

## VAŽNA UPUTSTVA U POGLEDU SIGURNOSTI

### SIGURNOST VAS I DRUGIH LICA JE VEOMA VAŽNA

Ovaj priručnik i sam aparat daju važna sigurnosna upozorenja koja uvek treba pročitati i slediti.



Ovo je znak za opasnost koji se odnosi na sigurnost i koji upozorava korisnike o potencijalnim rizicima po njih i druga lica. Ispred svih sigurnosnih upozorenja stoji znak za opasnost i sledeće reči:



### OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će izazvati teške povrede ako se ne izbegne.



### UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi mogla izazvati teške povrede ako se ne izbegne.

Sva sigurnosna upozorenja daju konkretne pojedinosti o potencijalnom riziku koji postoji i ukazuju kako da se umanjí rizik od povreda, štete i električnog udara koji se javlja usled nepravilne upotrebe aparata. Pažljivo sledite sledeća uputstva:

- Pre bilo kakvog postavljanja ili servisiranja isključite aparat iz električne mreže.
- Postavljanje i održavanje mora da obavi kvalifikovani serviser u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili zamenjujete bilo koji deo aparata ukoliko to nije posebno navedeno u priručniku za korisnika.
- Propisi nalažu da aparat bude uzemljen.
- Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za povezivanje uređaja sa utičnicom kada bude montiran u svoje kućište.
- Da bi postavljanje bilo u skladu sa važećim propisima o sigurnosti mora se koristiti višepolni prekidač sa minimalnim zazorom od 3 mm.
- Nemojte da koristite višestruke adaptore ili produžne kablove.
- Nemojte da povlačite kabl za napajanje da biste isključili aparat iz mreže.
- Po postavljanju rene električni delovi moraju da budu nepristupačni.
- Nikada ne dodirujte rernu nijednim vlažnim delom tela i nemojte njome rukovati bosonogi.
- Ovaj aparat je konstruisan samo kao aparat za pripremanje hrane u domaćinstvu. Nije dozvoljena nikakva druga vrsta upotrebe (npr. za grejanje prostorija). Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste lica (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko ih lice koje je odgovorno za njihovu sigurnost u početku ne nadzire ili obučava za upotrebu aparata.
- Dostupni delovi rene mogu tokom upotrebe da postanu veoma topli. Malu decu treba držati dalje od aparata i nadzirati da se ne bi igrala njime.
- Tokom i posle upotrebe nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine aparata – postoji rizik od opekotina. - - Nemojte da dozvolite da aparat dođe u dodir sa odećom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.
- Po završetku pripreme hrane, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata aparata i pustite da vreo vazduh odnosno para postepeno izađu pre no što pristupite unutrašnjosti rene. Kada su vrata aparata zatvorena topao vazduh izlazi iz otvora iznad kontrolne table. Nemojte da blokirate te ventilacione otvore.
- Koristite rukavice za vađenje tiganja i pribora, pazeći da ne dodirnete grejače.
- Nemojte da stavljate zapaljivi materijal u rernu ili pored nje; ako se rerna nenamerno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte da zagrevate hermetički zatvorenu ambalažu u aparatu. Pritisak koji se razvija unutar pakovanja mogao bi da prouzrokuje da ambalaža eksplodira i tako ošteti aparat.
- Nemojte da koristite ambalažu napravljenu od sintetičkog materijala.
- Pregrejana ulja i masti lako mogu da se zapale. Uvek budite na oprezu kada pripremate hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Tokom sušenja hrane nikada nemojte da ostavljate aparat bez nadzora.
- Kada se prilikom pripremanja hranje koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino) imajte na umu da na visokim temperaturama alkohol isparava. Može se desiti da se isparenja koja ispušta alkohol zapale kada dođu u kontakt sa električnim grejačem.

### Odlaganje aparata za domaćinstvo

- Ovaj aparat je proizveden od materijala koji mogu da se recikliraju ili ponovo upotrebe. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpadaka. Pre nego što ga odložite, odsecite kabl za napajanje.
- Za detaljnije informacije o tretmanu, prikupljanju i recikliranju električnih aparata za domaćinstvo kontaktirajte nadležnu lokalnu službu, komunalno preduzeće ili prodavnicu u kojoj ste kupili taj proizvod.

