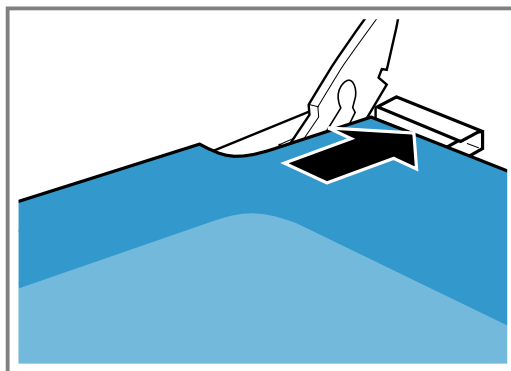


4. Podignite i izvucite gornje staklo.



### 9.4 Montaža stakla na vratima

1. Gornje staklo čvrsto držite sa obe strane i ukoso ga ugurajte ka nazad.



Staklo ugurajte u dva otvora na donjoj strani. Ravna površina mora da bude sa spoljašnje strane, a hrpava sa unutrašnje strane.

2. Gore na vratima rerne natakните poklopac i pritisnite ga. Spojke na obe strane moraju da ulegnu.
3. Zakačite vrata rerne.  
→ "Kačenje vrata uređaja", Stranica 11

**Napomena:** Renu koristite tek kada ste stakla pravilno ugradili.

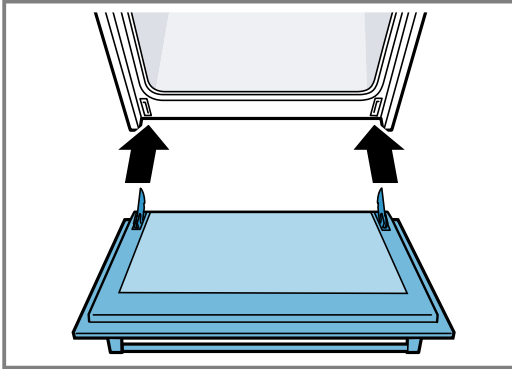
## 9.5 Kačenje vrata uređaja

Vrata rerne ponovo zakačite obrnutim redosledom.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Vrata rerne mogu nenamerno da ispadnu ili šarka može iznenada da se zatvori.

- ▶ U tom slučaju nemojte držati šarku. Pozovite servisnu službu.
1. Prilikom kačenja vrata rerne pazite na to da obe šarke uvučete u smeru otvaranja.



2. Reza na šarki mora da ulegne na obe strane.
3. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu.
4. Zatvorite vrata uređaja.

## 9.6 Dodatna zaštita za vrata

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

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Kod dužeg vremena pripreme, vrata rerne se mogu veoma zagrejati.

- ▶ Kada je rerne u režimu rada, nadzirite malu decu.

# 10 Otklanjanje smetnji

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

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.

## 10.1 Smetnje u funkcionisanju

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj ne funkcioniše.	Mrežni utikač voda za mrežni priključak nije utaknut. ▶ Priključite uređaj na strujnu mrežu.
	Osigurač je neispravan. ▶ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Napajanje strujom je prekinuto. ▶ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade.

### **Zamena lampice za rernu**

Ukoliko nestane osvetljenje u pećnici, zamenite lampicu za rernu.

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

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!** Uređaj se veoma zagreva.

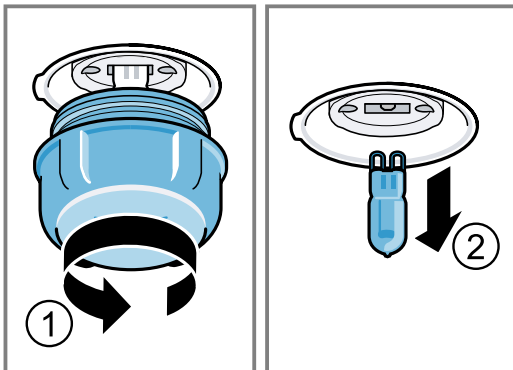
- ▶ Nikad ne dodirujte vruće površine u unutrašnjosti pećnice ili grejne elemente.
- ▶ Uvek ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Udaljite decu.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!** Prilikom zamene lampica u pećnici, kontakti grla za lampice provode struju.

- ▶ Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

### Zahtevi

- Uređaj je odvojen od mreže.
  - Pećnica se ohladila.
  - Postoji nova halogena lampica za zamenu.
1. Kako biste izbegli oštećenja, u pećnicu položite krpu za posuđe.
  2. Stakleni poklopac odvrnite nalevo.
  3. Izvucite halogenu lampicu bez okretanja.



