

SIEMENS



Ugradna rerna

HS636GD.1

siemens-home.com/welcome

sr Uputstva za upotrebu

Register
your
product
online

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Vremenske funkcije	20
 Uputstva za sigurnost	5	Alarmni časovnik	20
Uopšteno	5	Trajanje	21
Para	5	Vreme završetka	21
Termometar za prženje	6	 Osigurač za decu	22
 Uzroci oštećenja	6	Aktiviranje i deaktiviranje	22
Uopšteno	6	 Osnovna podešavanja	22
Para	7	Promena podešavanja	22
 Zaštita životne sredine	7	Lista podešavanja	22
Ušteda energije	7	Promena vremena	23
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	7	 Šabat podešavanje	23
 Upoznavanje uređaja	8	Start šabat podešavanja	23
Polje sa komandama	8	 Termometar za prženje	24
Elementi za rukovanje	8	Vrste zagrevanja	24
Displej	8	Stavljanje termometra za pečenje u namirnicu za pečenje	24
Meni za vrste režima rada	9	Podešavanje temperature jezgra	25
Vrste zagrevanja	9	Temperature jezgra različitih namirnica	25
Para	10	 Funkcije čišćenja	26
Ostale informacije	10	Uklanjanje kamenca	26
Funkcije pećnice	10	 Sredstva za čišćenje	27
Rezervoar za vodu	11	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	27
 Pribor	11	Površine u pećnici	28
Isporučeni pribor	11	Održavanje čistoće aparata	28
Ubacivanje pribora	12	 Postolja	29
Specijalan pribor	12	Otkaçivanje i zakačivanje stalka	29
 Pre prve upotrebe	13	 Vrata uređaja	29
Pre prvog korišćenja	13	Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja	29
Prvo puštanje u rad	13	Skidanje poklopca na vratima	30
Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice	14	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	31
Čišćenje pribora	14	 Smetnja, šta činiti?	32
 Opsluživanje aparata	15	Tabela sa smetnjama	32
Uključivanje i isključivanje uređaja	15	Prekoračeno maksimalno trajanje režima rada	33
Startovanje režima rada ili završavanje	15	Lampe u pećnici	33
Podešavanje vrste režima rada	15	 Servisna služba	33
Podešavanje režima zagrevanja i temperature	15	E-broj i FD-broj	33
Brzo zagrevanje	16	 Jela	34
 Para	16	Napomene o podešavanjima	34
Zvukovi	16	Izbor jela	34
FullSteam - pečenje na pari	16	Podešavanje jela	35
Kuvanje uz pomoć pare	17		
Regenerisanje	17		
Ostavite testo da naraste	17		
Odmrzavanje	18		
Punjenje rezervoara za vodu	18		
Nakon svakog režima rada sa parom	19		

	Za Vas testirano u našoj kuhinji	35
	Silikonski kalupi	35
	Kolači i sitna peciva	35
	Hleb i zemičke	39
	Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači	41
	Nabujak i sufle	43
	Živina	44
	Meso	46
	Riba	49
	Povrće i prilozi i jaje	51
	Desert.	54
	Pripremanje jelovnika	54
	Eco vrsta zagrevanja	55
	Akrilamid u namirnicama	56
	Pečenje na umerenoj temperaturi	56
	Sušenje	58
	Ukuvavanje i ceđenje sokova.	58
	Dezinfekcija flašica i higijena	59
	Ostavite testo da naraste	60
	Odmrzavanje	60
	Regenerisanje	61
	Zadržavanje toplote	62
	Proverena jela	62

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

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 oštetiо prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

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

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

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

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.

Para

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Voda u rezervoaru za vodu može u daljem radu aparata jako da se ugreje. Rezervoar za vodu isprazniti parom nakon svakog režima rada aparata.
- Vrela para nastaje u pećnici. Za vreme režima rada aparata sa parom, nemojte dirati pećnicu.
- Prilikom izvlačenja pribora može da pljusne vrela tečnost. Vreli pribor pažljivo izvlačite samo pomoću kuhinjskih rukavica.

⚠ Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

Zapaljive tečnosti mogu da se zapale u vreloj pećnici (praskanje). Nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol) u rezervoar za vodu. U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili.

