

SIEMENS



# Ugradna rerna

HB633GN.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

sr Uputstva za upotrebu

Register  
your  
product  
online



# Sadržaj

 <b>Upotreba u skladu s odredbama</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Sredstva za čišćenje</b> . . . . .	<b>16</b>
 <b>Uputstva za sigurnost</b> . . . . .	<b>4</b>	Odgovarajuća sredstva za čišćenje . . . . .	16
Upošteno . . . . .	4	Površine u pećnici . . . . .	16
Halogene lampice . . . . .	5	Održavanje čistoće aparata . . . . .	17
 <b>Uzroci oštećenja</b> . . . . .	<b>5</b>	 <b>Postolja</b> . . . . .	<b>17</b>
Upošteno . . . . .	5	Otkaçivanje i zakačivanje stalka . . . . .	17
 <b>Zaštita životne sredine</b> . . . . .	<b>6</b>	 <b>Vrata uređaja</b> . . . . .	<b>18</b>
Ušteta energije . . . . .	6	Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja . . . . .	18
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline . . . . .	6	Skidanje poklopca na vratima . . . . .	18
 <b>Upoznavanje uređaja</b> . . . . .	<b>7</b>	Demontaža i ugradnja stakla na vratima . . . . .	19
Polje sa komandama . . . . .	7	 <b>Smetnja, šta činiti?</b> . . . . .	<b>20</b>
Elementi za rukovanje . . . . .	7	Tabela sa smetnjama . . . . .	20
Displej . . . . .	7	Prekoračeno maksimalno trajanje režima rada . . . . .	20
Vrste režima rada-Meni . . . . .	8	Zamena lampice za pećnicu na stropu . . . . .	20
Vrste zagrevanja . . . . .	8	Stakleni poklopac . . . . .	21
Ostale informacije . . . . .	9	 <b>Servisna služba</b> . . . . .	<b>21</b>
Funkcije pećnice . . . . .	9	E-broj i FD-broj . . . . .	21
 <b>Pribor</b> . . . . .	<b>9</b>	 <b>Za Vas testirano u našoj kuhinji</b> . . . . .	<b>21</b>
Isporučeni pribor . . . . .	9	Silikonski kalupi . . . . .	21
Ubacivanje pribora . . . . .	9	Kolači i sitna peciva . . . . .	21
Specijalan pribor . . . . .	10	Hleb i zemičke . . . . .	25
 <b>Pre prve upotrebe</b> . . . . .	<b>11</b>	Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači . . . . .	26
Prvo puštanje u rad . . . . .	11	Nabujak i sufle . . . . .	28
Čišćenje pećnice i pribora . . . . .	11	Živina . . . . .	29
 <b>Opsluživanje aparata</b> . . . . .	<b>11</b>	Meso . . . . .	30
Uključivanje i isključivanje uređaja . . . . .	11	Riba . . . . .	33
Startovanje režima rada ili završavanje . . . . .	12	Povrće i prilozi . . . . .	34
Podešavanje vrste režima rada . . . . .	12	Jogurt . . . . .	35
Podešavanje režima zagrevanja i temperature . . . . .	12	Eco vrsta zagrevanja . . . . .	35
Brzo zagrevanje . . . . .	12	Akrlamid u namirnicama . . . . .	36
 <b>Vremenske funkcije</b> . . . . .	<b>13</b>	Sušenje . . . . .	37
Alarmni časovnik . . . . .	13	Ukuvavanje . . . . .	37
Trajanje . . . . .	13	Ostavite testo da naraste . . . . .	38
Vreme završetka . . . . .	13	Odmrzavanje . . . . .	39
 <b>Osigurač za decu</b> . . . . .	<b>14</b>	Zadržavanje toplote . . . . .	39
Aktiviranje i deaktiviranje . . . . .	14	Proverena jela . . . . .	39
 <b>Osnovna podešavanja</b> . . . . .	<b>14</b>	<hr/>	
Promena podešavanja . . . . .	14	Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:	
Lista podešavanja . . . . .	14	<b>www.siemens-home.com</b> "online" prodavnici:	
Promena vremena . . . . .	15	<b>www.siemens-eshop.com</b>	
 <b>Šabat podešavanje</b> . . . . .	<b>15</b>		
Start šabat podešavanja . . . . .	15		



## Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 9

## Uputstva za sigurnost

### Upšteno

#### Upozorenje – Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

#### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

#### Upozorenje – Opasnost od oparotina!

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!**

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

**⚠ Upozorenje – Opasnost od magnetizma!**

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

**Halogene lampice****⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

**Uzroci oštećenja****Uopšteno****Pažnja!**

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

## Zaštita životne sredine

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

### Ušteda energije

- Uređaj preliminarno zagrevajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.
- Za vreme rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Pećnica je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. U pećnicu možete takođe da stavite 2 kalupa, jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja uređaj možete da isključite 10 minuta pre završetka vremena pečenja i da preostalu toplotu iskoristite da se jelo ispeče do kraja.

### Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

## Upoznavanje uređaja

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

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



- 1 Tasteri**  
Tasteri levo i desno od obrtnog birača imaju potisnu tačku. Radi aktiviranja pritisnite taster.
- 2 Obrtni birač**  
Obrtni birač možete da obrćete u levo ili desno.
- 3 Displej**  
Na displeju vidite aktuelne vrednosti za podešavanje, mogućnosti izbora ili takođe tekstove napomena.
- 4 Polja osetljiva na dodir**  
Ispod polja osetljivih na dodir levo < i desno > od displeja se nalaze senzori. Pritisnite odgovarajuću strelicu da biste izabrali funkciju.

### Elementi za rukovanje

Pojedinačni elementi za rukovanje su prilagođeni na različite funkcije Vašeg uređaja. Tako svoj uređaj možete jednostavno i direktno da podesite.

#### Tasteri i polja setljiva na dodir

Značenje različitih tastera i polja oseljivih na dodir videćete ovde ukratko objašnjeno.

Tasteri	Značenje	
on/off		Uključivanje i isključivanje uređaja
meni	Meni	Otvaranje menija za vrste režima rada
	Informacija Zaštita dece	Prikazivanje napomena Aktiviranje i deaktiviranje osigurača za decu
	Vremenske funkcije	Otvaranje menija za vremenske funkcije

## Polje sa komandama

Iznad komandnog polja pomoću tastera, polja osetljivih na dodir i obrtnog birača podesite različite funkcije Vašeg uređaja. Displej Vam prikazuje aktuelna podešavanja.

>>>>	Brzo zagrevanje	Uključivanje i isključivanje brzog zagrevanja
start/stop		Startovanje, zaustavljanje ili prekidanje režima rada
<b>Polja osetljiva na dodir</b>		
<	Polje levo od displeja	Navigacija u levo
>	Polje desno od displeja	Navigacija u desno

### Obrtni birač

Pomoću obrtnog birača promenite vrste režima rada i vrednosti za podešavanje, koje su prikazane na displeju.

Kod većine listi za izbor, npr. kod vrsta zagrevanja, posle poslednje tačke ponovo počinje prva. Kod temperature npr. pomoću obrtnog birača morate ponovo da obrnete nazad, kada je postignuta minimalna ili maksimalna temperatura.

### Displej

Displej je tako strukturiran, da podatke možete da očitete na jedan pogled.

Vrednost, koju upravo možete da podesite, je fokusirana. Predstavljena je belim natpisom, a pozadina je tamna.

### Statusni red

Statusni red se nalazi gore na displeju. Tamo se prikazuju vreme i podešene vremenske funkcije.

## Linija napretka

Traka napretka se nalazi ispod indikatora statusa. Na traci napretka možete da vidite npr. koliko dugo nešto već traje. Linija preko vrednosti na koju se fokusira se ispunjava sleva na desno, što više proces napreduje.


## Protok vremena

Ako ste uključili uređaj bez podešavanja trajanja, gore desno na indikatoru statusa možete da vidite koliko već traje režim rada.

## Kontrola temperature

Stubić kontrole temperature pokazuje faze zagrevanja u pećnici.

Kontrola zagrevanja	Kontrola zagrevanja prikazuje rast temperature u pećnici. Ako su sve lestvice ispunjene, postignut je optimalan trenutak za ubacivanje jela. Kod stepena za pečenje roštilja i stepena za čišćenje lestvice se ne prikazuju.
Prikaz preostale toplote	Kada je aparat isključen, ispod indikatora statusa se pojavljuje linija, koja pokazuje preostalu toplotu u pećnici. Prikaz se gasi, ako se temperatura spustila na otprilike 60 °C.

**Uputstvo:** Zbog termičke inertnosti prikazana temperatura može nešto da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici. Tokom zagrevanja pomoću tastera  možete da proverite aktuelnu temperaturu zagrevanja.










## Vrste režima rada-Meni

Meni je podeljen na različite vrste režima rada. Tako brzo možete da pristupite željenoj funkciji.

Vrsta režima rada	Upotreba
Vrste zagrevanja	Za pripremu Vašeg jela postoji mnogo finih prikladnih vrsta zagrevanja.
Podešavanja → "Osnovna podešavanja" na strani 14	Osnovna podešavanja Vašeg uređaja možete da prilagodite Vašim navikama.

## Vrste zagrevanja

Da biste za Vaše jelo uvek pronašli pravu vrstu zagrevanja, ovde Vam objašnjavamo razlike i područja primene.

Vrste zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 4D-vreli vazduh	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 zagrevanje sa gornje/donje strane	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
 Vreli vazduh eco	30-275 °C	Za štedljivo pečenje odabranih jela na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u rerni raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane eco	30-300 °C	Za štedljivo pečenje odabranih jela na jednom nivou. Vrelina dolazi odozgo i odozdo.
 pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu	30-300 °C	Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
 Roštilj, velika površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje. Cela površina grejnog tela grila postaje vruća.
 Roštilj, mala površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje malih količina, kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje. Srednji deo ispod grejnog tela grila postaje vruć.
 Stepen za picu	30-275 °C	Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane. Zagrejte donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu.
 Zagrevanje sa donje strane	30-250 °C	Za pripremanje tehnikom stavljanja posude u drugu posudu sa vodom ili za naknadno pečenje. Vrelina dolazi odozdo.





Funkcija coolStart


30-275 °C

Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda na visini 3. Temperatura se podešava prema uputstvima proizvođača. Primenite najvišu temperaturu koja je navedena na pakovanju. Trajanje pečenja kako je navedeno ili kraće. Prethodno zagrevanje nema smisla.

### Predložene vrednosti

Za svaku vrstu zagrevanja, uređaj predlaže temperaturu ili stepen. Možete ih preuzeti ili ih menjati u dotičnom području.

### Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije za akciju koju upravo izvodite. Za to pritisnite taster . Napomena se prikazuje na nekoliko sekundi.