4. Stavite novu halogenu lampicu i uglavite je u prihvrat. Obratite pažnju na položaj čivija.
5. U zavisnosti u tipa uređaja, stakleni poklopac poseduje zaptivni prsten. Postavite zaptivni prsten.
6. Zavrните stakleni poklopac.
7. Izvadite krpu za posuđe iz pećnice.
8. Povežite uređaj sa strujnom mrežom.

## 11 Transport i odlaganje u otpad

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

### 11.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

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

- ▶ Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način.



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

### 11.2 Transport uređaja

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

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

#### Ukoliko više nemate originalnu ambalažu

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

## 12 Korisnička služba

Ako imate neka pitanja u vezi korišćenja, ne možete sami da otklonite smetnju ili uređaj mora da se popravi, obratite se našoj korisničkoj službi.

Funkcijski relevantne originalne rezervne delove proizvedene u skladu sa odgovarajućom direktivom o ekološkom dizajnu možete da dobijete od našeg korisničkog servisa u periodu od najmanje 10 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište u okviru Evropskog ekonomskog prostora.

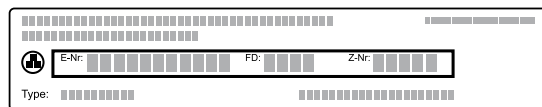
**Napomena:** Angažovanje servisne službe je besplatno u okviru garantnih uslova proizvođača.

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

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

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

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja. Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja.



Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.

# 13 Zagarantovan uspeh

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

## 13.1 Postupite na sledeći način

### Napomena:

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

- → "Bezbednost", Stranica 2
- → "Štednja energije", Stranica 4
- → "Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 4

### 1. Izaberite odgovarajuće jelo iz pregleda jela.

**Napomena:** Ukoliko ne nađete konkretno jelo ili funkciju koju želite da upotrebite za pripremu, orijentišite se prema sličnim jelima.

2. Izvadite pribor iz pećnice.
3. Izaberite odgovarajuće posuđe i pribor. Koristite posuđe i pribor koji su navedeni u preporukama za podešavanje.
4. Uređaj prethodno zagrevajte samo ako je to zadato receptom ili preporukama za podešavanje.
5. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.

6. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**  
Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
  - ▶ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
  - ▶ Udaljite decu.

Kada je jelo gotovo, isključite uređaj.

## 13.2 Formiranje kondenzata

Ovde možete saznati kako nastaje kondenzat, kako da izbegnete oštećenja i kako da izbegnete formiranje kondenzata.

Kada u pećnici pripremate namirnice, može nastati velika količina vodene pare. Pošto je uređaj energetski efikasan, u okolinu se predaje samo mala količina toplote tokom rada. Zbog velikih razlika u temperaturi unutrašnjosti pećnice i spoljašnjih delova uređaja može da se stvori kondenzat na vratima uređaja, komandnom polju ili susednim površinama nameštaja. Formiranje kondenzata je normalna pojava uzrokovana zakonima fizike.

Kako biste izbegli oštećenja, obrišite kondenzat. Kada prethodno zagrejete uređaj, smanjićete formiranje kondenzata.

## 13.3 Ovo je dobro znati

Prilikom pripreme jela, obratite pažnju na ove informacije.

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

### Papir za pečenje

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

**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.

- ▶ Prilikom prethodnog zagrevanja, nemojte nikada stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen u pribor.
- ▶ Papir za pečenje uvek pričvrstite posudom ili tepsijom.
- ▶ Prekrijite samo potrebnu površinu papirom za pečenje.
- ▶ Papir za pečenje ne sme da štrči preko pribora.

**13.4 Napomene za pečenje**

Za pečenje koristite navedene visine polica.

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









  

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

**Napomene**

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

**Preporuke za podešavanje****Kolači u kalupima**

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

**13.5 Kolači i pecivo**



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

**Saveti za pečenje**














Ovde se nalaze saveti za postizanje dobrog rezultata pečenja.

Tema	Savet
Želite da kolač ravnomerno nadode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Masnoćom premažite samo dno kalupa na otvaranje.</li> <li>■ Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač iz kalupa pomoću noža.</li> </ul>
Sitno pecivo se ne treba zalepiti jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva ostavite minimalno odstojanje od 2 cm. Tako ima dovoljno mesta da pecivo može da naraste i porumeni sa svih strana.
Proverite da li je kolač potpuno pečen.	Ubodite čačkalicom najviši deo na kolaču. Ako se na čačkalicu ne zalepi testo, kolač je gotov.
Želite da kuvate po svom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabelama za pečenje.
Koristite kalupe od silikona, stakla, plastike ili keramike.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kalup mora da bude otporan na temperaturu do 250 °C.</li> <li>■ U ovim kalupima kolači manje rumene.</li> </ul>









Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup na otvaranje prečnika Ø 28 cm	2		160-170	35-45