## POSTAVLJANJE

Raspakujte rernu i proverite da li je oštećena tokom transporta i da li se vrata dobro zatvaraju. U slučaju problema, pozovite prodavca ili Službu za korisnike. Kako biste sprečili da se ošteti, rernu izvadite iz baze od stiropora tek prilikom postavljanja.

### PRIPREMANJE KUĆIŠTA

- Kuhinjski elementi koji će biti u dodiru sa rernom moraju da budu otporni na toplotu (min. 90°C).
- Sav posao oko sečenja kuhinskog elementa obavite pre montiranja rerne u kućište i pažljivo uklonite svu strugotinu i prašinu.
- Donji deo rerne posle postavljanja ne sme biti pristupačan.
- Radi pravilnog rada aparata nemojte da blokirate minimalan razmak između radne površine i gornje ivice rerne.

### POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Proverite da li je napon naveden na pločici sa tehničkim podacima aparata isti kao napon u električnoj mreži. Pločica se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

- Zamenu kabla (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mora da izvrši kvalifikovani električar. Pozovite ovlašćeni servisni centar.

### OPŠTE PREPORUKE

#### Pre upotrebe:


- Uklonite kartonske zaštitne delove, zaštitnu foliju i nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne, zagrejte je i držite oko jedan sat na 200°C da bi se eliminisao miris i isparenja od izolacionih materijala i zaštitne masti.

#### Tokom upotrebe:


- Nemojte stavljati teške stvari na vrata, jer mogu da ih oštete.
- Nemojte se držati za vrata niti kačiti ništa teško o ručku vrata.
- Ne prekrivajte unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte da sipate vodu u unutrašnjost vrele rerne. Time možete oštetiti emajliranu površinu.
- Ne povlačite lonce i tiganje po dnu rerne da ne izgubete emajliranu površinu.
- Obezbedite da električni kablovi ili drugi aparati koji se koriste blizu rerne ne dodiruju vrele delove i da nisu zaglavljani u vratima rerne.
- Nemojte da izlažete rernu atmosferskim uticajima.

## ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

### Odlaganje ambalaže

Ambalaža se može u potpunosti reciklirati i nosi znak recikliranja . Stoga se različiti delovi ambalaže moraju odlagati na odgovoran način i potpuno u skladu sa propisima lokalnih organa koji regulišu odlaganje otpada.


### Odlaganje aparata

- Ovaj aparat je označen u skladu sa evropskom direktivom 2002/96/EC o električnom i elektronskom otpadu.
- Time što ćete obezbediti da se ovaj proizvod odloži na pravilan način, pomoći ćete da se izbegnu negativne posledice po okolinu i ljudsko zdravlje, koje bi u suprotnom moglo da izazove nepravilno odlaganje ovog proizvoda.
- Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili u dokumentima koji prate proizvod označava da ovaj aparat ne može da se tretira kao otpaci iz domaćinstva. Umesto toga, treba ga predati odgovarajućem sabirnom centru za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

### Ušteda energije

- Rernu zagrevajte unapred samo ako je tako navedeno u tabeli pripremanja hrane ili u Vašem receptu.
- Koristite tamne, crno emajlirane sudove za pečenje jer oni daleko bolje apsorbuju toplotu.
- Rernu isključite 10-15 minuta pre isteka određenog vremena pripremanja. Hrana kojoj je potrebno duže pripremanje nastaviće da se kuva/peče čak i kada se rerna isključi.

## IZJAVA O USKLAĐENOSTI

Ovaj aparat može da dolazi u dodir sa namirnicama i u skladu je sa Pravilnikom (  ) br. 1935/2004 i konstruisan je, proizveden i prodaje se u skladu sa zahtevima u pogledu sigurnosti iz Direktive o niskom naponu 2006/95/EC (koja zamenjuje Direktivu 73/23/EEC i njene kasnije izmene i dopune) i zahtevima u pogledu zaštite iz Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2004/108/EC.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

### Rerna ne radi:

- Proverite da li ima struje u električnoj mreži i da li je rerna povezana na električno napajanje.
- Isključite rernu i ponovo je uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.

### Ne mogu da se otvore vrata:

- Isključite rernu i ponovo je uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.
- **Važno:** tokom samočišćenja, vrata rerne ne mogu da se otvore. Sačekajte dok se automatski ne odblokiraju (pogledajte deo: "Ciklus čišćenja rerne pomoću funkcije pirolize").