Termometar za prženje

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Kod pogrešnog termometra za prženje može da se oštetiti izolacija. Koristite samo termometre za prženje koji su namenjeni za ovaj uređaj.

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.
- Vлага 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 zaprljan 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.

Para

Pažnja!

- Kalupi: posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu namenjeni za kombinovani režim rada sa parom.
- Posuđe koje je zardalo: nemojte koristiti posuđe koje je zardalo. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije u pećnici.
- Tečnost koja kaplje: U slučaju pečenja na pari u rupičastom dispenzeru ispod u rernu uvek ugurajte pleh za pečenje, univerzalni tiganj ili dispenzer bez rupa. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.
- Vrela voda u rezervoaru za vodu: vrela voda može da ošteti pumpu. Sipajte isključivo hladnu vodu u rezervoar.
- Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.
- Rastvor za uklanjanje kamenca: nemojte stavljati rastvor za uklanjanje kamenca na polje sa komandama ili na ostale osetljive površine. Površine će se oštetiti. Ako se to ipak desi, odmah uklonite rastvor za uklanjanje kamenca vodom.
- Čišćenje rezervoara sa vodom: rezervoar sa vodom nemojte prati u mašini za pranje sudova. Rezervoar za vodu se u tom slučaju oštećuje. Rezervoar za vodu čistite mekom krpom i običnim deterdžentom.

Zaštita životne sredine

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

Ušteta 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.

Polje sa komandama

Preko komandnog polja podešavate različite funkcije Vašeg uređaja, uz pomoć tastera i okretanjem dugmeta. Displej Vam prikazuje aktuelna podešavanja.



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 osetljiv na dodir

Na displeju osetljivom na dodir, videćete trenutne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena. Kako biste izvršili podešavanje, pritisnite odgovarajuće polje teksta. U zavisnosti od izbora, polja teksta se menjaju.

	Otvaranje dijaf- ragme	Punjenje ili pražnjenje rezervoara sa vodom → "Punjenje rezervoara za vodu" na strani 18
start/stop		Startovanje, zaustavljanje ili prekidanje režima rada

Obrtni birač

Okretanjem dugmeta menjajte vrednosti podešavanja, 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

Prema liniji napretka možete da vidite koliko je npr. rečna već zagrejana ili koliko je proteklo vremena. Prava linija ispod vrednosti na koju se fokusira, ispunjava se sa leva na desno, srazmerno napretku tekućeg procesa.

Elementi za rukovanje

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

Tasteri

Ovde možete da vidite ukratko objašnjeno za značenje različitih tastera.

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

Protok vremena


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

Ukoliko ste podesili trajanje, a ono se nakon toga obrisalo, protok vremena preuzima vreme trajanja koje je već proteklo i broji dalje od tog vremena. Na taj način možete uvek da kontrolišete koliko dugo već traje režim rada.

Kontrola temperature








Lestvice za kontrolu temperature prikazuju faze zagrevanja ili preostalu toplotu 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 uređaj isključen, kontrola temperature pokazuje preostalu toplotu u prostoru za pečenje. 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 zagrevanja

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







Vrste zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 4D vreo vazduh	30-250 °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*	30-250 °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	30-250 °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	30-250 °C	Za štedljivo pečenje odabranih jela. Vrelina dolazi odozgo i odozdo.
 Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu *	30-250 °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.

Meni za vrste režima rada

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

U zavisnosti od tipa uređaja, postoji mnogo različitih režima rada. Na indikatoru statusa desno gore videćete iz koliko stranica se sastoji meni režima rada. Ako na indikatoru statusa stoji 1/2, onda ste na prvoj od dve stranice.

Vrsta režima rada	Upotreba
Vrste zagrevanja	Za pripremu Vašeg jela postoji mnogo finih prikladnih vrsta zagrevanja.
Pečenje na pari → "Para" na strani 16	Za pripremu Vašeg jela postoji mnogo fino podešenih vrsta zagrevanja.
Jela → "Jela" na strani 34	Ovde možete da pronađete već programirane vrednosti podešavanja za mnoga jela.
Uklanjanje kamenca → "Funkcije čišćenja" na strani 26	Na taj način ćete ukloniti kamenac iz isparivača.
Sušenje → "Para" na strani 16	Uradite to posle svakog rada sa parom.
Podešavanja → "Osnovna podešavanja" na strani 22	Osnovna podešavanja Vašeg uređaja možete da prilagodite Vašim navikama.