### Kolači na plehu

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Kolač od mućenog testa sa nadevom	Univerzalna tepsija	3		160-180	20-45
Kolač od mućenog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		140-160	30-55
Kolač od prhkog testa sa suvim nadevom	Univerzalna tepsija	2		170-190	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom	Univerzalna tepsija	2		160-180	60-90
Kolač od dizanog testa sa suvim nadevom	Univerzalna tepsija	3		170-180	25-35
Kolač od dizanog testa sa suvim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150-170	20-30
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom	Univerzalna tepsija	3		160-180	30-50
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150-170	40-65
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Univerzalna tepsija	2		160-170	35-40
Biskvitni rolat	Univerzalna tepsija	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		190-210	55-65
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		200-220	35-40

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.

### Sitno pecivo od dizanog testa

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pecivo od kivanog testa, npr. princes krofne, ekler	Univerzalna tepsija	3	☐	190-210	35-50
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa, npr. princes krofne, ekler	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1	☒	190-210	35-45

### Domaći keks

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

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

### Saveti za sledeće pečenje

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

Tema	Savet
Kolač splašnjava.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vodite računa o navedenim sastojcima i uputstvima za pripremu u receptu.</li> <li>▪ Koristite manje tečnosti.</li> <li>▪ Ili:</li> <li>▪ Temperaturu za pečenje smanjite za 10 °C i produžite vreme pečenja.</li> </ul>
Kolač je previše suv.	Temperaturu za pečenje povećajte za 10 °C i skratite vreme pečenja.
Kolač je sa svih strana previše svetao.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proverite visinu ubacivanja i pribor.</li> <li>▪ Temperaturu za pečenje povećajte za 10 °C.</li> <li>▪ Ili:</li> <li>▪ Produžite vreme pečenja.</li> </ul>

Tema	Savet
Kolač je gore previše svetao, a dole previše taman.	Kolač ubacite na sledeću visinu iznad.
Kolač je gore previše taman, a dole previše svetao.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kolač ubacite na sledeću visinu ispod.</li> <li>▪ Temperaturu za pečenje smanjite i produžite vreme pečenja.</li> </ul>
Pecivo je neravnomerno rumeno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smanjite temperaturu za pečenje.</li> <li>▪ Isecite papir za pečenje tako da odgovara.</li> <li>▪ Kalup postavite na sredini.</li> <li>▪ Malo pecivo oblikujte tako da veličina i debljina budu jednaki.</li> </ul>



Tema	Savet
Kolač je spolja reš, ali iznutra samo malo pečen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperaturu za pečenje smanjite i produžite vreme pečenja.</li> <li>▪ Dodajte manje tečnosti.</li> </ul> <p>Za kolače sa sočnim nadevom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prvo ispecite dno.</li> <li>▪ Ispečeno dno pospite bademima ili prezlom.</li> <li>▪ Stavite nadev na dno.</li> </ul>
Kolač se ne odvaja pri vađenju.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nakon pečenja sačekajte 5–10 minuta da se kolač ohladi.</li> <li>▪ Ivice kolača pažljivo odvojite od kalupa pomoću noža.</li> <li>▪ Kolač ponovo istresite i kalup prekrijte više puta mokrom, hladnom krpom.</li> <li>▪ Kada sledeći put pečete, podmažite kalup i pospite ga prezlom.</li> </ul>

## 13.6 Hleb i zemičke

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











### PAŽNJA!

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

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

## Preporuke za podešavanje

### Hleb i zemičke

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

<sup>1</sup> Postupak pripreme mora da se obavi na plehu uređaja.

<sup>2</sup> Prethodno zagrejte uređaj.

## 13.7 Pica, francuska pita i slane torte

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

### Preporuke za podešavanje

#### Pica, francuska pita i slane torte

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pica, sveža	Univerzalna tepsija	2		190-210	20-30
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		160-180	35-45
Pica, sveža, tanko testo	Univerzalna tepsija	2		250-270 <sup>1</sup>	20-30
Pica, iz frižidera	Univerzalna tepsija	2		190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pica, zamrznuta, tanko testo, 1 komad	Rešetka	2		190-210	15-25
Pica, zamrznuta, tanko testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + Rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica, zamrznuta, debelo testo, 1 komad	Rešetka	2		200-210	20-30
Pica, zamrznuta, debelo testo, 2 komada	Univerzalna tepsija + Rešetka	3+1		170-190	20-30
Mini pice, zamrznute	Univerzalna tepsija	3		190-210	10-20
Slane torte u kalupu	Kalup na otvaranje prečnika Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Francuska pita, pita	Kalup za tart	1		210-230	40-50
Ruske piroške	Vatrostalna posuda	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	35-45
Pašteta od jufki	Univerzalna tepsija	2		190-210	35-45

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.