#### **Ne radi elektronski programator:**

- Ako displej prikazuje slovo "F" i neki broj, pozovite najbližu Službu za korisnike. U ovom slučaju navedite broj iza slova "F".

### **SLUŽBA ZA KORISNIKE**

#### **Pre nego što pozovete Službu za korisnike:**

1. Pokušajte da sami rešite problem pomoću sugestija datih u odeljku "Otklanjanje problema".
2. Isključite aparat i ponovo ga uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.

#### **Ako se i nakon gornjih provera problem i dalje javlja, pozovite najbližu Službu za korisnike.**

Uvek navedite:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model rerne;
- servisni broj (broj iza reči "Service" na pločici sa tehničkim podacima), koji se nalazi na desnom obodu unutrašnjosti rerne (može se videti kada su vrata rerne otvorena). Servisni broj je naveden i u garantnoj knjižici;
- Vašu punu adresu;
- Vaš telefonski broj.

**SERVICE**



0000 000 00000

U slučaju da rerne mora da se popravi, pozovite ovlašćenu **Službu za korisnike** (kako bi se garantovala upotreba originalnih rezervnih delova i valjana popravka).

### **ČIŠĆENJE**

#### **! UPOZORENJE**

- **Nemojte da koristite aparate za čišćenje pomoću pare.**
- **Čistite rernu samo kada je hladna.**
- **Isključite aparat iz električne mreže.**

#### **Spoljašnjost rerne**

**VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuće ili abrazivne deterđente. U slučaju da bilo koji od ovih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa aparatom, odmah ga očistite pomoću vlažne krpe.**

- Čistite površinu rerne vlažnom krpom. Ako je vrlo prljava, dodajte u vodu nekoliko kapi deterđenta. Obrišite je suvom krpom.

#### **Unutrašnjost rerne**

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne sundefere ili metalna sredstva za čišćenje ili ribanje. Oni tokom vremena mogu da oštete emajlirane površine i staklo vrata rerne.**

- Nakon svake upotrebe, sačekajte da se rerne ohladi a zatim je očistite, bolje dok je još malo topla, kako biste sprečili da se formiraju naslage i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane sa visokim sadržajem šećera).
- Koristite posebne deterđente za čišćenje rerne i precizno sledite uputstva proizvođača.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tečnim deterđentom. Vrata rerne mogu da se skinu radi lakšeg čišćenja (pogledajte odeljak "ODRŽAVANJE").
- Radi čišćenja gornje unutrašnje strane rerne, grejač se može spustiti niže (samo kod nekih modela).

**Napomena: pri dužem pripremanju hrane sa visokim sadržajem vode (npr. pica, povrće, itd.) sa unutrašnje strane vrata i na spoju može se formirati kondenzat. Kada se rerne ohladi, osušite unutrašnji deo vrata krpom ili sundefrom.**

#### **Pribor:**

- Potopite pribor u vodu sa deterđentom odmah nakon upotrebe, koristeći rukavice za rernu ako je pribor još vreo.
- Ostaci hrane mogu se lako ukloniti četkom ili sundefrom.

#### **Čišćenje zadnje stranice rerne i katalitičkih bočnih ploča rerne (ako postoje):**

**VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuće ili abrazivne deterđente, oštre četke, pribor za ribanje ili sprejeve za rernu koji mogu da oštete katalitičku površinu i upropaste njenu sposobnost samočišćenja.**

- Uključite praznu rernu i pustite je da radi oko jedan sat na 200°C uz uključenu funkciju sa ventilatorom
- Potom ostavite aparat da se ohladi pre no što uklonite sve ostatke hrane pomoću sundefera.

## ODRŽAVANJE

### ! UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Osigurajte da rena bude hladna pre no što izvršite sledeće operacije.
- Pre servisiranja isključite aparat iz električne mreže.

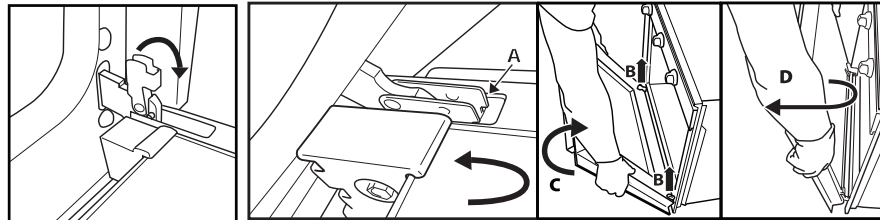
### SKIDANJE VRATA RERNE

#### Da biste skinuli vrata:

1. Otvorite vrata rerne do kraja.
2. Podignite dva utvrđivača i gurnite ih unapred koliko god mogu da idu (Sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god mogu da idu (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) dok se ne oslobode (D) (Sl. 2).