	Stepen za picu	30-250 °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.
	Pečenje na umerenoj temperaturi	70-120 °C	Za fino i sporo kuvanje zapečenih, nežnih komada mesa u otvorenoj posudi. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo kada je temperatura niska.
	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	30-250 °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.
	Zadržavanje toplote *	60-100 °C	Za zadržavanje toplote jela.
	Posuda za podgrevanje	30-70 °C	Za grejanje posuda.





*Podrška pare je moguća kod ove vrste zagrevanja (režim rada samo sa punim rezervoarom za vodu)

Predložene vrednosti


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

Para

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

Vrsta zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 Pečenje na pari	30-100 °C	Za povrće, ribu, priloge, priloge, za ceđenje voća ili za blanširanje
 Regenerisanje	80-180 °C	Za pažljivo zagrevanje jela i za pečenje peciva. Zahvaljujući dovedu pare jela se ne isušuju.
 Ostavite testo da naraste	30-50 °C	Za podizanje testa sa kvascem i kiselih testa i za zrenje jogurta. Testo se brže podiže nego na sobnoj temperaturi. Spoljašnji deo testa se ne isušuje.
 Odmrzavanje	30-60 °C	Za povrće, meso, ribu i voće Kroz vlagu se toplina pažljivo prenosi na jela. Jela se ne isušuju i ne deformišu

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.

Otvoranje 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!

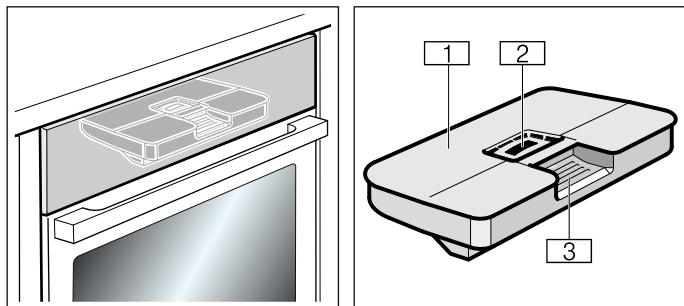
Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Inače će se rena pregrejati.

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 22

Rezervoar za vodu

Aparat je opremljen rezervoarom sa vodom. Rezervoar za vodu se nalazi iza dijafragme. Za režime rada sa parom, sipajte vodu u rezervoar sa vodom. → "Para" na strani 16



- 1 Poklopac rezervoara
- 2 Otvor za punjenje
- 3 Drška za vađenje i ubacivanje rezervoara sa vodom



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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

	Rešetka Za posuđe, kolače i kalupe. Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
	Pleh za pečenje Za kolače na plehu i sitno pecivo.
	Univerzalni tiganj 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. Takođe možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.
	Sakupljač pare rupičasti, veličina S Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.
	Sakupljač pare bez rupa, veličina S Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.
	Sakupljač pare rupičasti, veličina XL Za pečenje na pari velikih količina.
	Termometar za prženje Omogućuje egzaktno pečenje. Opisanu primenu ćete pronaći u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za prženje" na strani 24

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.

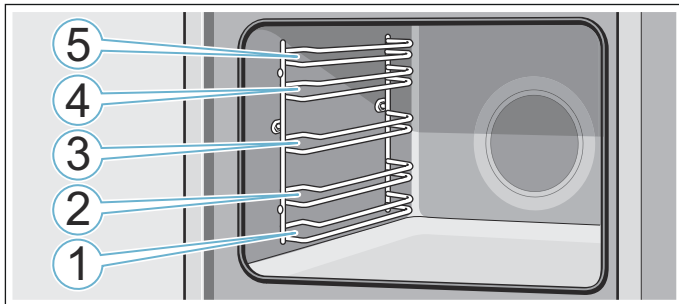
Uputstvo: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To nema nikakvog uticaja na funkciju. Ukoliko se ponovo ohladi, deformacija nestaje.