## 13.8 Nabujci i gratani

Stanje pečenja nabujka zavisi od veličine posuđa i od visine nabujka.

Za nabujke i gratane koristite široko, plitko posuđe. U uskoj, visokoj posudi jela se pripremaju duže i tamnija su sa gornje strane.

Možete da pripremate jela u kalupu ili univerzalnoj tepsiji.

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

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

### UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Ukoliko vrelu staklenu posudu stavite na mokru ili hladnu podlogu, staklo može da pukne.

- ▶ Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač.

### Preporuke za podešavanje

#### Nabujci i gratani

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

## 13.9 Živina, meso i riba

U tabeli ćete naći podatke za živinu, meso i ribu sa predloženim težinama.

Ako pripremate jela koja su veća ili teža nego što je navedeno u preporukama za podešavanje, koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se prema težini najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi moraju da budu približno iste veličine.

### Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

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

### Pečenje u posuđu

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

### Opšte napomene za pečenje u posuđu

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

### Otvoreno posuđe

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

### Zatvoreno posuđe

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

### UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Ukoliko vrelu staklenu posudu stavite na mokru ili hladnu podlogu, staklo može da pukne.

- ▶ Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač.

### UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▶ Podignite poklopac tako da vrela para može da izađe dalje od tela.
- ▶ Udaljite decu.

### Napomene za pečenje i roštilj

Vrednosti za podešavanje važe sa ubacivanjem u hladnu pećnicu živine, mesa ili ribe koji su spremni za pečenje i sa temperaturom sličnoj onoj u frižideru.

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

### Saveti za živinu, meso i ribu

Vodite računa o napomenama za pripremu živine, mesa i ribe

### Živina

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

### Meso

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

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

#### Riba

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

#### Saveti za pečenje i dinstanje

Pratite ove savete za dobre rezultate za pečenje i dinstanje.

Tema	Savet
Nemasno meso ne sme da se isuši.	▪ Meso premažite po želji masnoćom ili ga obložite komadima slanine.

Tema	Savet
Ako želite da pečete meso sa kožuram, sledite sledeće korake:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kožuru zasecite u obliku krsta.</li> <li>▪ Meso za pečenje pečite prvo tako da kožura bude dole.</li> </ul>
Pećnica treba da ostane čista.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jelo pripremajte u zatvorenom pekaču na visokoj temperaturi. Ili:</li> <li>▪ Koristite tepsiju za roštilj. Ukoliko vam je potrebna, tepsiju za roštilj možete da dokupite kao poseban pribor.</li> </ul>
Meso treba da bude vruće i sočno, npr. rozbif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kada je pečenje gotovo, ostavite ga još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako se bolje raspoređuje sok iz mesa. U navedenom trajanju pripreme hrane nije sadržano preporučeno vreme mirovanja.</li> <li>▪ Nakon pripreme, jelo uvijte u aluminijumsku foliju.</li> </ul>

#### Preporuke za podešavanje

##### Živina

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

##### Meso













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

<sup>1</sup> Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.

<sup>2</sup> Na početku dodajte tečnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peče

<sup>3</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

<sup>4</sup> Jelo nemojte okretati. Dno prekrijte vodom.

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





<sup>1</sup> Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.

<sup>2</sup> Na početku dodajte teĉnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peĉe

<sup>3</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

<sup>4</sup> Jelo nemojte okretati. Dno prekrijte vodom.

## Riba

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

<sup>1</sup> Univerzalnu tepsiju ubacite ispod rešetke.

## Saveti za sledeće peĉenje

Ukoliko peĉenje prvi put nije uspelo, moĉete pogledati savete koji se nalaze ovde.

Tema	Savet
Peĉenje je previše tamno i koĉica je na mestima izgorela.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izaberite niĉu temperaturu.</li> <li>■ Smanjite trajanje peĉenja.</li> </ul>
Peĉenje je previše suvo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izaberite niĉu temperaturu.</li> <li>■ Smanjite trajanje peĉenja.</li> </ul>
Koĉica peĉenja je suviše tanka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Povećajte temperaturu. Ili:</li> <li>■ Nakon završetka trajanja peĉenja, kratko ukljuĉite roštilj.</li> </ul>

Tema	Savet
Sos peĉenja je zagoreo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izaberite manju posudu.</li> <li>■ Tokom peĉenja dodajte više teĉnosti.</li> </ul>
Sos peĉenja je suviše svetao i voden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izaberite veću posudu, kako bi više teĉnosti isparilo.</li> <li>■ Tokom peĉenja dodajte manje teĉnosti.</li> </ul>
Kada meso dinstate, ono zagori.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proverite da li poklopac odgovara posudi za peĉenje i dobro ga zatvorite.</li> <li>■ Smanjite temperaturu.</li> <li>■ Tokom dinstanja dodajte teĉnost.</li> </ul>

## 13.10 Povrće i prilozi

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

### Preporuke za podešavanje

#### Povrće i prilozi

Pridržavajte se podataka iz tabele.