#### Da biste ponovo montirali vrata:

1. Postavite šarke u njihova ležišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva utvrđivača.
4. Zatvorite vrata.

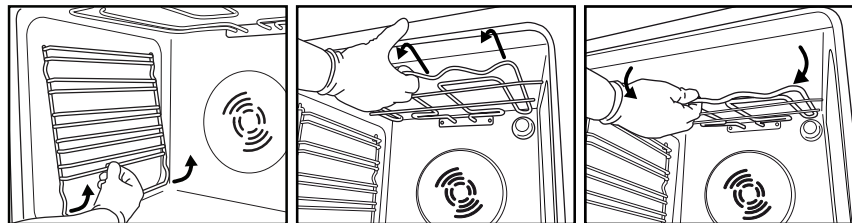


Sl. 1

Sl. 2

### POMERANJE GORNJEG GREJAČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

1. Skinite bočne rešetke za držanje pribora (Sl. 3).
2. Grejač malo izvucite (Sl. 4) i spustite (Sl. 5).
3. Da biste vratili grejač na svoje mesto, podignite ga povlačeći ga blago ka sebi, vodeći računa da ga oslonite na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

### ZAMENA SIJALICE RERNE

#### Zamena zadnje sijalice (ako postoji):

1. Isključite rernu sa električnog napajanja.
2. Odvrnite poklopac sijalice (Sl. 6), zamenite sijalicu (pogledajte napomenu za vrstu sijalice) i ponovo zavrните poklopac sijalice na svoje mesto (Sl. 7).
3. Ponovo priključite rernu na električno napajanje.



Sl. 6

Sl. 7

#### Napomena:

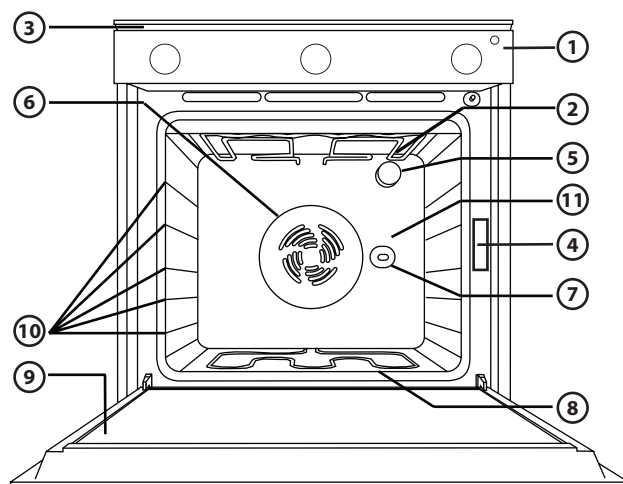
- Koristite samo sijalice sa užarenim vlaknom snage 25-40W/230 V tip E-14, T300°C.
- Sijalice se mogu nabaviti kod naše Službe za korisnike.

#### VAŽNO:

- **Nemojte da koristite rernu pre nego što vratite poklopac sijalice na svoje mesto.**

### UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE

#### ZA POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU POGLEDAJTE DEO O POSTAVLJANJU



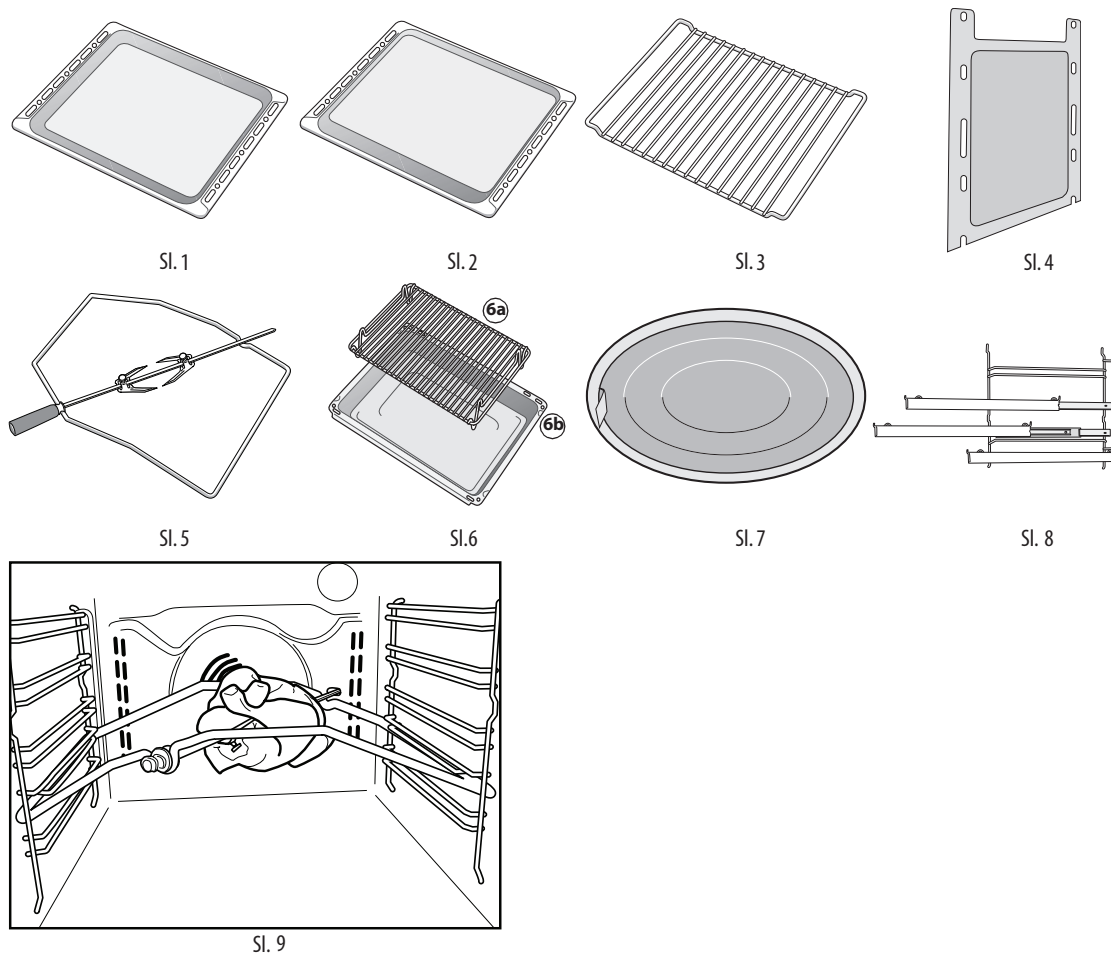
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Sistem za hlađenje (ako postoji)
4. Pločica sa tehničkim podacima (ne treba da se skida)
5. Svetlo
6. Ventilacioni sistem za pečenje (ako postoji)
7. Ražanj (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaji nivoa
11. Zadnja stranica

#### Napomena:

- Na kraju pripreme hrane, po isključivanju rerne, ventilator može da radi još neko vreme.

### **ODGOVARAJUĆI PRIBOR**

(za pribor koji se isporučuje uz renu pogledajte tehničku specifikaciju)



#### **Posuda za prikupljanje sokova i masti (SI. 1)**

Za prikupljanje sokova i masti i komadića hrane kada se postavi ispod žičane police, ili se koristi kao pleh za pripremanje mesa, ribe itd. sa povrćem ili bez njega. Da biste izbegli prskanje masti i dim, sipajte malo vode u ovu posudu.

#### **Pleh za pečenje (SI. 2)**

Za pečenje kolača, pica itd

#### **Žičana polica (SI. 3)**

Za spremanje hrane na roštilju ili kao držač posuda za pripremu hrane, kalupa za kolače i drugih sudova za pripremu hrane. Može da se postavi na bilo koji nivo u reni. Može da se stavi sa zakrivljenom stranom okrenutom nagore ili nadole.

#### **Bočne katalitičke ploče (SI. 4)**

Ove ploče imaju poseban mikroporozan emajl premaz koji apsorbuje kapljice masti. Može da se postavi na bilo koji nivo u reni. Preporučujemo ciklus automatskog čišćenja nakon pripreme naročito masne hrane (pogledajte odeljak "ČIŠĆENJE")

#### **Ražanj (SI. 5)**

Ražanj koristite onako kako je prikazano na slici 9. Pogledajte i odeljak "Preporuke za upotrebu i saveti).