Neke napomene se automatski pojavljuju npr. za potvrdu ili kao zahtev ili upozorenje.

### Funkcije pećnice

Neke funkcije olakšavaju korišćenje Vašeg uređaja. Tako je npr. osvetljena velika površina pećnice, a rashladni ventilator štiti uređaj od prekomernog zagrevanja.

### Otvaranje vrata uređaja

Ako u toku rada otvorite vrata od uređaja, režim rada će se zaustaviti. Kada zatvorite vrata, on će se nastaviti.

### Osvetljenje pećnice

Kada otvorite vrata od uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata ostanu otvorena duže od 15 minuta, osvetljenje se ponovo isključuje.

Kod većine režima rada se osvetljenje uključuje, čim se pokrene režim rada. Kada se završi režim rada, ono se isključuje.

**Uputstvo:** U osnovnim podešavanjima možete da podesite, da se osvetljenje pećnice ne uključuje pri radu.

### Ventilator za hlađenje

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

### Pažnja!

Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Inače će se rena pregrejati.

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

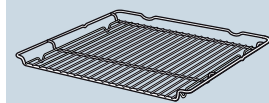
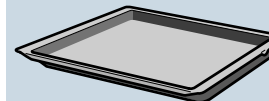
**Uputstvo:** Koliko dugo će rashladni ventilator ostati da radi, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 14

## Pribor

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

### Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

	<p><b>Rešetka</b> Za posuđe, kolače i kalupe. Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.</p>
	<p><b>Univerzalni tiganj</b> Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.</p>

Nemojte da koristite samo originalni pribor. On je specijalno prilagođen za Vaš uređaj.

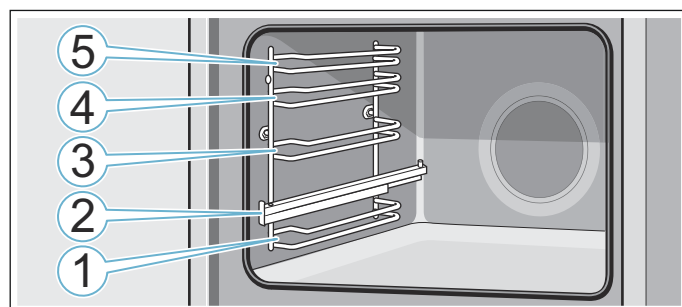
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

### Ubacivanje pribora

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

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

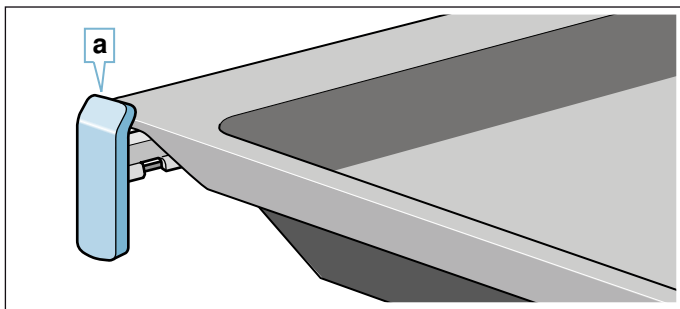


Na visinama 1, 3, 4 i 5 pribor uvek gurajte u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.

Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrne. Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 pribor možete dodatno da izvučete.

Pazite na to, da pribor iza spojnice **a** naleže na šinu na izvlačenje.

Primer na slici: univerzalna tepsija




Šine za izvlačenje uležu, ako ih izvučete do kraja. Na taj način lako možete da položite pribor. Kako biste izvršili deblokadu, šine za izvlačenje neznatnim pritiskom gurnite nazad u rernu.

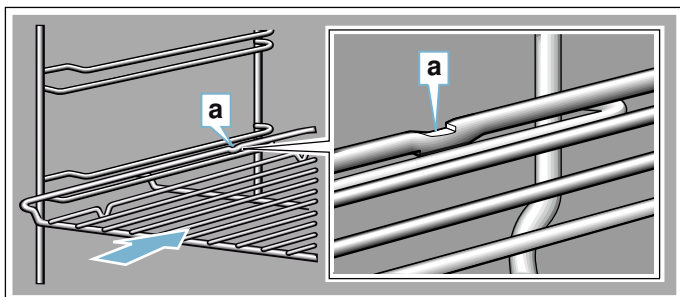
### Uputstva

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

### Funkcija ubacivanja u ležište

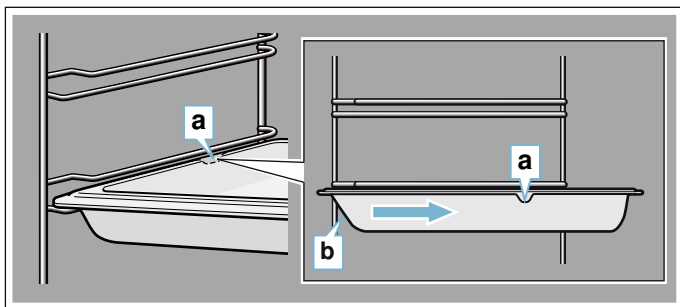
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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



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

Primer na slici: univerzalni tiganj



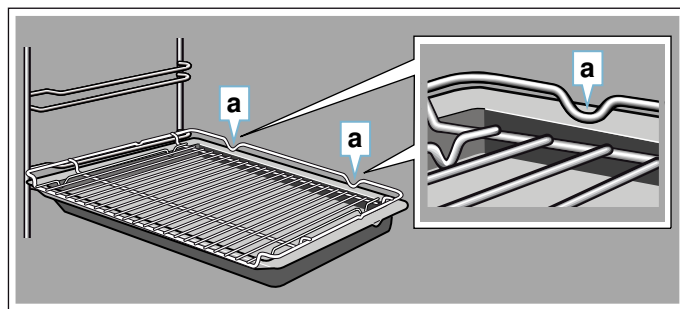
### Kombinovani pribor

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

Kada stavljate rešetku, vodite računa o tome da oba držača odstojanja **a** budu na zadnjoj ivici. Pri

ubacivanju univerzalnog tiganja, rešetka ide preko gornje vođice na visini ubacivanja.

Primer na slici: univerzalni tiganj



### Specijalan pribor

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

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

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

#### Specijalan pribor

##### Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače i kaserole, kao i za pečenje i komade za roštilj.

##### Univerzalna tepsija

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Možete da ga koristite kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

##### Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

##### Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

Za stavljanje u univerzalnu tepsiju da bi se sakupile kapljice masti i sok od mesa.

##### Univerzalna tepsija sa slojem protiv lepljenja

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Pecivo i pečenje lakše se odvajaju od univerzalne tepsije.

##### Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvaja od pleha za pečenje.

##### Profesionalna tepsija sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

##### Poklopac za profesionalnu tepsiju

Poklopac pretvara profesionalnu tepsiju u profesionalni pekač.

##### Pleh za picu

Za picu ili velike okrugle kolače.

##### Tepsija za roštilj

Za pečenje roštilja umesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tepsiji.

**Keramička ploča**

Za pripremu domaćeg hleba, zemički i pice, koji treba da imaju hrskavu donju koru.

Opeka mora preliminarno da se zagreje na preporučenu temperaturu.

**Stakleni pekač (5,1 litara)**

Za dinstana jela i gužvare.

Posebno pogodno za režim rada „Jela“.

**Staklena posuda**

Za veliko pečenje, sočne kolače i gužvare.

**Staklena vatrootalna posuda**

Za kaserole, jela od povrća i pecivo.

**Sistem izvlačenja 1-polica**

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

**Sistem izvlačenja 2-polica**

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

**Sistem izvlačenja 3-polica**

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

**Dekorativne letvice**

Za prekrivanje poda police nameštaja i osnovne ploče uređaja.

## Pre prve upotrebe

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

### Prvo puštanje u rad

Posle priključka struje ili nestanka struje na displeju se pojavljuju podešavanja za prvo puštanje u rad.

**Uputstvo:** Ova podešavanja u svako doba možete da promenite u osnovna podešavanja. → "Osnovna podešavanja" na strani 14

**Podešavanje jezika**

Preliminarno podešen jezik je "Nemački".

1. Pomoću obrtnog birača podesite željeni jezik.
2. Dodirnite > strelicu.  
Pojavljuje se sledeće podešavanje.

**Podešavanje vremena**

Tačno vreme startuje na "12:00" časova.

1. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelno vreme.
2. Dodirnite > strelicu

**Podešavanje datuma**

Preliminarno je podešen datum "01.01.2014."

1. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelan dan, meseci godinu.

2. Radi potvrđivanja dodirnite > strelicu.  
Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno.

### Čišćenje pećnice i pribora

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

**Čišćenje pećnice**

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

Vodite računa o tome, da u pećnici ne bude ostataka od pakovanja, kao što su kuglice stiropora. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Provetravajte kuhinju za vreme dok se uređaj greje.

Izvršite navedena podešavanja.

**Podešavanja**

Vrsta zagrevanja	Zagrevanje sa gornje/donje strane 
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

U sledećem poglavlju, saznaćete kako da podesite vrstu zagrevanja i temperaturu.

Isključite uređaj posle navedenog trajanja pomoću on/off.

Kada se pećnica ohladi, očistite ravne površine vrelom sapunicom i krpom za pranje posuđa.

**Čišćenje pribora**

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

## Opsluživanje aparata

Elemente za rukovanje i način njihovog funkcionisanja ste već upoznali. Sada Vam objašnjavamo, kako da podesite Vaš uređaj. Saznaćete šta se dešava prilikom uključivanja i isključivanja i kako da podesite vrste režima rada.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

Pre nego što na Vašem uređaju možete nešto da podesite, morate da ga uključite.

Izuzetak: Osigurač za decu i alarmni časovnik takođe možete da podesite i kada je uređaj isključen.

Prikazi na displeju ili napomene, npr. za prikaz preostale toplote u pećnici, takođe ostaju vidljivi kada je uređaj isključen.

Ako Vam uređaj nije više potreban, isključite ga. Ako duže vreme nije podešen, uređaj se automatski isključuje.

## Uključivanje uređaja

Pomoću tastera on/off uključite uređaj. on/off iznad tastera svetli plavom bojom.

Na displeju se pojavljuje Siemens logo, pa posle toga vrsta zagrevanja i temperatura.

**Uputstvo:** Koja vrsta režima rada posle uključivanja treba da se pojavi, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima.

## Isključivanje uređaja

Pomoću tastera on/off isključite uređaj. Osvetljenje iznad tastera se gasi.

Podešena funkcija se prekida.

Na displeju se pojavljuje vreme.

**Uputstvo:** Da li treba da se prikaže vreme ili ne, kada je uređaj isključen, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima.