Hrana	Pribor / posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	4		3	10-20
Krompir iz rerne, prepolovljen	Univerzalna tepsija	3		190-210	25-35
Proizvodi od krompira, zamrznuti, npr. pomfrit, kroketi, punjeni džepovi od krompira, resti	Univerzalna tepsija	3		200-220	25-35
Pomfrit, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		190-210	30-40

## 13.11 Jogurt

Pomoću uređaja možete i sami da pravite jogurt.

#### Pravljenje jogurta

- Izvadite pribor i postolja iz pećnice.
- 1 litar mleka sa 3,5% masti zagrejte na ploči za kuvanje na 90 °C i ohladite na 40 °C. Dugotrajno mleko zagrevajte samo do 40 °C.

- U mleko dodajte 30 g jogurta.
- Ovu smesu sipajte u male posude, npr. u male tegle sa poklopcem.
- Posude prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
- Posude postavite na dno pećnice.
- Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
- Nakon pripreme ostavite jogurt u frižider da se ohladi.

### Preporuke za podešavanje

#### Jogurt

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

## 13.12 Saveti za pripremu bez akrilamida

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

Jelo	Savet
Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vreme pripreme treba da bude što je moguće kraće.</li> <li>Jelo treba da bude zlatnožuto i ne suviše smeđe.</li> <li>Koristite velike, debele namirnice za pripremu. One sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
Pečenje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podesite zagrevanje sa gornje/donje strane na maks. 200 °C.</li> <li>Podesite maks. temperaturu u režimu vrellog vazduha na 180 °C.</li> </ul>

Jelo	Savet
Domaći keks	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pecivo i domaći keks premažite jajetom ili žumancem. To smanjuje stvaranje akrilamida.</li> </ul>
Pomfrit iz pećnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasporedite pomfrit u jednom sloju, ravnomerno po plehu.</li> <li>Pecite najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.</li> </ul>

## 13.13 Sušenje

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

**Priprema za isušivanje**

1. Upotrebljavajte samo besprekorno voće, povrće i začinsko bilje i uvek ga temeljno operite. Rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom. Voće ostavite da se dobro ocedi i osušite ga.
2. Voće isecite na jednake komade ili tanke kriške. Stavite neoljušteno voće tako da deo sa ljuskom bude dole, a isečene površine gore.

Vodite računa da voće i pečurke nisu složeni jedni preko drugih na rešetki.

3. Narendajte povrće i zatim ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se osuši i ravnomerno ga porađajte na rešetku.
4. Osušite začinsko bilje sa peteljkom. Začinsko bilje rasporedite na rešetku ravnomerno i u malim gomilama.
5. Veoma sočno voće i povrće okrenite više puta. Osušene namirnice odmah odlepite sa papira.





**Preporuke za podešavanje****Sušenje**

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

**Napomena:**

Za isušivanje koristite sledeće visine za ubacivanje:

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

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

**13.14 Podizanje testa**

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

**Podizanje testa**

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





1. Testo stavite u činiju otpornu na visoke temperature.
2. Činiju stavite na rešetku.

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

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

**Preporuke za podešavanje****Podizanje testa**

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

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

<sup>1</sup> Prethodno zagrevajte uređaj 5 minuta.



## 13.15 Odmrzavanje

Pogodno za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Živinu, meso i ribu odleđujte u frižideru. Nije pogodno za torte sa kremom ili šlagom.

Za odmrzavanje koristite sledeće visine ubacivanja:

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

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

### Preporuke za podešavanje

#### Odmrzavanje

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

## 13.16 Jela za proveru

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

### Pečenje

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

#### Opšte napomene

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

#### Visine ubacivanja

Visine ubacivanja za pečenje na jednom nivou:

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

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

### Preporuke za podešavanje

#### Pečenje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		140-150	30-40
Pecivo iz šprica	Univerzalna tepsija	3		140-150	30-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

<sup>2</sup> Prethodno zagrejte uređaj. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