#### **Komplet za roštilj (SI. 6)**

Komplet se sastoji od žičane police (6a) i emajlirane posude za prikupljanje sokova i masti (6b). Ovaj komplet mora da se postavi na žičanu policu (3) i koristi uz "Grill" funkciju

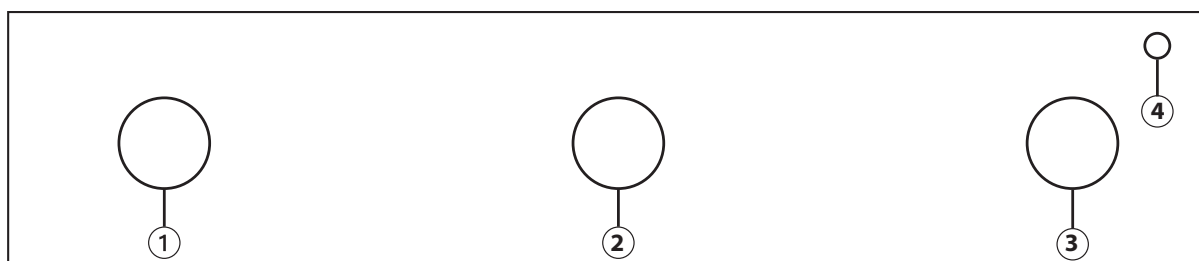
#### **Filter za masnoću (SI. 7)**

Koristiti samo kod pripremanja naročito masne hrane. Okačite ga na zadnju stranu unutrašnjosti rene nasuprot ventilatora. Filter se može prati u mašini za pranje sudova i koristiti zajedno sa funkcijom ventilatora.

#### **Klizni nosači (SI. 8)**

Nosači omogućavaju da se žičane police i posude za prikupljanje sokova i masti izvuku dopola tokom pripreme hrane. Odgovaraju svim delovima pribora i mogu se prati u mašini za pranje sudova.

#### OPIS KONTROLNE TABLE




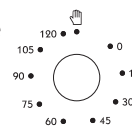
1. Dugme za izbor funkcija
2. Dugme za izbor vremena pripreme hrane
3. Dugme termostata
4. Crvena LED lampica termostata


#### UKOVARANJE RERNOM

Okrenite dugme za izbor funkcije na potrebnu funkciju. Upaliće se svetlo rerne. Okrenite dugme termostata u smeru kazaljke na satu do potrebne temperature. Upaliće se crvena LED lampica termostata, koja će se opet ugasi kada rerne dostigne odabranu temperaturu. Na kraju pripreme hrane, okrenite dugmad na položaj "0".








#### DUGME ZA IZBOR VREMENA PRIPREME HRANE

Ovo dugme može da se koristi da se vreme pripreme hrane podesi između 1 i 120 minuta. Da biste podesili vreme, posle izbora potrebne funkcije pripreme, okrenite dugme u smeru kazaljke na satu pa ga vratite u suprotnom smeru na željeno trajanje pripreme. Na kraju podešenog vremena pripreme rerne se gasi a dugme ostaje u položaju "0". Da biste koristili rerne u manuelnom režimu rada, tj. bez podešavanja vremena pripreme, uverite se da je dugme za izbor vremena pripreme okrenuto na simbol .






























**VAŽNO:** kada je dugme za izbor vremena pripreme postavljen na položaj "0", rerne se neće uključiti. Da biste uključili rerne, podesite to dugme na simbol  ili podesite vreme pripreme hrane.

#### TABELA SA OPISOM FUNKCIJA

FUNKCIJA	OPIS
 Rerna ISKLJUČENA	-
 SVETLO	Za uključivanje svetla u rerne.
 UOBIČAJENA PRIPREMA	Funkcija pogodna za pripremu bilo koje vrste jela samo na jednom nivou. Rerne unapred zagrejte na potrebnu temperaturu a kada se ta temperatura dostigne, stavite hranu u nju. Preporučljivo je da koristite drugi ili treći nivo. Ova funkcija je takođe pogodna za pripremu zamrznutih gotovih jela; sledite uputstva na pakovanju hrane.
 PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE	Za pripremu kolača sa tečnim nadevom (slanim ili slatkim) na jednom nivou. Ova funkcija može da se koristi i za pripremu na dva nivoa. Ako je potrebno, zamenite mesta jela da bi se hrana ravnomernije pripremila
 GRILL	Za pečenje šnicli, ćevapa i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i pravljenje tosta. Rerne prethodno zagrejte 3-5 minuta. Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena. Kada pečete meso, sipajte malo vode u ovu posudu (na prvom nivou) da biste izbegli prskanje masti i dim. Preporučljivo je da se meso okrene tokom pripremanja.
 TURBOGRILL	Za pečenje velikih komada mesa (goveđe i druga pečenja). Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena. Kada pečete meso, sipajte malo vode u ovu posudu (na prvom nivou) da biste izbegli prskanje masti i dim. Preporučljivo je da se meso okrene tokom pripremanja.
 ODMRZAVANJE	Ova funkcija može da se koristi za ubrzavanje odmrzavanja hrane na sobnoj temperaturi. Ostavite hranu u njenom sopstvenom pakovanju da biste sprečili da se spolja osuši.