## Startovanje režima rada ili završavanje

Da biste započeli režim rada ili da biste prekinuli neki režim rada koji je u toku, pritisnite taster start/stop. Nakon prekida režima rada, rashladni ventilator može da nastavi da radi.

Kako biste obrisali podešavanja, pritisnite taster on/off.

Ako za vreme rada otvorite vrata pećnice, režim rada se prekida. Za nastavak režima rada, zatvorite vrata pećnice.

## Podešavanje vrste režima rada

Ukoliko želite da podesite režim rada, uređaj mora da bude uključen.

1. Pritisnite taster meni. Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Pomoću obrtnog birača izaberite željeni režim rada. U zavisnosti od režima rada, na raspolaganju su različite mogućnosti izbora.
3. Pomoću strelice > ćete doći do željenog režima rada.
4. Pomoću obrtnog birača promenite izbor. U zavisnosti od izbora, menjajte ostala podešavanja.
5. Startujte sa tasterom start/stop.

## Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Posle podešavanja uređaja pojavljuje se predložena vrsta zagrevanja sa temperaturom. Ovo podešavanje možete odmah da startujete pomoću tastera start/stop.

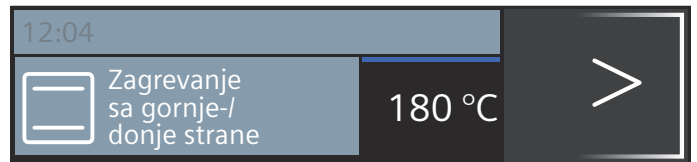
Za druga podešavanja, promenite vrednosti kao na slikama.

Primer: zagrevanje sa gornje/donje strane na 180 °C

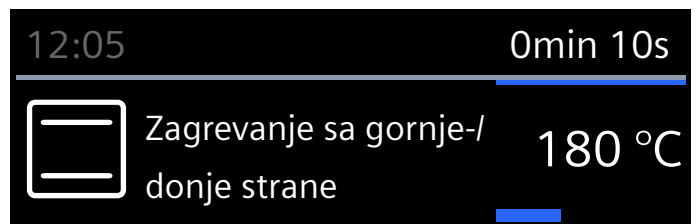
1. Pomoću obrtnog birača promenite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću strelice > pređite na temperaturu.
3. Pomoću obrtnog birača promenite temperaturu.



4. Pritisnite taster start/stop.



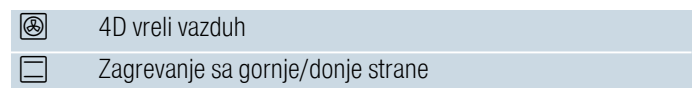
Na displeju se prikazuje vrsta zagrevanja i temperatura.

## Brzo zagrevanje

Pomoću tastera »»» možete naročito brzo da zagrejete pećnicu.

Brzo zagrevanje nije moguće kod svih vrsta zagrevanja.

Aдекватne vrste zagrevanja:

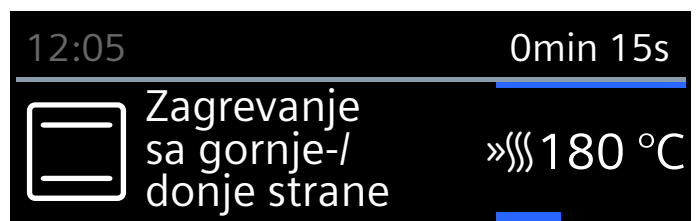


Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, jelo i pribor stavite u rernu tek kada se dovrši brzo zagrevanje.

## Podešavanje

Pazite na adekvatnu vrstu zagrevanja. Temperatura mora da bude podešena na preko 100 °C, pošto inače ne može da se startuje brzo zagrevanje.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
2. Pritisnite taster »»».



Simbol »»» se pojavljuje levo pored temperature. Linija napretka počinje da se ispunjava.

Ako je brzo zagrevanje završeno, čuje se signal. Simbol »»» se gasi. Stavite svoje jelo u pećnicu.



## Uputstva




- Podešeno trajanje teče nezavisno od brzog zagrevanja odmah posle starta.
- Tokom brzog zagrevanja pomoću tastera **i** možete da proverite aktuelnu temperaturu pećnice.

## Prekidanje

Pritisnite taster »⏏. Simbol »⏏ na displeju se gasi.

## Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.



Vremenske funkcije	Upotreba
 Alarmni časovnik	Budilnik funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. Posle isteka podešenog vremena čuje se signal.
 Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, oglašava se zvučni signal. Urešaj se isključuje automatski.
 Završetak	Podesite trajanje i vreme završetka. Uređaj se automatski uključuje, tako da se režim rada završava u željeno vreme.

## Uputstva


- Trajanje do jednog sata možete da podesite tačno u minut. Trajanje duže od jednog sata možete da podesite na 5 minuta.
- U zavisnosti od pravca u kome okrećete dugme počinje trajanje kod predložene vrednosti: levo 10 minuta, desno 30 minuta.
- Po isteku svake funkcije tajmera, oglašava se zvučni signal.
- Pomoću tastera **i** možete u međuvremenu da pitate za informacije, koje se zatim kratko pojavljuju na displeju.

## Alarmni časovnik



Alarmni časovnik možete da podesite u svako doba, iako je uređaj isključen. Teče paralelno sa ostalim vremenskim podešavanjima i poseduje svoj sopstveni signal. Čućete da li se radi o alarmu ili isteklom trajanju kuvanja. Možete da podesite maksimalno 24 časa.

1. Pritisnite taster . Otvara se polje za alarmni časovnik.
2. Pomoću obrtnog birača podesite vreme alarma. Posle nekoliko sekundi alarmni časovnik startuje. Simbol  za alarmni časovnik i isteklo vreme se prikazuju levo na indikatoru statusa.



## Po isteku vremena

Čuje se signal. Na displeju se pojavljuje "Alarmni sat". Pomoću tastera  signal možete prevremeno da obrišete.

## Prekid vremena aktiviranja alarmnog časovnika

Pomoću tastera  otvorite meni za vremenske funkcije i vratite vreme unazad. Meni zatvorite pomoću tastera .

## Promena vremena aktiviranja alarmnog časovnika


Pomoću tastera  otvorite meni za vremenske funkcije i pomoću obrtnog birača u sledećim sekundama promenite vreme aktiviranja alarmnog časovnika. Pomoću tastera  startujete alarmni sat.

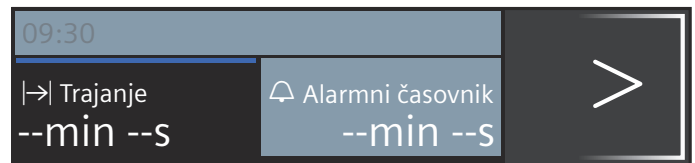
## Trajanje

Ako je trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo podešeno, posle tog vremena se režim rada automatski završava. Rerna više ne greje.

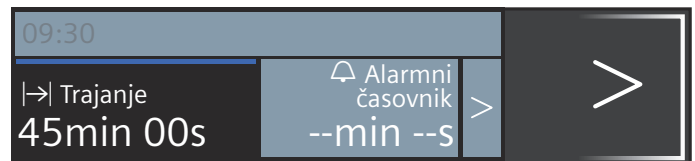
Preduslov: Podešene su neka vrsta zagrevanja i temperatura.


Primer: podešavanje 4D-vreo vazduh, 180 °C, trajanje 45 minuta.

1. Pritisnite taster . Otvara se meni za vremenske funkcije.




2. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.




3. Startujte sa tasterom start/stop. Trajanje  vidljivo ističe u statusnom redu.


## Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Pomoću tastera  signal možete prevremeno da obrišete.

## Prekidanje trajanja


Pomoću tastera  otvorite meni za vremenske funkcije. Vratite trajanje unazad. Prikaz prelazi na podešenu vrstu zagrevanja i temperaturu.

## Promena trajanja

Pomoću tastera  otvorite meni za vremenske funkcije. Pomoću obrtnog birača promenite trajanje.

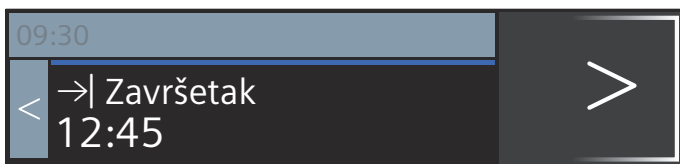
## Vreme završetka

Ukoliko pomerite vreme završetka, vodite računa o tome, da namirnice koje su lako kvarljive ne smeju predugo da stoje u prostoru za pečenje.

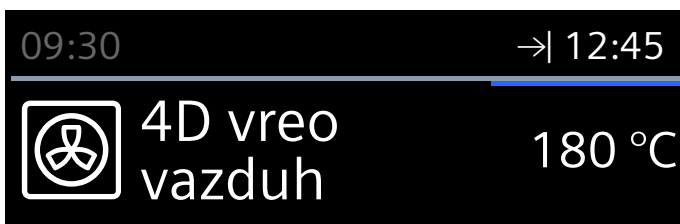
Preduslov: podešeni režim rada nije startovan. Trajanje je podešeno. Meni za vremenske funkcije  je otvoren.

Primer na slici: u 9.30 stavljate jelo u prostor za pečenje. To traje 45 minuta i gotovo je u 10.15. Međutim, želite da bude gotovo u 12.45.

1. Pomoću strelice > pritiskajte sve do "→| Kraj".
2. Podesite vreme završetka pomoću obrtnog birača.



3. Potvrdite pomoću tastera start/stop.



Rerna je u poziciji čekanja. Na indikatoru statusa se pojavljuje simbol →| i vreme, kada će se završiti proces. Režim rada startuje u pravom trenutku. Trajanje vidljivo teče u statusnom redu.

#### Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Pomoću tastera ⊖ signal možete prevremeno da obrišete.

#### Korigovanje vremena završetka

To je moguće dok je rerna u poziciji čekanja.

1. Pritisnite taster start/stop.
2. Pritisnite taster ⊖.  
Otvora se meni za vremenske funkcije.
3. Pomoću strelice > prebacite na "→| Kraj" i pomoću obrtnog birača ispravite vreme završetka.
4. Pritisnite taster ⊖.
5. Pritisnite taster start/stop.  
Rerna je ponovo na poziciji čekanja.

#### Prekidanje vremena završetka

To je moguće dok je rerna u poziciji čekanja.

1. Pritisnite taster start/stop.
2. Pritisnite taster ⊖.  
Otvora se meni za vremenske funkcije.
3. Sa strelicom > za "→| Kraj" zamenite i pomoću obrtnog birača vreme završetka obrnite nazad.
4. Pritisnite taster ⊖.
5. Startujte sa tasterom start/stop.  
Trajanje odmah ističe.