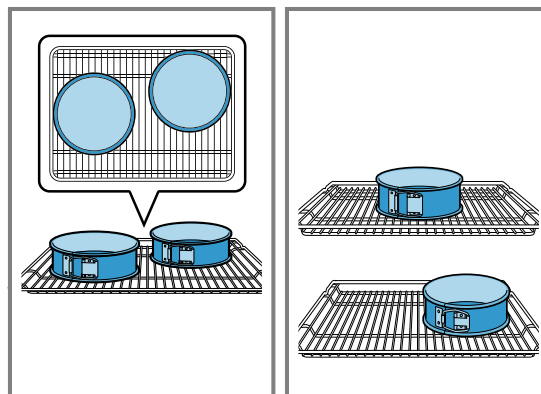
- Namirnice izvadite iz ambalaže i u adekvatnom posudu postavite na rešetku.
- Jela u međuvremenu jednom ili dva puta okrenite ili promešajte. Velike komade okrenite više puta. Po potrebi; u međuvremenu isparčajte jelo, odnosno izvadite odmrznute komade iz uređaja.
- Ostavite otopljeno jelo još 10 do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

Visine ubacivanja za pečenje na dva nivoa:

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

Pečenje sa dva kalupa na otvaranje:

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





Jelo	Pribor / posuđe	Visina u pećnici	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Trajanje, minuti
Kolačići	Univerzalna tepsija	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolačići	Univerzalna tepsija	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + Pleh	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		170	30-40
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

<sup>2</sup> Prethodno zagrejte uređaj. Kod uređaja koji imaju funkciju brzog zagrevanja nemojte koristiti ovu funkciju za prethodno zagrevanje.

## Roštiljanje

Hrana	Pribor / posuđe	Visina u bacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Trajanje u minutima.
Prepek tosta	Rešetka	4		3	0,2-1,5

## 14 Napomene za montažu

Prilikom montaže uređaja obratite pažnju na ove informacije.



### 14.1 Važne napomene

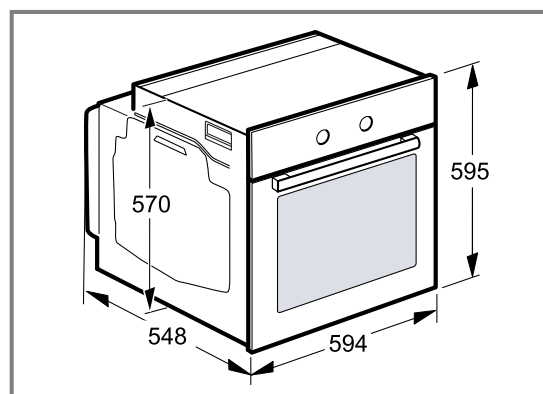
Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara. Rukohvat vrata ne koristite za transport ili ugradnju uređaja. Kod svih radova na montaži uređaj mora da bude bez napona.

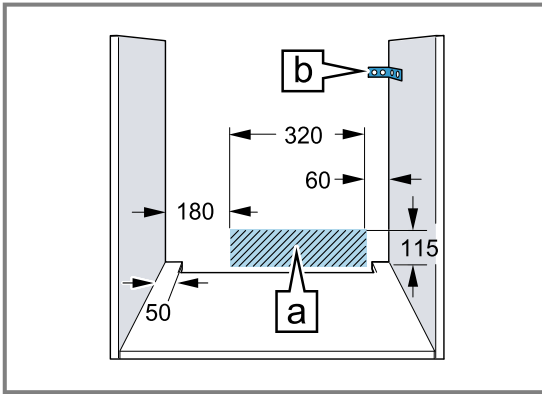
- Samo stručna ugradnja prema ovom uputstvu za montažu garantuje sigurnu upotrebu. U slučaju oštećenja zbog pogrešne ugradnje odgovornost preuzima montažer.
- Posle raspakivanja proverite uređaj. U slučaju da postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte priključivati uređaj.
- Uvažite uputstva za montažu i ugradnju dodatnog pribora.
- Pre puštanja u rad, iz pećnice i sa vrata izvadite lepljive folije i ambalažu.
- Ugradni nameštaj mora biti otporan na temperature do 90 °C, a susedne prednje strane nameštaja do 70 °C.
- Uređaj nemojte ugrađivati iza dekorativnih vrata ili vrata nameštaja. Postoji opasnost od preteranog zagrevanja.

- Radove na isecanju nameštaja izvedite pre umetanja uređaja. Uklonite piljevinu. Može da utiče na funkciju električnih komponenti.
- Radi izbegavanja posekotina, nosite zaštitne rukavice. Delovi, koji su tokom montaže pristupačni, mogu da imaju oštre ivice.
- Podaci za dimenzije na slici u mm

### 14.2 Dimenzije uređaja

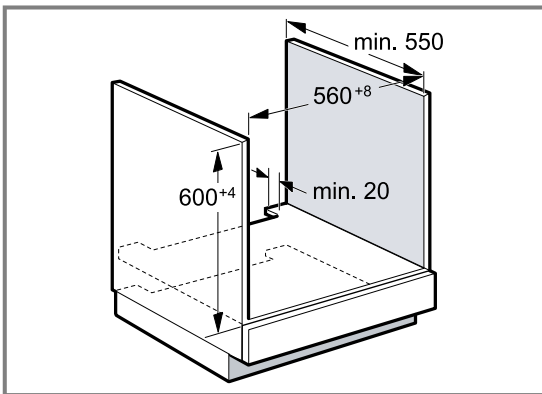
Ovde ćete naći dimenzije uređaja.