**TABELA PRIPREME HRANE**

Recepti	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (min)	Pribor
Kolači od dizanog testa		Da	2	160-180	35-55	Kalup za kolače na žičanoj polici
Biskviti/male pite		Da	3	170-180	15-40	Pleh za pečenje
Ekleri		Da	3	180	30-40	Pleh za pečenje
Kanapei/keks od lisnatog testa		Da	3	180-200	20-30	Pleh za pečenje
Kolači od belanaca		Da	3	90	120-130	Pleh za pečenje
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina		Da	2	190-200	90-110	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili vatrostalna posuda na žičanoj polici
Piletina / Zečetina / Pačetina		Da	2	190-200	65-85	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili vatrostalna posuda na žičanoj polici
Ćuretina / Guščetina		Da	2	190-200	140-180	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili vatrostalna posuda na žičanoj polici
Pečena riba / u papiru (fileti, cela)		Da	2	180-200	50-60	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili vatrostalna posuda na žičanoj polici
Lazanje / Pečena testenina / Kaneloni / Otvorene pite		Da	2	190-200	45-55	Vatrostalna posuda na žičanoj polici
Hleb / Pogače		Da	2	190-230	15-50	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Pica		Da	2	230-250	7-20	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Tost		Da	4	200	2-5	Žičana polica
Gratinirano povrće		Da	3	200	15-20	Vatrostalna posuda na žičanoj polici
Riblji fileti / šnicle		Da	3	200	30-40	Vatrostalna posuda na žičanoj polici
Kobasice / Čevapi / Rebarca / Pljeskavice		Da	4	200	30-50	Rešetka i posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom na 1. nivou (okrenite hranu na polovini vremena pripreme)
Punjene pite (čizkejk, štrudla, pita s jabukama)		Da	1	180-200	50-60	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili žičana polica i vatrostalna posuda
Pite sa mesom i krompirom (pita sa povrćem, kiš-loren)		Da	1	180-200	35-55	Kalup za kolače na žičanoj polici
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	180-200	40-60	Vatrostalna posuda na žičanoj polici
Pite sa mesom i krompirom (pita sa povrćem, kiš-loren)		Da	1/3	180-190	45-55	Rešetka i tiganj, zamenite nivoe na polovini vremena pripreme
Pice/Pogače		Da	1/3	230-250	12-30	Pleh za pečenje i posuda za prikupljanje sokova i masti, zamenite nivoe na polovini vremena pripreme

Recepti	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (min)	Pribor
Biskviti/male pite		-	1/3	170-180	20-40	Pleh za pečenje i posuda za prikupljanje sokova i masti, zamenite nivoe na polovini vremena pripreme
Ekleri		-	1/3	180	35-45	Pleh za pečenje i posuda za prikupljanje sokova i masti, zamenite nivoe na polovini vremena pripreme
Kanapei/keks od lisnatog testa		-	1/3	180-200	20-40	Pleh za pečenje i posuda za prikupljanje sokova i masti, zamenite nivoe na polovini vremena pripreme
Pečeno pile		-	2	200	55-65	Rešetka i posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom na 1. nivou
Pečeni krompir		-	3	200	45-55	Posuda za prikupljanje sokova i masti
Goveđe pečenje, slabo pečeno		-	3	200	30-40	Rešetka i posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom na 1. nivou
Jagnjeći but / plečka		-	2	200	55-70	Rešetka i posuda za prikupljanje sokova i masti