Uputstvo: Sakupljač pare možete da koristite neograničeno sa svim vrstama zagrevanja. Ukoliko podesite druge vrste zagrevanja sa visokim temperaturama, izvadite sakupljač pare iz pećnice. Visoke temperature dovode do trajnih promena boje i deformacija sakupljača pare.

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.



Pribor svaki put stavite u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.


Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrne.

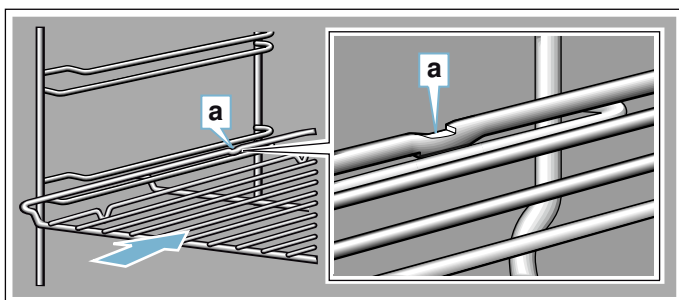
Uputstva

- 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

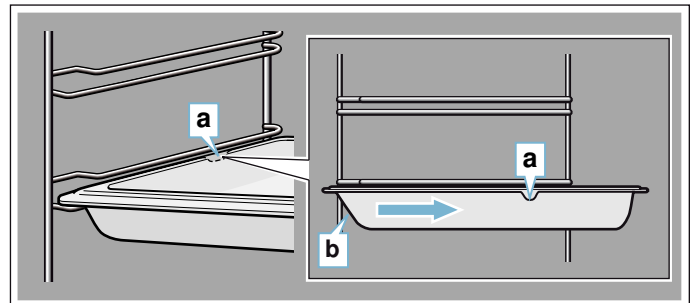
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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

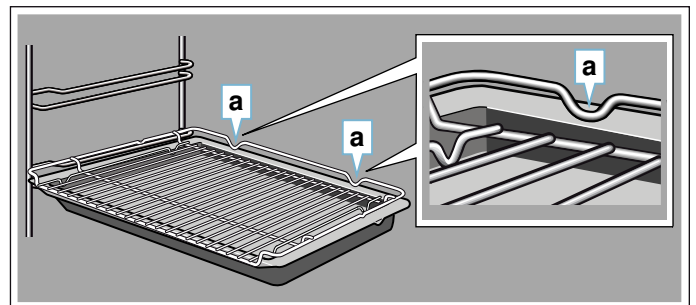


Kombinovani pribor

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 vodice na visini ubacivanja.

Primer na slici: univerzalni tiganj



Mali sakupljači pare mogu se staviti u pećnicu samo sa rešetkom.

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 33

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 odvajaju 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.
Sakupljač pare, rupičasti, veličina XL
Za pečenje na pari velikih količina.
Sakupljač pare, rupičasti, veličina S
Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.
Sakupljač pare, bez rupa, veličina S
Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.
Porcelanski sakupljač, bez rupa, veličina S
Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.
Porcelanski sakupljač, bez rupa, veličina L
Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.
Sistem izvlačenja 1 police
Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.
Sistem izvlačenja 3 police
Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete dalje da izvlačite, a da se ne prevrne.
Dekoratívne 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.

Pre prvog korišćenja

Pre prvog korišćenja, informišite se kod Vašeg snabdevača vodom o tvrdoći Vaše vode iz vodovoda.

Kako bi Vas aparat sa sigurnošću podsetio na predstojeće uklanjanje kamenca, morate tačno da podesite opseg tvrdoće vode.

Pažnja!

Oštećenje uređaja zbog upotrebe neadekvatnih tečnosti.

Nemojte da upotrebljavate destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana (> 40 mg/l) ili druge tečnosti.

Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu vodu bez ugljenične kiseline.

Uputstva

- Ako Vaša voda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo Vam, da upotrebljavate omekšanu vodu.
- Ukoliko koristite isključivo omekšanu vodu, u tom slučaju možete da podesite opseg tvrdoće vode "omekšana".
- Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg za tvrdoću vode podesite na "4 jako tvrda".
- Ukoliko koristite mineralnu vodu, onda samo negaziranu mineralnu vodu.