## Osigurač za decu

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

Polje sa komandama se blokira i ne može se podesiti. Jedino se pomoću tastera on/off može isključiti aparat.

### Aktiviranje i deaktiviranje

Sigurnosnu bravu za decu možete da aktivirate i deaktivirate i kada je uređaj uključen, i kada je isključen.

Držite otprilike 4 sekunde pritisnutim taster ⊖. Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje, a na indikatoru statusa se pojavljuje simbol ⊖.

## Osnovna podešavanja

Da biste uređajem mogli optimalno i jednostavno da rukujete, na raspolaganju Vam stoje različite podešavanja. Po potrebi ta podešavanja možete da promenite.

### Promena podešavanja

1. Pritisnite taster on/off.
2. Pritisnite taster meni.  
Meni za vrste režima rada se otvara.
3. Pomoću obrtnog birača izaberite "Podešavanja"
4. Dodirnite > strelicu.
5. Promenite vrednosti okretanjem dugmeta.
6. Pomoću strelice > uvek prebacujte na sledeća podešavanja i po potrebi ih menjajte.
7. Za memorisanje pritisnite taster meni.  
Na displeju se pojavljuje odbacivanje ili memorisanje.

### Lista podešavanja

U listi ćete pronaći sva osnovna podešavanja i uz to mogućnosti promene. U zavisnosti od opreme Vašeg uređaja na displeju se prikazuju samo podešavanja, koja odgovaraju Vašem uređaju.

Možete da promenite sledeća podešavanja:

Podešavanje	Izbor
Language (jezik)	Mogući ostali jezici
Vreme	Trenutno podešeno vreme
Datum	Trenutno podešen datum
Zvučni signal	Kratko (30 sekundi) Srednje (1 minut) Dugo (5 minuta)
Ton tastera	Isključeno (Ton tastera ostaje kod uključivanja/isključivanja sa on/off) Uključeno

Jačina svetlosti displeja	Može se podesiti na 5 nivoa
Prikaz sati	Digitalni Isklj.
Osvetljenje	Uključen režim rada Isključen režim rada
Režim rada nakon uključivanja	Glavni meni Vrste zagrevanja Jela*
Noćno zamračivanje	Isključeno Uključeno (zatamnjen displej između 22:00 i 5:59 sati)
Logo marke	Prikazi Ne prikazujte
Vreme naknadnog rada ventilatora	Preporučeno Minimalno
Sistem izvlačenja	Nije nadograđeno Nadogradnja
Šabat podešavanje	Uključeno Isključeno
Fabrička podešavanja	Vraćanje podešavanja Ne vraćajte nazad

\*) Postoji, u zavisnosti od tipa aparata

**Pažnja!**

Kod okvira i 1-strukog dela na izvlačenje: podešavanje "nije nadograđeno".

Kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje: podešavanje "nadograđeno".

**Uputstvo:** Promene podešavanja za jezik, ton tastera u jačinu svetlosti displeja odmah imaju efekat. Sva druga podešavanja tek posle memorisanja.

**Promena vremena**

Vreme na satu promenite u osnovnim podešavanjima.

Primer: Promena vremena sa letnjeg na zimsko računanje vremena.

1. Pritisnite taster on/off.
2. Pritisnite taster meni.
3. Pomoću obrtnog birača izaberite "Podešavanja"
4. Sa strelicom > dodirnite "Vreme na satu".
5. Pomoću obrtnog birača promenite vreme.
6. Pritisnite taster meni.

Na displeju se pojavljuje memorisanje ili odbacivanje.

**Nestanak struje**

Nakon nestanka struje koji je dugo trajao, na displeju se pojavljuju podešavanja za prvo pokretanje.

Ponovo podesite jezik, sat i datum.

**Šabat podešavanje**

Sa šabat podešavanjem možete da podesite trajanje od 74 sata. Jela u pećnici ostaju topla, a da ne morate da je uključujete i isključujete.

**Start šabat podešavanja**

Preduslov: u osnovnim podešavanjima aktivirali ste "Šabat podešavanje". → "Osnovna podešavanja" na strani 14

Prostor za pečenje sa gornjim i donjim zagrevanjem i temperaturom između 85 °C i 140 °C.

1. Pritisnite taster on/off.  
Na displeju se prikazuje predložena vrsta zagrevanja i temperatura.
2. Obrtni birač obrnite na levo i izaberite vrstu zagrevanja šabat podešavanja.
3. Pipnite strelicu > i obrtnim biračem podesite temperaturu.
4. Pomoću tastera ⏸ otvorite meni za vremenske funkcije.  
Kao predlog se pojavljuje 25:00 časova.
5. Pomoću obrtnog birača podesite željeno trajanje.
6. Startujte sa tasterom start/stop.  
Trajanje vidljivo teče u statusnom redu.

**Trajanje je isteklo**

Čuje se signal. Rerna više ne greje.

**Pomeranje vremena završetka**

Pomeranje vremena završetka je nije moguće.

**Prekidanje šabat podešavanja**

Pritisnite taster on/off. Sva podešavanja se brišu. Podešavanje možete da izvršite iznova.

## Sredstva za čišćenje

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

### Odgovarajuća sredstva za čišćenje

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

#### Pažnja!

#### Površinska oštećenja

Nemojte koristiti

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

Pre korišćenja dobro operite nove sunđeraste krpe.

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

#### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

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

Ručka na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na dršku od vrata, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.
------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Unutrašnjost uređaja

Emajlirane površine i samočišćeće površine	Vodite računa o napomenama za površine u pećnici koje su date u tabeli u nastavku.
Stakleni poklopac svetla u pećnici	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Zaptivak na vratima Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Poklopac na vratima od prohroma	Prohrom- čišćenje: Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstvo za negu površina od prohroma. Za čišćenje skinite poklopac na vratima.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem izvlačenja	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugrane. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma.

#### Uputstva

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

#### Površine u pećnici

Zadnji zid u pećnici je samočišćeći. To se prepoznaje po neravnoj površini.

Dno, plafon i bočni zidovi su emajlirani i imaju glatku površinu.

#### Čišćenje emajliranih površina

Glatke emajlirane površine čistite krpom za pranje posuđa i vrelom sapunicom ili vodenim rastvorom sirćeta. Obrišite mekom krpom.



Sagorele ostatke hrane omekšajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće koristite abrazivnu spiralu od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne.

Pećnicu posle čišćenja ostavite otvorenu radi sušenja.

**Uputstvo:** Od ostataka hrane mogu da se pojave beli tragovi. Oni nisu štetni i ne utiču na funkcionisanje uređaja. Po potrebi ostatke možete da uklonite limunskom kiselinom.

### Čišćenje samočišćućih površina

Samočišćeće površine su obložene poroznom, matiranim keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je uređaj u režimu rada.

Ako se samočišćeće površine više ne čiste same u dovoljnoj meri i nastaju tamne fleke, one se mogu očistiti ciljanim zagrevanjem.

### Podešavanje

Prethodno izvadite okvire, delove koji se izvlače, pribor i posuđe iz pećnice. Temeljno očistite glatke emajlirane površine u pećnici i stakleni poklopac na svetlu u pećnici.

1. Podesite vrstu zagrevanja 4D vreo vazduh.
2. Podesavanje maksimalne temperature.
3. Započnite režim i ostavite ga da radi najmanje 1 sat. Keramički sloj se regeneriše.

Zagorele ili bele ostatke uklonite vodom i mekim sunđerom, ako je pećnica ohlađena.

**Uputstvo:** Za vreme rada, mogu se pojaviti crvenkaste fleke na površinama. To nije rđa, nego ostaci namirnica. Te fleke nisu opasne po zdravlje i ne umanjuju sposobnost čišćenja samočišćućih površina.

### Pažnja!

Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne na samočišćućim površinama. Površine će se oštetiti. U slučaju da se sredstvo za čišćenje rerne ipak nađe na ovoj površini, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Molimo, nemojte ribati niti koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

### Održavanje čistoće aparata

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

### Saveti

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

## Postolja

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

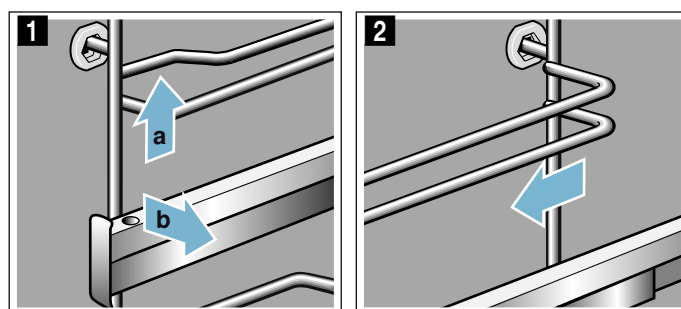
### Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

#### Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

#### Otkaćivanje postolja

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

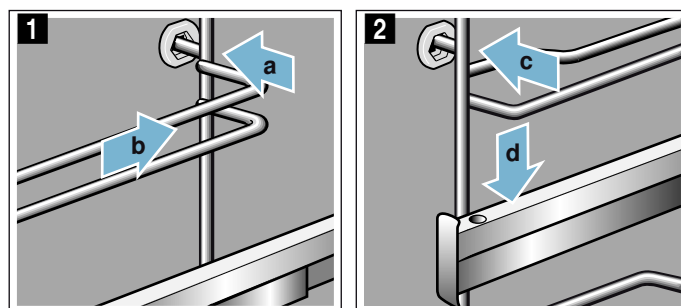


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunđerom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

#### Zakaćivanje postolja

Postolja prolaze samo desno ili levo. Šine za izvlačenje morate da možete da izvučete u napred.

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



## Vrata uređaja

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

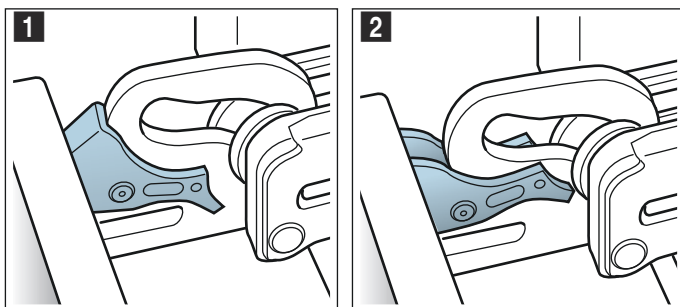
### Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja

Radi čišćenja i radi demontaže stakala na vratima možete da otkaçite vrata uređaja.

Šarke na vratima uređaja imaju po jednu ručicu za blokadu.

Ako su ručice za blokadu zaklopljene (slika **1**), vrata uređaja su osigurana. Ne možete da ih otkaçite.

Ako su ručice radi otkaçivanja vrata uređaja otklopljene (slika **2**), šarke su osigurane. Ne mogu da škljocnu.