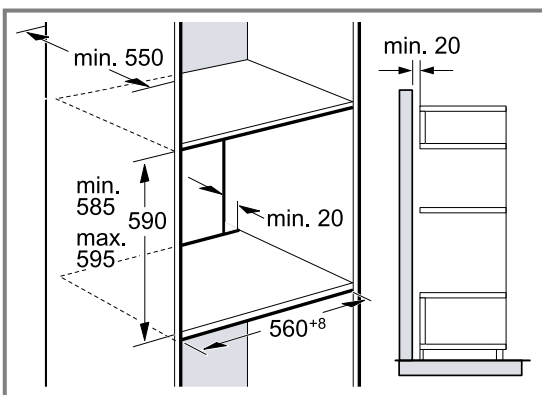
- Priključna utičnica uređaja mora da se nalazi u zoni osenčene površine A ili izvan prostora za ugradnju.
- Nepričvršćeni nameštaj pričvrstite konvencionalnim ugaonikom B na zid.

### 14.3 Montaža uređaja ispod radne ploče



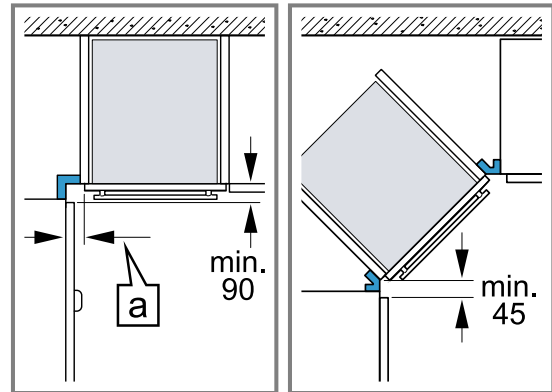
- Za ventilaciju uređaja, međudno mora da poseduje prorez za ventilaciju.
- Radnu ploču pričvrstite na ugradni nameštaj.
- Obratite pažnju na uputstvo za montažu ploče za kuvanje.

### 14.4 Ugradnja u visokom kuhinjskom elementu



- Za ventilaciju uređaja, međudna moraju da poseduju isečak za provetranje.
- Ako visoki kuhinjski element pored zadnjih zidova elementa ima još jedan zadnji zid, uklonite ga.
- Uređaj ugradite na visinu tako da bez problema možete da uzimate pribor.

### 14.5 Ugradnja u uglu



- Prilikom ugradnje u uglu vodite računa o minimalnim dimenzijama kako biste mogli otvoriti poklopac uređaja. Dimenzija [a] zavisi od debljine ploče nameštaja i ručke.

### 14.6 Električni priključak

Radi bezbednog električnog priključivanja uređaja, pridržavajte se ovih napomena.


- Pre prve upotrebe uređaja morate da utvrdite da je strujna kućna mreža uzemljena i da odgovara važećim sigurnosnim zahtevima. Instalaciju uređaja mora da izvrši kvalifikovani tehničar. Sledite odredbe lokalnog elektroprivrednog preduzeća kao i opšte zakone. Nedostatak zaštitnog provodnika ili pogrešna instalacija u retkim slučajevima mogu da dovedu do materijalne štete ili teških povreda, npr. smrt ili telesna povreda strujnim udarom. Za ugrožavanje lica ili oštećenja na uređaju, koja su nastala zbog pogrešnog ili nestručnog električnog priključka, proizvođač ne preuzima odgovornost.
- Kod svih radova na montaži uređaj mora da bude bez napona.
- Uređaj odgovara klasi zaštite I i sme da se priključi samo na uzemljenu mrežnu utičnicu.
- Mrežni priključni kabl H05 V V-F 3G mora da bude najmanje veličine 1,5 mm<sup>2</sup>. Najpre priključite žuto-zeleni zaštitni provodnik, koji na strani uređaja mora da bude nešto duži od obe druge žice.
- Prema propisima za sigurnost mora da postoji mehanizam za razdvajanje svih polova sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Kod priključaka koji se vrše preko uzemljene i u svako doba lako dostupne utičnice, nije neophodan mehanizam za razdvajanje.
- Tokom montaže mora da bude zagarantovana zaštita od dodirivanja.
- U priključnoj utičnici odredite fazni i neutralni provodnik (nulti provodnik). U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.
- Renu priključite u skladu sa podacima na tipskoj pločici.
- Uređaj za priključivanje postavite ispred pregradnog ormara. Priključni kabl mora da bude odgovarajuće dužine. Pažnja! Tokom montaže pazite na to da se mrežni kabl ne zaglavi i da ne dođe u dodir sa vrelim delovima uređaja.
- Sve radove na uređaju, uključujući zamenu kablova, sme da izvrši samo korisnički servis.