Opseg za tvrdoću vode	Podešavanje
0	0 omekšana
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 meka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 tvrda
4 (preko 3,8 mmol/l)	4 veoma tvrda

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 22

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. Uvek pritisnite strelicu > za sledeće podešavanje.
2. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelan dan, meseci godinu.

Podešavanje tvrdoće vode

Opseg za tvrdoću vode je preliminarno podešen na "veoma tvrda".

1. Podešavanje opsega tvrdoće pomoću obrtnog birača.
2. Dodirnite > strelicu.
Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno.

Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice

Temperatura ključanja vode zavisi od vazdušnog pritiska. Prilikom kalibriranja podesite aparat na odnose pritiska na mestu postavke. To se automatski dešava za vreme prvog pečenja na pari. Pri tome se stvara puno pare.


Priprema kalibriranja

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Izvadite ostatke pakovanja, kao što su kuglice stiropora, iz pećnice.
3. Pre kalibriranja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.

Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice

Uputstva

- Kalibriranje može da se započne samo kada je pećnica hladna (sobna temperetaura).
 - Za vreme kalibriranja nemojte otvarati vrata aparata. Kalibriranje će se u suprotnom prekinuti.
1. Pomoću tastera on/off uključite uređaj.
 2. Napunite rezervoar za vodu. → "Punjenje rezervoara za vodu" na strani 18
 3. Podesite navedenu vrstu zagrevanja, temperaturu i trajanje za kalibriranje i započnite režim rada aparata. → "FullSteam - pečenje na pari" na strani 16


Kalibracija	
Vrsta zagrevanja	Pečenje na pari 
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minuta

4. Posle kalibriranja izvršite zagrevanje.

Pažnja! Čišćenje emajla

Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.

5. Osušite dno pećnice.
6. Podesite navedenu vrstu zagrevanja i temperaturu za zagrevanje i započnite režim rada aparata.

Zagrevanje	
Vrsta zagrevanja	Zagrevanje sa gornje/donje strane 
Temperatura	240 °C
Trajanje	30 minuta

7. Provetravajte kuhinju za vreme dok se uređaj greje.
8. Nakon navedenog trajanja, završite režim rada aparata. Pomoću tastera on/off isključite uređaj.
9. Sačekajte dok se pećnica ne ohladi.
10. Očistite ravne površine vrelom sapunicom i krpom za pranje posuđa.
11. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
→ "Nakon svakog režima rada sa parom" na strani 19

Uputstva

- Da bi se uređaj prilagodio nakon premeštanja na novo mesto postavke, vratite ga na fabrička podešavanja. Ponovite prvo puštanje u rad i kalibriranje.
- Uređaj memorise podešavanja kalibracije takođe prilikom nestanka struje ili prekida mreže. Kalibrisanje ne mora da se ponovi.

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 birate režim rada, uređaj mora da bude uključen.

1. Pritisnite taster meni. Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Pritisnite na željeni režim rada. U zavisnosti od režima rada, na raspolaganju su različite mogućnosti izbora.
3. Okretanjem dugmeta, menjajte izbor. U zavisnosti od izbora, menjajte ostala podešavanja.
4. Startujte pomoću tastera start/stop. Na displeju se pojavljuje protok vremena. Mogu se videti podešavanja i linija napretka.

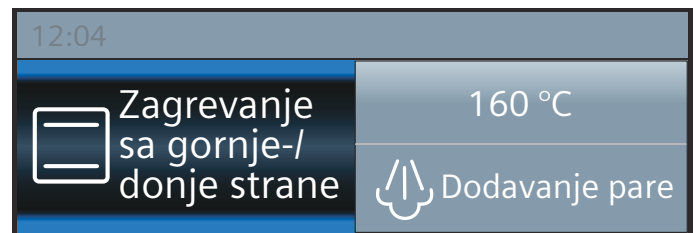
Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Nakon uključivanja uređaja, pojavljuje se podešena predložena vrsta zagrevanja sa temperaturom. Ovo podešavanje možete odmah da startujete pomoću tastera start/stop. Ukoliko želite da podesite drugu vrstu zagrevanja, uradite sledeće.