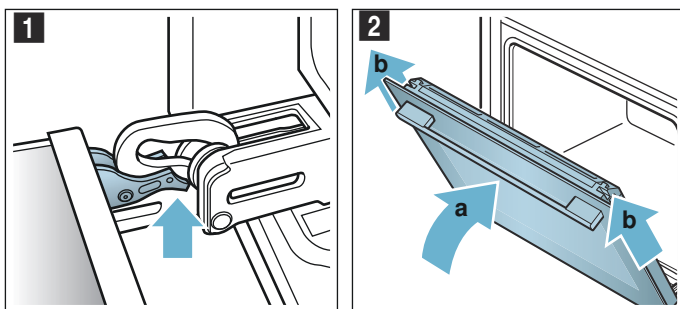
#### **⚠ Upozorenje**

##### Opasnost od povrede!

- Ako šarke nisu pričvršćene, možete jako da škljocnete. Pazite na to, da ručica za blokadu uvek bude sasvim zaklopljena odnosno da prilikom otkaçivanja vrata uređaja bude sasvim otklopljena.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

### Otkaçivanje vrata uređaja

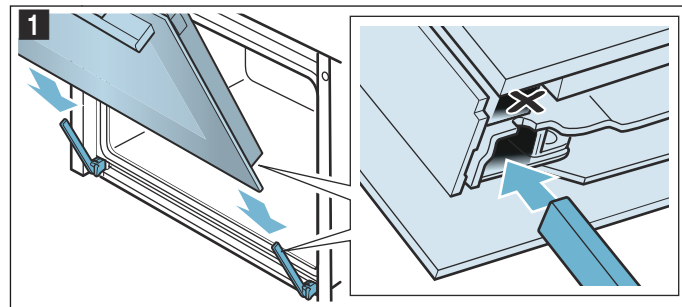
1. Vrata uređaja potpuno otvoriti i pritisnuti u smeru uređaja.
2. Otklopite obe ručice za blokadu levo i desno (slika **1**).
3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika **a**. Obema rukama uhvatite levo i desno **b** i izvucite na gore (slika **2**).



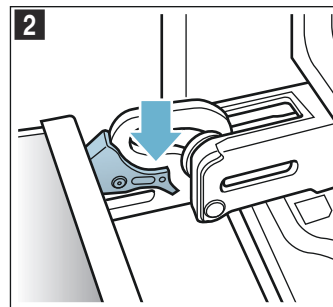
### Zakačivanje vrata uređaja

Vrata uređaja ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata uređaja pazite na to, da li ste obe šarke ubacili u otvor (slika **1**). Obe šarke položite dole na spoljašnje staklo i koristite ih kao vođicu. Pazite na to, da šarke budu ugurane upravi otvor. Uguravanje mora da teče lako i bez otpora. Ukoliko osetite otpor, proverite da li su šarke ugurane u pravi otvor.



2. Vrata uređaja sasvim otvorite. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (slika **2**).

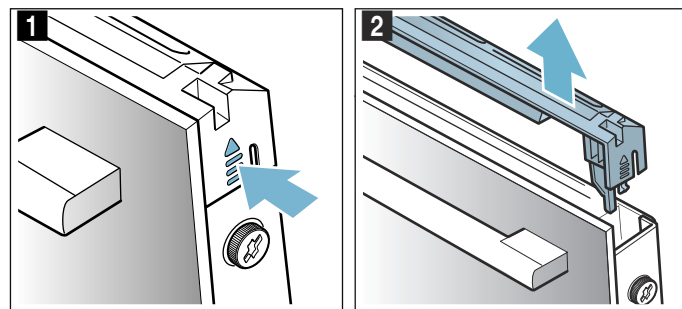


3. Zatvorite vrata uređaja.

### Skidanje poklopca na vratima

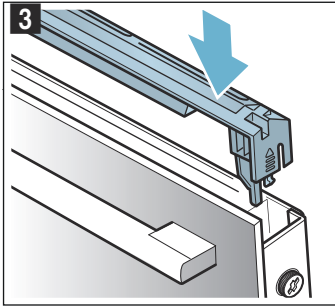
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika **1**).
3. Skinite poklopac (slika **2**). Pažljivo zatvorite vrata uređaja.



**Uputstvo:** Očistite prohromski uložak u poklopcu pomoću sredstva za čišćenje prohroma. Ostatak poklopca na vratima očistite sapunicom i mekom krpom.

4. Ponovo malo otvorite vrata uređaja. Postavite poklopac i pritisnite dok čujno ne ulegne (slika 3).



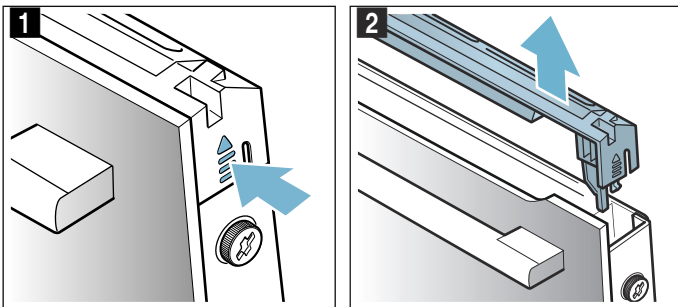
5. Zatvaranje vrata uređaja.

## Demontaža i ugradnja stakla na vratima

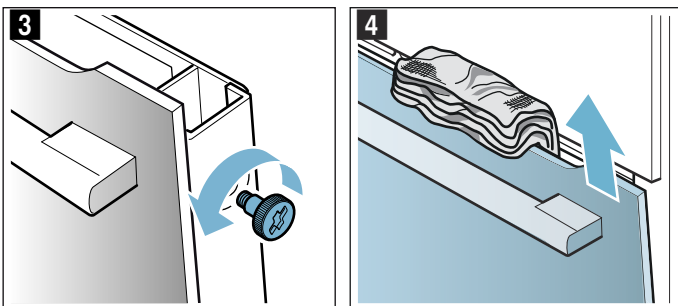
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

### Demontiranje na uređaju

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac levo i desno (slika 1).
3. Skinite poklopac (slika 2).



4. Na vratima uređaja levo i desno otpustite zavrtnje i uklonite ih (slika 3).
5. Pre nego što ponovo zatvorite vrata uglavite više puta savijenu kuhinjsku krpu (slika 4). Prednje staklo izvucite na gore i drškom vrata okrenutom na dole položite na ravnu površinu.



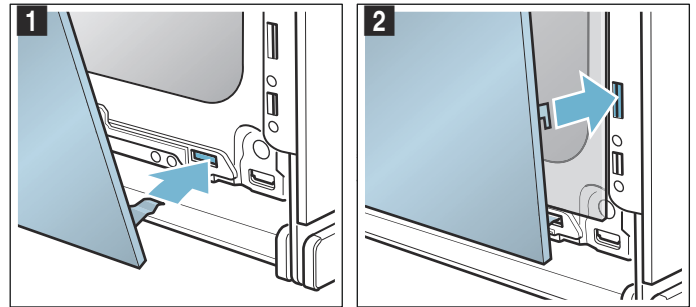
Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

### **⚠ Upozorenje** **Opasnost od povrede!**

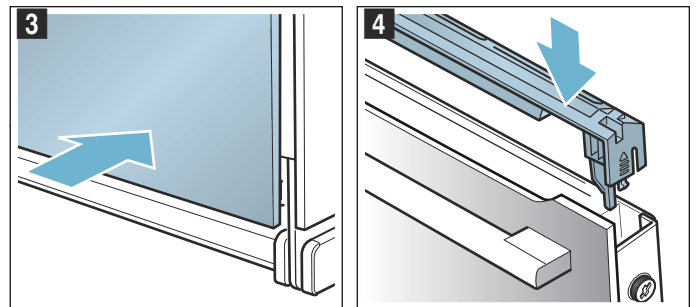
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

## Ugradnja na uređaju

1. Prednje staklo dole uvucite u držače (slika 1).
2. Prednje staklo zatvarajte dok obe gornje kuke ne budu naspram otvora (slika 2).



3. Pritisnite prednje staklo na dole dok čujno ne ulegne (slika 3)
4. Vrata uređaja ponovo malo otvorite i uklonite kuhinjsku krpu.
5. Ponovo uvrnite oba zavrtnja levo i desno.
6. Postavite poklopac i pritisnite dok čujno ne ulegne (slika 4).



7. Zatvaranje vrata uređaja.

### **Pažnja!**

Pećnicu koristite ponovo tek ako ste stakla pravilno ugradili.




## Smetnja, šta činiti?

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

**Uputstvo:** Ako neko jelo nekad nije uspeo optimalno da se pripremi pogledajte na kraju uputstvo za upotrebu u tabeli. Tamo ćete naći mnogo saveta i

### Tabela sa smetnjama

Kod poruka o greškama sa E, npr. E0111, isključite i uključite uređaj. Ako se poruka ponovo pojavi, pozovite servisnu službu.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/Napomena
Uređaj ne funkcioniše	Osigurač je neispravan	U kutiji sa osiguračima proverite da li je osigurač za uređaj u redu
	Nestanak struje	Proverite da li drugi kuhinjski uređaji funkcionišu
Uključeni aparat ne može da se koristi, na displeju se prikazuje  simbol	Aktiviranje zaštite za decu	Taster  pritiskajte sve dok simbol  ne nestane
Pećnica ne greje i na displeju stoji "Uključen je Demo-Modus"	Aparat je u Demo Modus-u	Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima i posle otprilike 10 sekundi ga ponovo uključite. Uključite aparat i u podešavanjima izaberite "Demo-Modus isključen".
Uređaj ne startuje i na displeju se pojavljuje "Pećnica je previše vrela"	Za izabrano jelo ili vrstu zagrevanja pećnica je previše vrela	Ostavite pećnicu da se ohladi i iznova je startujte

### Prekoračeno maksimalno trajanje režima rada

Vaš uređaj automatski završava režim rada, kada nije podešeno trajanje i kada se podešavanje dugo vremena nije menjalo.

Kada se to događa, orijentir je podešena temperatura ili stepen za pečenje roštilja.

Uređaj prijavljuje na displeju da će automatski da završi režim rada. Potom se prekida režim rada.

Da biste ponovo pokrenuli uređaj, prvo ga isključite. Zatim ponovo uključite uređaj i podesite željeni režim rada.

**Savet:** Podesite trajanje da biste izbegli neželjeno isključivanje uređaja npr. kod veoma dugih vremena pripreme. Uređaj greje, sve dok ne istekne podešeno trajanje.

### Zamena lampice za pećnicu na stropu

Ako je lampica za pećnicu otkazala, morate da je zamenite. Halogene lampice od 230V, 40 W, koje su otporne na visoke temperature, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini.