**Napomena:** vreme pripreme i temperature su približne za 4 porcije.

## PREPORUKE ZA UPOTREBU I SAVETI

### Kako čitati tabelu pripreme hrane

U tabeli se pokazuje najbolja funkcija koju treba koristiti za bilo koju datu hranu da bi se pripremala na jednom ili više nivoa istovremeno. Vreme pripreme započinje od trenutka kada se hrana stavi u retnu, isključujući prethodno zagrevanje (gde je potrebno). Temperatura i vreme pripreme je čisto orijentaciono i zavisiće od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najniže preporučene vrednosti a ako hrana nije dovoljno pripremljena pređite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene metalne kalupe za kolače i plehove. Možete da koristite i sudove i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vreme pripreme biti nešto duže. Da biste dobili najbolje rezultate, sledite savete date u tabeli pripreme u pogledu izbora pribora (isporučenog uz retnu) koji treba da se stavi na različite nivoe. Kada pripremate hranu sa visokim sadržajem vode, prethodno zagrejte retnu.

### Istovremena priprema različite hrane

Pomoću funkcije "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE" (ako postoji) možete istovremeno da pripremate različitu hranu koja se priprema na istoj temperaturi (na primer: ribu i povrće), koristeći različite nivoe. Izvadite hranu kojoj je potrebno kraće vreme pripreme a ostavite hranu kojoj je potrebno duže vreme pripreme u retni.

### Dezerti

- Fine dezerte pripremajte pomoću funkcije uobičajene pripreme samo na jednom nivou. Koristite tamno obojene metalne kalupe za kolače i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu policu. Da biste pripremali hranu na više od jednog nivoa, odaberite funkciju ventilatora i dobro rasporedite kalupe za kolače tako da potpomognete najbolju cirkulaciju toplog vazduha.
- Da biste proverili da li je kolač od dizanog testa gotov, u sredinu kolača zabodite drvenu čačalicu. Ako je čačalica čista kad je izvadite, kolač je gotov.
- Ako koristite nelepljive kalupe za kolače, nemojte da podmazujete ivice jer kolač možda neće ravnomerno da naraste po njima.
- Ako kolač "padne" tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu i eventualno smanjite količinu tečnosti u smesi i nežnije je umesite.
- Kod poslastica sa vlažnim nadevima (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE" (ako postoji). Ako je donji deo kolača vlažan, spustite policu na niži nivo i pospite dno kolača prezlama ili mlevenim keksom pre no što sipate nadev.

### Meso

- Koristite bilo kakav pleh ili vatrostalnu posudu koja po veličini odgovara komadu mesa koji se priprema. Kod pripreme velikih komada pečenja najbolje je da se na dno posude sipa supa kojom će se meso zalivati tokom pripreme radi poboljšanja ukusa. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u retni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada hoćete da pripremate hranu na roštilju, odaberite komade jednake debljine da biste postigli ujednačene rezultate pripreme. Veoma debelim komadima mesa je potrebno duže vreme pripreme. Da biste izbegli da meso spolja izgori, spustite žičanu policu na niži nivo da odmaknete hranu od grejača. Okrenite meso posle isteka dve trećine vremena pripreme.

Za prikupljanje sokova preporučljivo je da se direktno ispod rešetke na koju je stavljeno meso postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Po potrebi je dopunjavajte

### Ražanj (samo kod nekih modela)

Ovaj pribor koristite da ravnomerno pečete velike komade mesa i živine. Stavite meso na ražanj a ako je pile vežite ga vrpčama i proverite da li dobro stoji pre no što ražanj stavite u ležište koje se nalazi na prednjoj stranici rene i oslonite ga na odgovarajući nosač. Da bi se izbeglo stvaranje dima i prikupili sokovi preporučljivo je da se na prvi nivo postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Ražanj ima plastičnu dršku koja mora da se skine pre početka pečenja a koristi se na kraju pečenja da bi se izbegle opekotine prilikom vađenja hrane iz rene.

### Pizza

Malo podmažite plehove da biste osigurali da pica ima hrskav donji deo. Posle isteka dve trećine vremena pripreme stavite mocarelu po pici.

### Funkcija za dizanje testa (postoji samo kod određenih modela)

Uvek je najbolje da se testo prekrije vlažnom krpom pre no što se stavi u retnu. Vreme dizanja testa uz ovu funkciju smanjuje se približno za trećinu u odnosu na vreme dizanja na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja za 1 kg testa za picu je oko jedan sat