## 14.7 Važne informacije o električnom priključku

Obratite pažnju na sledeće napomene i proverite sledeće:

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

U slučaju kontakta sa delovima pod naponom postoji opasnost od strujnog udara.

- ▶ Mrežni utikač dodirujte samo suvim rukama.
- ▶ Mrežni utikač nikad nemojte izvlačiti iz utičnice dok traje rad.
- ▶ Mrežni kabl vucite uvek direktno za utikač, a nikada za mrežni kabl, pošto biste mogli da ga oštetite.
- Mrežni utikač i utičnica moraju biti kompatibilni.
- Mrežni utikač je pristupačan u svako doba.
- Poprečni presek kabla je dovoljan.
- Mrežni kabl nije savijen, zgnječen, promenjen ili presečen.
- Zamenu mrežnih kablova, ako je potrebna, vrši samo stručni električar. Rezervni mrežni kabl možete da dobijete kod korisničkog servisa.
- Ne upotrebljavajte višestruke utikače ili spojnice i produžne kablove.
- Sistem uzemljenja je propisno instaliran.
- Prilikom upotrebe prekidača za zaštitu od pogrešne struje primenjen je samo tip sa ovim znakom . Samo ovaj znak garantuje ispunjenje aktuelnih propisa.
- Mrežni kabl ne dolazi u dodir sa izvorima toplote.

## 14.8 Priključni kabl sa utikačem sa zaštitnim kontaktom


Uređaj priključite samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Ako nakon ugradnje ne može više da se pristupi utikaču, kod fiksne električne instalacije potrebno je obezbediti mehanizam za razdvajanje u fazama u skladu sa odgovarajućim propisima.

## 14.9 Priključni kabl bez utikača sa zaštitnim kontaktom

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključi uređaj. Kod fiksne električne instalacije potrebno je obezbediti mehanizam za razdvajanje u fazama u skladu sa odgovarajućim propisima. Pronađite fazni i neutralni („nulti”) provodnik u priključnoj utičnici. U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.

Priključivanje vršite samo prema slici priključka. Informacije o naponu se nalaze na tipskoj pločici. Povežite žile mrežnog priključnog kabla u skladu sa kodiranjem boja:

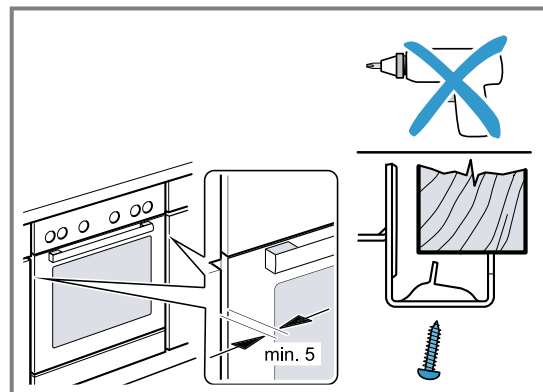
Boja kabla	Vrsta kabla
Zeleno-žuta	Kabl uzemljenja 
Plava	Neutralni provodnik (nula)
Braon	Faza (spoljašnji vod)

## 14.10 Samo Švedska, Finska i Norveška

Uređaj možete da priključite na sistem sa zaštitnim kontaktom i sa priloženim utikačem. Posle ugradnje utikač mora da bude pristupačan. Ako nakon ugradnje ne može više da se pristupi utikaču, kod fiksne električne

instalacije potrebno je obezbediti mehanizam za razdvajanje u fazama u skladu sa odgovarajućim propisima.

## 14.11 Pričvršćivanje uređaja



- Ugurajte ceo uređaj i poravnajte ga po sredini.
- Pričvrstite uređaj pomoću zavrtnja. Prerez između radne ploče i uređaja nemojte zatvarati dodatnim letvama. Na bočne zidove pregradnog ormana nemojte postavljati lajsne za zaštitu od toplote. Za demontažu:
  - Uređaj isključite sa napona.
  - Otpustite pričvršne zavrtnje.
  - Malo podignite uređaj i sasvim ga izvucite.



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

**Deutschland/Germany**

[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**

[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**

[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**

[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**

[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**

[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Luxemburg/Luxembourg**

[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**

[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**

[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**

[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Great Britain**

[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**

[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

**Australien/Australia**

[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

**Indien/India**



9001685364 010917 A sr