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

napomena. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 21

#### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

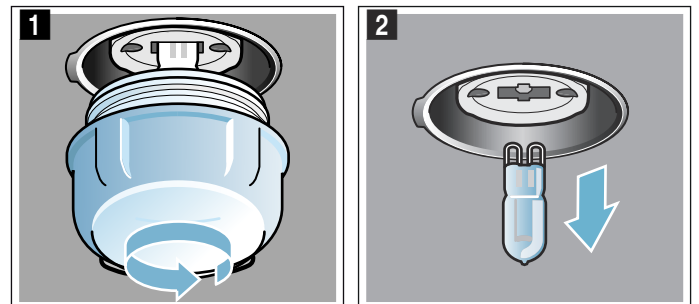
#### **Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!**

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

#### **Upozorenje – Opasnost od opekotina!**

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

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



4. Ponovo uvrnite stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posude i uključite prekidač.



## Stakleni poklopac

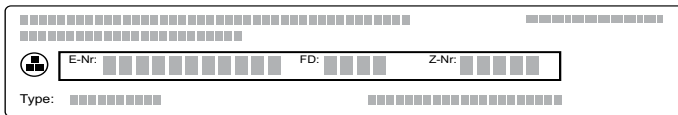
Ako je stakleni poklopac halogene lampice oštećen, morate ga zameniti. Novi stakleni poklopac ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

## Servisna služba

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

### E-broj i FD-broj

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains four main sections: 'E-Nr.' with a long grid, 'FD-Nr.' with a shorter grid, 'Z-Nr.' with a very short grid, and 'Type:' with a long grid. There is also a small icon of a person in a circle on the left side of the label.

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

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

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

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

## Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

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

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

### Silikonski kalupi

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo Vam tamne kalupe od metala.

Ako hoćete još da upotrebljavate silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količinama i receptima mogu da odstupaju.

### Kolači i sitna peciva

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

#### Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Ako koristite vrstu zagrevanja sa 4D-vreli vazduhom, onda možete da izaberete visine 1, 2, 3 i 4.

#### Pečenje na više nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

Pečenje na četiri nivoa:

- 4 Rešetka sa papirom za pečenje  
prva rešetka: visina 5  
druga rešetka: visina 3  
treća rešetka: visina 2  
četvrta rešetka: visina 1

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalni tiganj, da sok koji izađe iz njih ne bi isprljao pećnicu.

### Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

### Papir za pečenje

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

### Preporučena podešavanja

U tabeli su navedene optimalne vrste zagrevanja za različita peciva. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači i sitno pecivo bi samo spolja bili pečeni, ali iznutra nedovoljno.




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

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

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli. Dodatne informacije pronaći ćete u savetima za pečenje u nastavku u okviru tabele za podešavanje.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Kolači u kalupima</b>					
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-160	60-80
Biskvitni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	60-80
Voćni kolač od biskvitnog testa, fini	Kalup za kuglof	2		160-180	40-60
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	20-30
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		170-190	60-80
Lenja pita	Pleh za picu	3		170-190	45-55
Tart	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	25-40
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	3		150-170*	20-30
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-170*	30-50
* predzagrevanje					
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Kolači iz pleha</b>					
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	20-40
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	140-160	30-50
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3	☐	170-190	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	160-170	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	160-180	55-65
Lenja pita	Univerzalna tepsija	3	☒	170-190	45-55
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	160-180	15-20
Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	150-170	20-30
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	180-200	30-40
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	150-170	45-60
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2	☐	160-170	25-35
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3	☒	180-200*	8-15
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Pleh za pečenje	2	☐	150-170	45-60
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2	☒	170-180	50-60
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3	☒	200-220	35-45
<b>Sitno pecivo</b>					
Kolačići	Pleh za pečenje	3	☐	160**	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3	☒	150**	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	150**	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☒	140**	35-45
Mafini	Pleh za mafine	3	☐	170-190	15-20
Mafini, 2 nivoa	Plehovi za mafine	3+1	☒	160-180*	15-30
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	150-170	25-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	☒	170-190*	20-35
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☒	170-190*	20-45
Pecivo od lisnatog testa, ravno, 4 nivoa	4 rešetke	5+3+2+1	☒	180-200*	20-35
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3	☐	200-220	30-40
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	190-210	35-45
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3	☒	160-180	20-30
<b>Domaći keks</b>					
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3	☐	140-150**	25-40
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3	☒	140-150**	25-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	140-150**	30-40
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1	☒	130-140**	35-55
Domaći keks	Pleh za pečenje	3	☒	140-160	15-30
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1	☒	140-160	15-30
* predzagrevanje					
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Domaći keks, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140-160	15-30
Beze pecivo	Pleh za pečenje	3		80-90*	120-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		80-90*	120-180
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		90-110	25-45
Makroni, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		90-110	30-45
* predzagrevanje					
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					

### Saveti za kolače i sitno pecivo

Želite da utvrdite, da li je kolač dovoljno pečen.	Ubodite čačkalicom najviši deo na kolaču. Ako se na čačkalicu ne lepi testo, kolač je gotov.
Kolač splašnjava.	Sledeći put upotrebite manje tečnosti. Ili podesite temperaturu za 10 °C niže i produžite vreme pečenja. Vodite računa o navedenim sastojcima i uputstvima za pripremu u receptu.
Kolači su na sredini deblji, a pri rubu tanji.	Podmažite samo dno tepsije sa zidovima koji se skidaju. Nakon pečenja pažljivo odvojite kolač pomoću noža.
Voćni sok preliva.	Koristite sledeći put univerzalni tiganj.
Sitno pecivo ostaje pri pečenju jedno do drugog.	Oko svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da oni mogu da narastu i porumene sa svih strana.
Kolači su previše suvi.	Podesite temperaturu za 10 °C više i skratite vreme pečenja.
Kolač je sa svih strana previše svetao.	Ako su visina i pribor odgovarajući, povećajte po potrebi temperaturu ili produžite vreme pečenja.
Kolač je sa gornje strane previše svetao, a sa donje previše taman.	Stavite sledeći put na viši nivo.
Kolač je sa gornje strane previše taman, ali sa donje previše svetao.	Stavite sledeći put na niži nivo. Izaberite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja.
Kolač u kalupu ili četvrtastom kalupu pozadi je previše taman.	Kalup za pečenje nemojte da postavljate uz zadnji zid nego na sredinu pribora.
Kolač je sa svih strana previše taman.	Izaberite sledeći put nižu temperaturu i produžite po potrebi vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Podesite temperaturu malo niže. Takođe papir za pečenje koji viri može da utiče na cirkulaciju vazduha. Isecite papir za pečenje uvek tako da odgovara. Vodite računa o tome, da kalup ne stoji direktno ispred otvora na zadnjem zidu pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, trebalo bi po mogućstvu da koristite jednake veličine i debljine.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Izaberite za pečenje na više nivoa uvek 4D vrelo vazduh. Istovremeno stavljena peciva na plehove ili u kalupe, ne moraju biti istovremeno.
Kolač izgleda lepo, ali u sredini nije dovoljno pečen.	Pecite na nižoj temperaturu malo duže i po potrebi dodajte malo tečnosti. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite ih bademom ili prelama, i nafilujte ih.
Kolač neće da ispadne.	Kolač ostavite još 5 do 10 minuta nakon pečenja da se ohladi. Ako još uvek neće da se odlepi, pažljivo ga po ivici odvojite nožem. Istresite ponovo kolač, i kalup prekrijte više puta vlažnom, hladnom krpom. Kod sledećeg puta podmažite kalup pospite ga prelama.

## Hleb i zemičke

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pečenje hleba i zemička. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

### Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Ako koristite vrstu zagrevanja sa 4D-vreli vazduhom, onda možete da izaberete visine 1, 2, 3 i 4.

### Pečenje na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

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

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugrarate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakloženjem prema vratima od uređaja.

### Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

## Papir za pečenje

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

### Zamrznuti proizvodi

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

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

### Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja za razne vrste hleba i za zemičke. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Hleb ili zemička bi bili pečeni samo spolja, ali iznutra nedovoljno.

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

Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli. Jelo i pribor stavite u rernu tek kada se dovrši brzo zagrevanje. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

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






Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli.


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

### Pažnja!

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  Funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
<b>Hleb</b>						
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35

\* predzagrevanje

\*\* Obratite pažnju na podatke na ambalaži



Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tepsija	3		250-270	-	20-25
<b>Zemičke</b>						
Zemičke i bageti, za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	-	20-30
Baget, unapred zapečen, iz frižidera**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
<b>Zemičke, zamrznute</b>						
Zemičke i bageti, za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	30-35
<b>Tost</b>						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tostiranje (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	5		-	3	4-6
* predzagrevanje						
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži						

## Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači

Vaš uređaj nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu pice, francuske pite Kiš Loren i pikantnih kolača. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

#### Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

- visoko pecivo: visina 2
- ravno pecivo: visina 3

Ako koristite vrstu zagrevanja sa 4D-vreli vazduhom, onda možete da izaberete visine 1, 2, 3 i 4.

#### Pečenje na više nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Peciva koja su istovremeno ubačena na plehovima ili u kalupima, ne moraju da budu gotova istovremeno.

Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na četiri nivoa:

- 4 Rešetka sa papirom za pečenje  
prva rešetka: visina 5  
druga rešetka: visina 3  
treća rešetka: visina 2  
četvrta rešetka: visina 1

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugrate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu. Posude i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

Kod pice sa puno nadeva koristite univerzalni tiganj.

### Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

### Papir za pečenje

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

### Zamrznuti proizvodi

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

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

### Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su

navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Jelo bi bilo pečeno samo spolja, ali iznutra nedovoljno.





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

















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

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slično pecivo u tabeli.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  stepen za picu
-  Funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Pica</b>					
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3		200-220	25-35
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3		200-220	25-35
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		180-200	35-45
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2		220-230	20-30
Pica, gotova iz frižidera**	Rešetka	3		-	-
<b>Pica, zamrznuta</b>					
Pica sa tankom korom 1 komad**	Rešetka	3		-	-
Pica sa tankom korom 2 komada	Univerzalna tepsija + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pica sa debelom korom 1 komad**	Rešetka	3		-	-
Pica sa debelom korom 2 komada	Univerzalna tepsija + rešetka	3+1		190-210	20-30
Pica baget**	Rešetka	3		-	-
Mini pice**	Univerzalna tepsija	3		-	-
Mini pice, Ø7 cm, 4 nivoa	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Pikantni kolači i francuska pita</b>					
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	55-65
Francuska pita	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	30-40
Bela pica	Univerzalna tepsija	3		260-280*	10-15
Ruske piroške	Keramički pekač	2		190-200	30-45

\* predzagrevanje

\*\* Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalna tepsija	1		200-220*	20-30

\* predzagrevanje  
\*\* Obratite pažnju na podatke na ambalaži

## Nabujak i sufle

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremanje kaserola i suflea. U tabeli podešavanja možete pronaći optimalna podešavanja za Vaša jela.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen pećnici i režimima rada.