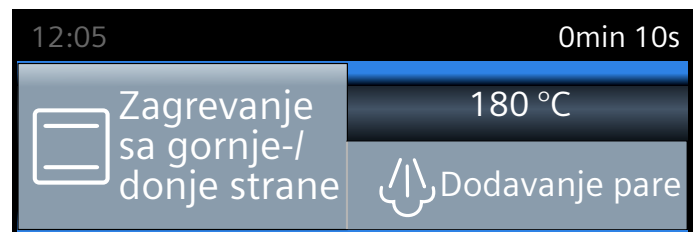
Za druga podešavanja, promenite vrednosti na sledeći način:

Primer na slici: gornje/donje zagrevanje sa 180°C.

1. Pomoću obrtnog birača promenite vrstu zagrevanja.



2. Pritisnite na predloženu temperaturu.
3. Pomoću obrtnog birača promenite temperaturu.





4. Startujte sa tasterom start/stop.



Na displeju se prikazuje vrsta zagrevanja i temperatura.

Brzo zagrevanje

Pomoću tastera »⋈ možete naročito brzo da zagrežete pećnicu. Brzo zagrevanje nije moguće kod svih vrsta zagrevanja. Adekvatne vrste zagrevanja:

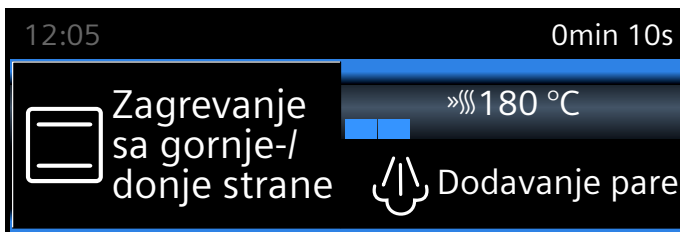
	4D vreli vazduh
	Zagrevanje sa gornje/donje strane

Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, jelo i pribor stavite u renu 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 »⋈.



Symbol »⋈ se pojavljuje levo pored temperature. Kontrola temperature počinje da se puni.

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

Uputstva

- Ako menjate vrstu zagrevanja ili temperaturu, prekida se brzo zagrevanje.
- Podešeno trajanje teče nezavisno od brzog zagrevanja odmah posle starta.
- Tokom brzog zagrevanja pomoću tastera  možete da proverite aktuelnu temperaturu pećnice.

Prekidanje

Pritisnite taster »⋈. Symbol »⋈ na displeju se gasi.

Para

Vaša jela možete da pečete izuzetno pažljivo pomoću pare. Kod nekih vrsta zagrevanja možete da spremate jela sa podrškom pare. Osim toga Vam na raspolaganju stoje vrste zagrevanja "Podizanje testa", "Regenerisanje" i "Odmrzavanje".

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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.

Zvukovi

Pumpa

Za vreme rada i nakon isključivanja čujete šum u vidu brujanja. Zvuk nastaje usled provere funkcionalnosti pumpe. To je normalan šum u toku rada.

Dijafragma


Za vreme otvaranja dijafragme čujete šum u vidu brujanja ili zveckanja. Šumovi nastaju usled istiskanja dijafragme. To su normalni šumovi za vreme rada.


FullSteam - pečenje na pari

Pri pečenju na pari, vodena para obavlja jela i sprečava gubitak hranjivih vrednosti namirnica. Tako se zadržavaju oblik, boja i tipična aroma jela pri ovoj metodi pripreme.

Uputstvo: Ako se rezervoar sa vodom isprazni tokom pečenja na pari, režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
Uputstvo: Uključite "Parenje" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
2. Pritisnite taster meni.
3. Pritisnite polje Pečenje na pari.
4. Pomoću obrtnog birača podesite Pečenje na pari .
5. Pritisnite polje "Temperatura" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje "Trajanje" i pomoću obrtnog birača podesite trajanje.
7. Startujte sa tasterom start/stop.
Aparat se zagreva. Kada se završi zagrevanje, čuje se signal i počinje režim rada.