### Uguravanje

Uvek stavlajte na navedene visine.

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

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

Sufle možete takođe da pripremate tehnikom stavljanja posude u posudu sa vodom u univerzalnom tiganju. Za to univerzalni tiganj ugurajte na visinu 2.

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj

Univerzalni tiganj pažljivo gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima aparata.

## Posuda

Koristite za kaserole i gratinirana jela široku, ravnu posudu. U uskoj, visokoj posudi, jelima je potrebno više vremena za pripremu i tamnija su na gornjoj strani.

### Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različite kaserole i suflee, naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vremena pečenja zavise od količine i recepta. Status pečenja gužvare zavisi od veličine posuđa i od visine gužvare. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja se ne mogu skratiti povećavanjem temperature. Kaserole ili sufle bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra sirovi.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

- 4D-vreo vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- stepen za picu
- Funkcija coolStart

Gužvare i sufle	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Nabujak, pikantni, kuvani sastojci	Kalup za gužvaru	2		200-220	30-50
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		170-190	40-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		160-180	50-60
Lazanja, smrznuta, 400 g*	Rešetka	2		-	-
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-190	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok, 2 nivoa	Kalup za gužvaru	3+1		150-170	60-80
Sufle	Kalup za gužvaru	2		160-180*	35-45
Sufle	Kalupi za porcije	3		190-210	25-30

\* Vodite računa o podacima na pakovanju

## Živina

Vaš aparat nudi mnogobrojne vrste zagrevanja za pripremu živinskog mesa. U tabelama za podešavanje ćete naći optimalna podešavanja za neka jela.

### Pečenje na rešetki

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

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 9

U zavisnosti od veličine i vrste živinskog mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako prikupljate mast. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

### Pečenje u posudi

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Živinsko meso se peče duže i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pečenje živinskog mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

### Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

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

Živinsko meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

## Roštiljanje

Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.

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

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

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

## Uputstva

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

## Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za Vaše živinsko meso naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje živinskog mesa bez nadeva, spremnog za pečenje, koje je stajalo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za živinsko meso sa predloženim težinama. Ako želite da pripremate težak komad živinskog mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.

Generalno važi: što je veći komad živinskog mesa, to je niža temperatura, a samim tim i duže vreme pečenja.

Okrenite komad živinskog mesa nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.



**Uputstvo:** Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.



## Saveti

- Kada je reč o mesu patke ili guske, ubodite ga ispod krila. Tako mast može da isteče.
- Zasecite kod pačijih prsa kožu. Nemojte okretati pačija prsa.
- Ako okrećete živinsko meso, vodite računa o tome, da prvo strana gde su prsa odn. strana sa kožom bude dole.
- Živinče će biti naročito hrskavo i rumeno, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu

-  Roštilj, velika površina
-  Funkcija coolStart

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
<b>Pile</b>						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File od pilećih grudi po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
<b>Patka i guska</b>						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
<b>Ćuretina</b>						
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posude, zatvoreno	2		240-260	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
* predzagrevanje 5 min						

## Meso

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

### Pečenje i dinstanje

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

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

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

### Pečenje na rešetki

Na rešetki će meso sa svih strana biti posebno hrskavo.

U zavisnosti od veličine i vrste mesa, sipajte do 1/2 litara vode u univerzalni tiganj. Tako će se sakupiti kapljice masti i sok od pečenja. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 9

### Pečenje i dinstanje u posudi

Pečenje i dinstanje u posudi je komfornije. Možete pečenje sa posudom jednostavno da izvadite iz pećnice, i da pripremite sos direktno u posudi.

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. U staklenoj posudi dno treba da bude prekriveno otprilike 1/2 cm.

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

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

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Meso se peče sporije i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pečenje mesa, koristite najbolje visoki kalup za pečenje. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.



### Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posuđe stavite na rešetku.

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

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

Kod dinstanja prvo ispecite meso po potrebi. Za dinstanje dodajte vodu, vino, sirće ili slično. Dno posuđa bi trebalo da bude prekriveno 1-2 cm visine.

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

Meso može i u zatvorenom pekaču da bude hrskavo. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

### Roštiljanje

Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.

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

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

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

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

### Uputstva

- Grejno telo za roštiljanje se stalno uključuje i isključuje, to je normalno. Koliko često, zavisi od podešenog stepena roštiljanja.

- Za vreme roštiljanja može da se pojavi dim.

### Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela od mesa naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje mesa koje je bilo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći navode za komade pečenja sa predloženim težinama. Ako želite da pečete težak komad mesa, u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada, orijentišite se na težinu najtežeg komada kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi bi trebalo da budu približno iste veličine.




Generalno važi: Što je veći komad pečenja, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.

Okrenite pečenje i namirnice za roštilj posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela. Dodatne informacije naći ćete u savetima za pečenje, dinstanje i grilovanje u nastavku u tabeli za podešavanja.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
<b>Svinjetina</b>						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plečka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjski ribič, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		220-230	-	70-80
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Dimljeni kare sa kostima, 1 kg (sa malo dodate vode)	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	-	70-90
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	5		-	2	16-20
Svinjski medaljoni, 3 cm debljine (5 min. predzagrevanje)	Rešetka	5		-	3*	8-12

\* predzagrevanje

\*\* bez prevrtanja

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
<b>Govedina</b>						
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posude, zatvoreno	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Stek, 3 cm debljine, srednje pečen (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	3		-	3	15-20
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	25-30
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		160-170	-	100-120
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		200-210	-	100-120
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		170-190	-	50-80
Jagnjeća leđa sa kostima**	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnjeći kotlet	Rešetka	3		-	3	12-16
<b>Kobasice</b>						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		-	3	10-15
<b>Jela od mesa</b>						
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posude, otvoreno	2		170-180	-	60-70
* predzagrevanje						
** bez prevrtanja						

### Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

## Riba

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

Celu ribu ne morate da okrećete. Stavite celu ribu u položaju za plivanje, sa zadnjim perajima na gore, u pećnicu. Isečeni krompir ili mala posuda koja se može stavljati u rernu, u stomaku ribe daje stabilnost.

Da li je riba pečena, prepoznacete ako se zadnja peraja mogu lako odvojiti.

### Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

U zavisnosti od veličine i vrste ribe, u univerzalnu tepsiju ulijte maks. 1/2 litara vode. Skuplja se tečnost koja kapa. Stvara se manje dima, a pećnica ostaje čistija.

Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.

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

Komade za roštiljanje prevrćite hvataljkama za roštilj. Ako ribu zabodete viljuškom, ona će izgubiti tečnost i biće suva.

### Uputstva

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

### Pečenje i dinstanje u posudi

Koristite samo posude, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posude može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posude je od stakla. Vruću posudu od stakla stavite na suvi podmetač. Kada je podloga vlažna ili hladna, staklo može da pukne.

Sjajni pekači od prohroma ili aluminijuma reflektuju toplotu kao ogledalo, i zato su samo uslovno odgovarajući. Riba se peče duže i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

### Otvorena posuda

Za pripremu cele ribe najbolje je da koristite visoki

kalup. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

### Zatvorena posuda

Kod pripreme u zatvorenoj posudi, pećnica ostaje znatno čistija. Vodite računa o tome da poklopac odgovara, i da dobro dihtuje. Posude stavite na rešetku.

Kod dinstanja dodajte dve do tri supene kašike tečnosti i malo soka od limuna ili sirćeta u posudu.

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

Riba može i u zatvorenom pekaču da bude hrskava. Za to koristite pekač sa staklenim poklopcem i podesite višu temperaturu.

### Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći za pripremu Vaših jela sa ribom optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje ribe koja je bila na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjujete navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

U tabeli ćete naći podatke za ribu sa predloženom težinom. Ako pripremate teži komad ribe u svakom slučaju koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe orijentišite se na težinu najteže ribe kako biste odredili vreme trajanja pripreme. Pojedinačni komadi ribe bi trebalo da budu približno iste veličine.




Generalno važi: Što je veća riba, to je niža temperatura i duže vreme pečenja.



Ribu, koja nije u položaju za plivanje, okrenite posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

**Uputstvo:** Koristite samo papir za pečenje koji je odgovarajući za izabranu temperaturu. Papir za pečenje uvek isecite skladno.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / Posude	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
<b>Riba</b>						
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
* preliminarno zagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Trajanje u min.
<b>Riblj file</b>						
Riblj file, natur, grilovan	Rešetka	4		-	1*	15-25
<b>Riblj kotlet</b>						
Riblj kotlet, 3 cm deo**	Rešetka	4		-	3	10-20
<b>Riba, smrznuta</b>						
File od ribe, natur	Posuđe zatvoreno	2		210-230	-	20-30
File od ribe, prepečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Riblj štapići (u međuvremenu okrenite)	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	20-30
* preliminarno zagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

## Povrće i prilazi

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

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz pećnice. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti energiju.

### Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

### Pripremanje na jednom nivou

Pridržavajte se navoda iz tabele.

### Priprema na dva nivoa

Upotrebljavajte 4D-vreli vazduh. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.

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

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

### Papir za pečenje

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




### Preporučena podešavanja

I u tabeli ćete za različita jela naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje zavise od količine i svojstva namirnice. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrevate, skratite navedena vremena pečenja za nekoliko minuta.

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela u tabeli.

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Roštilj, velika površina
-  Funkcija coolStart

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
<b>Jela od povrća</b>						
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		-	3	10-15
<b>Krompiri</b>						
Krompir iz rerne, prepolovljeni	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	45-60
<b>Proizvodi od krompira, zamrznuti</b>						
Rešti*	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pljeskavice od krompira, punjene*	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
* Vodite računa o podacima na pakovanju						

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Trajanje u min.
Pomfrit*	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pomfrit, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		190-210	-	30-40

\* Vodite računa o podacima na pakovanju

## Jogurt

Sa Vašim aparatom možete sami da pravite jogurt.

### Pripremanje jogurta

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

1. 1 litar mleka (3,5% masti) na ravnoj ploči za kuvanje zagrejte na 90 °C i ohladite na 40 °C.

2. Kod H-mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.
3. 150 g jogurta (temperatura iz frižidera) umešajte.
4. Sipajte u šolje ili male čaše i prekrijte folijom za održavanje svežine.
5. Šolje ili čaše stavite na pod pećnice i podesite prema uputstvu iz tabele.
6. Posle pripreme jogurt ostavite u frižider da se ohladi.

Korišćena vrsta zagrevanja

- 4D-vreo vazduh

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	8-9

## Eco vrsta zagrevanja

Vreli vazduh Eco i zagrevanje sa gornje/donje strane Eco su inteligentne vrste zagrevanja za štedljivo pripremanje mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše potrošnju energije u rerni. Namirnice se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Tako da namirnice ostaju sočne i manje tamne. Energija može da se uštedi u zavisnosti od načina pripreme i namirnica.

Stavite jelo u hladnu, praznu rernu. Držite vrata uređaja zatvorenim za vreme pečenja.

Nemojte vaditi korišćeni pribor iz rerne. Tako ćete dobiti optimalan rezultat pečenja i uštedeti energiju.

Koristite samo originalni pribor za Vaš uređaj. On je optimalno prilagođen rerni i režimima rada.

Vrsta zagrevanja vreli vazduh Eco se koristi za određivanje klase energetske efikasnosti.

### Pribor

Vodite računa o tome, da uvek koristite odgovarajući pribor i da ga pravilno ugurate.

### Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurate u rernu. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

### Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

Univerzalni tiganj ili pleh gurnite do kraja, sa zakošenjem prema vratima od uređaja.

### Kalupi za pečenje i posuda

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala. Na taj način možete da uštedite do 35 procenata energije.

Posuđe od prohroma ili aluminijuma reflektuje toplotu kao ogledalo. Pogodnije je emajlirano posuđe koje ne reflektuje, vatrostalno stakleno posuđe ili obloženo posuđe izliveno od aluminijuma.

Svetli plehani kalupi, keramički ili stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i kolač ne rumeni ravnomerno.

### Papir za pečenje

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

### Preporučena podešavanja

Ovde ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

**Uputstvo:** Vremena pečenja ne mogu da se skrate povećavanjem temperatura. Kolači ili pecivo bi bili samo spolja pečeni, ali iznutra nedovoljno.

Korišćene vrste zagrevanja:

- Vreo vazduh eco
- Zagrevanje sa gornje/donje strane eco

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Kolači u kalupima</b>					
Biskvitni kolač u kalupu	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-160	60-80
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	2		150-170	20-30



Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
<b>Kolači iz pleha</b>					
Biskvitni kolač sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		160-180	15-20
<b>Sitno pecivo</b>					
Mafini	Pleh za mafine	2		160-180	15-25
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3		200-220	35-45
Domaći keks	Pleh za pečenje	3		140-160	15-30
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	25-35
<b>Hleb i zemičke</b>					
Mešani hleb, 1,5 kg	Četvrtasti kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tepsija	3		250-275	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
<b>Meso</b>					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		180-190	120-140
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	110-130
<b>Riba</b>					
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posuđe, zatvoreno	2		190-210	25-35
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, z. B. losos	Posuđe, zatvoreno	2		190-210	45-55
Ribljí file, natur dinstani	Posuđe, zatvoreno	2		190-210	15-25

## Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod proizvoda od pšenice i krompíra zagrejaníh na visoku temperaturu, npr. kod

čipsa, pomfrita, tosta, hlepčića i hleba ili finog peciva (keks, medenjaci, spekulasi).

### Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

Opšte napomene

- Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća.
- Jela treba da dobiju zlatno-žutu a ne tamno braon boju.
- Veliki, deblji komadi sadrže manje akrilamida.

Pečenje

Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C.  
Sa vrelim vazduhom maks. 180 °C.

**Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida**

Kolačići	Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.
Pomfrit iz pećnice	Rasporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.

**Sušenje**

Pomoću 4D vrelog vazduha možete pre svega da sušite. Kod ove vrste konzerviranja se koncentracija aroma reguliše oduzimanjem vode.

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

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

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

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

Koristite za sušenje sledeće visine:

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


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






**Preporučena podešavanja**

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

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D-vreo vazduh

Povrće, voće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g)	1-2 Rešetka		80	5-9
Košunjavo voće (šljiva)	1-2 Rešetka		80	8-10
Korensko povrće (šargarepe) narendano, blanširano	1-2 Rešetka		80	5-8
Pečurke u kriškama	1-2 Rešetka		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 Rešetka		60	2-6

**Ukuvavanje**

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

** Upozorenje – Opasnost od povrede!**

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

**Čaše**

Koristite samo čiste i neoštećene tegle. Koristite samo čiste, neoštećene gumice koje su otporne na toplotu. Prethodno proverite stezaljke i opruge.

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa 1/2, 1 ili 1 1/2 litar istovremeno da ukuvavate. Nemojte koristiti veće ili više tegle. Poklopac bi mogao da pukne.

Tegle se za vreme ukuvavanja ne smeju dirati u pećnici.

**Priprema voća i povrća**

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće. Dobro ga operite.

Voće odn. povrće u zavisnosti od vrste oljuštite, odn. izvadite koštice i iseckajte i stavite u tegle do otprilike 2 cm ispod oboda.

**Voće**

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

- oko 250 g šećera sa slatkim od voća
- oko 500 g šećera sa slatkim od voća

**Povrće**

Povrće u teglama prelijte vrelom, prokuvanom vodom.

Obrišite obode tegle, oni moraju da budu čisti. Na svaku teglu stavite vlažan gumeni prsten i poklopac. Zatvorite tegle stegama. Čaše postavite tako, da se međusobno ne dodiruju. 500 ml vrelе vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

**Završetak ukuvavanja****Voće**

Nakon određenog vremena nastaju mehurići. Isključite aparat, čim se pojave kapljice na svim teglama. Izvadite

tegle posle navedenog vremena naknadnog zagrevanja iz pećnice.

### Povrće


Nakon određenog vremena nastaju mehurići. Čim se na svim teglama pojave kapljice, smanjite na 120 °C i prema uputstvima iz tabele nastavite sa procesom stvaranja kapljica u zatvorenoj pećnici. Nakon toga isključite uređaj i koristite prema uputstvu iz tabele još nekoliko minuta naknadnu toplotu.

Izvadite tegle posle ukuvavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Nemojte stavljati vrele tegle na hladan ili vlažan podmetač jer bi mogle da puknu. Pokrijte tegle, da biste ih zaštitili od promaje. Stege skinite tek kad se tegle ohlade.

### Preporučena podešavanja

Navedena vremena u tabeli za podešavanje su orijentacione vrednosti za ukuvavanje voća i povrća. Vi možete sobnom temperaturom, brojem tegli, količinom, toplotom da utičete na kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle od 1 litre. Pre nego što prebacite odn. isključite, proverite da li su se u teglama stvorile kapljice. Postupak stvaranja kapljica počinje posle otprilike 30-60 minuta.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D-vreo vazduh

Ukuvavanje	Posuda	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Povrće, npr. šargarepa	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				120	od kapljica na: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30
Povrće, npr. krastavac	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30
				-	Naknadna toplota: 30
Košunjavo voće npr. višnje, šljive	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 35
				-	Naknadna toplota: 35
Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore kapljice: 30-40
				-	Naknadna toplota: 25
				-	Naknadna toplota: 25

### Ostavite testo da naraste

U Vašem aparatu testo sa kvascem može brže da naraste, nego na sobnoj temperaturi. Koristite vrstu zagrevanja sa gornje/donje strane. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica.

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

### Fermentacija testa

Podesite prema uputstvima iz tabele i zagrejte aparat. Činiju sa testom postavite na rešetku.

Za vreme pečenja nemojte otvarati vrata aparata, inače će izaći vlaga. Testo pokrijte vlažnom krpom.

### Fermentacija pojedinačnog komada testa


Stavite Vaše pecivo na visinu koja je navedena u tabeli za podešavanja.


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

### Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo sa kvascem, lagano	Činija	2		Priprema testa	35-40	25-30
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-20
Testo sa kvascem, teško i punomasno	Činija	2		Priprema testa	35-40	20-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	15-25

## Odmrzavanje

Za otapanje duboko smrznutog voća, povrća i peciva, koristite vrstu zagrevanja 4D vreo vazduh. Živalsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru.

Koristite za otapanje sledeće visine:

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

## Preporučena podešavanja

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

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Hleb, zemičke</b>					
Hleb & zemičke uopšteno	Pleh za pečenje	2		50	40-70
<b>Kolači</b>					
Kolači, sočni	Pleh za pečenje	2		50	70-90
Kolači, suvi	Pleh za pečenje	2		60	60-75

## Zadržavanje toplote

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

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

## Proverena jela

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

Po EN 60350-1:2013 odnosno IEC 60350-1:2011.

## Pečenje

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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


**Savet:** Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili komadi podeljeni na porcije se brže odmrzavaju, nego oni koji su zamrznuti u bloku.

Izvadite zamrznutu namirnicu iz pakovanja i stavite ih u odgovarajućoj posudi na rešetku.

Jelo u međuvremenu jednom ili dva puta okrenite ili promešajte. Velike komade bi trebalo da okrenete više puta. Jelo u međuvremenu raskomadajte odn. već otopljene komade izvadite iz pećnice.

Ostavite otopljeno jelo još 10 do 30 minuta u isključenoj pećnici, kako bi se temperatura izjednačila.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D-vreo vazduh

## Filovana lenja pita

Filovani kolač sa jabukama na jednom nivou: tamne kalupe poređajte jedan pored drugog.

Filovani kolač sa jabukama na dva nivoa: tamne kalupe poređajte jedan do drugog.

Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: sa gornje/donje strane na jednom nivou. Koristite univerzalni tiganj umesto rešetke i stavite kalup na njega.

## Vodeni biskvit

Vodeni biskvit na dva nivoa: kalupe poređajte na rešetkama jedan preko drugog.


## Uputstva

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

Korišćene vrste zagrevanja:

■  4D-vreo vazduh

■  Zagrevanje sa gornje/donje strane

■  stepen za picu



Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
<b>Pečenje</b>					
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-150*	30-40
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		130-140*	35-55
Kolačići	Pleh za pečenje	3		160*	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150*	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140*	35-45
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Američka pita od jabuka	2x crni kalupi Ø20cm	2		170-180	60-80
Američka pita od jabuka	2x crni kalupi Ø20cm	2		180-200	60-80
Američka pita od jabuka, 2 nivoa	2x crni kalupi Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					
** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					

## Roštilj

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

Korišćena vrsta zagrevanja

■  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Stepen pečenja	Trajanje u min.
<b>Roštilj</b>					
Prepek tosta*	Rešetka	5		3	4-6
Bifburger, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30
* nemojte preliminarno da zagrevate					
** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite					







A series of horizontal lines for writing, starting with a line directly below the pencil icon and followed by 21 additional lines spaced evenly down the page.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Proizvodi grupa BSH Hausgeräte GmbH pod licencom robne marke kompanije Siemens AG



9001042636  
960512