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

Prekidanje

Za prekid rada, pritisnite taster start/stop.

Ukuvavanja

Pritisnite taster on/off za isključivanje aparata.

Pripremanje jelovnika

Na pari možete kompletne jelovnike istovremeno da pripremate bez prenošenja ukusa. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 35

Kuvanje uz pomoć pare

Pri pečenju sa podrškom pare se za vreme pečenja u različitim intervalima i intenzitetima pojavljuje para u pećnici. Na ovaj način ćete postići bolju rezultat pečenja.

Vaša namirnica za pečenje

- ima hrskavu koricu
- dobija sjajnu površinu
- unutra je sočna i meka
- smanjuje zapreminu na minimalnu

Željenu kombinaciju vrste zagrevanja i intenziteta pare, podesite sami. Za izbor pogodne vrste zagrevanja i intenziteta pare, koristite podatke u tabelama ili izaberite program.





Intenzitet pare

Za dodavanje pare Vam na raspolaganju stoje različiti intenziteti:

- slaba
- srednja
- jako

Adekvatne vrste zagrevanja

Kod ovih vrsta zagrevanja možete da priključite paru:

- 4D-vreo vazduh 
- Zagrevanje sa gornje/donje strane 
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu 
- Zadržavanje toplote 

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Pomoću obrtnog birača podesite vrstu zagrevanja.
3. Pritisnite "Temperatura" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu.
4. Pipnite strelicu i obrtnim biračem podesite temperaturu.
5. Startujte sa tasterom start/stop. Aparat se zagreva.

Uputstvo: Ako rezervoar sa vodom za vreme nekog režima rada sa parom ostane prazan, pojavljuje se na displeju zahtev za punjenje rezervoara sa vodom. Režim rada se nastavlja bez dodatka pare.

Prekid dodatka pare

Da biste pre vremena isključili podršku pare, pritisnite polje "Dodatak pare". Pomoću obrtnog birača podesite "Isključeno".

Uputstvo: Režim rada se nastavlja bez dodatka pare.


Prekid rada aparata

Za prekid rada, pritisnite taster start/stop.

Ukuvavanja

Pritisnite taster on/off za isključivanje aparata.


Regenerisanje


Sa vrstom zagrevanja "Regenerisanje 

 možete gotova jela pažljivo da podgrejete ili da ispečete pecivo od prethodnog dana. Priklučivanje pare se vrši automatski.

Uputstvo: Ako se rezervoar za vodu isprazni tokom režima "Regenerisanje", režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Pritisnite taster meni.
3. Pritisnite polje Pečenje na pari.
4. Pomoću obrtnog birača podesite "Regenerisanje 
5. Pritisnite "Temperatura" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu.
6. Pritisnite "Trajanje" i pomoću obrtnog birača podesite trajanje.
7. Startujte sa tasterom start/stop. Aparat se zagreva.

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


Prekidanje

Za prekid rada, pritisnite taster start/stop.

Ukuvavanja

Pritisnite taster on/off za isključivanje aparata.

Ostavite testo da naraste

Sa vrstom zagrevanja "Podizanje testa 


 , testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se.


Za odabir odgovarajućih podešavanja koristite podatke iz tabela. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 35

Uputstvo: Ukoliko se rezervoar za vodu isprazni za vreme režima "Podizanje testa", režim rada će se prekinuti. Napunite rezervoar za vodu.

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.

Uputstvo: Uključite "Podizanje testa" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
2. Pritisnite taster meni.
3. Pritisnite polje Pečenje na pari.
4. Pomoću obrtnog birača podesite "Podizanje testa 
5. Pritisnite "Temperatura" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu.
6. Pritisnite "Trajanje" i pomoću obrtnog birača podesite trajanje.
7. Startujte sa tasterom start/stop. Aparat se zagreva.

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

Prekidanje

Za prekid rada, pritisnite taster start/stop.

Ukuvavanja

Pritisnite taster on/off za isključivanje aparata.

Odmrzavanje

Za odmrzavanje smrznutih i duboko smrznutih proizvoda^[*], koristite vrstu zagrevanja "Odmrzavanje".

Uputstvo: Ako se rezervoar za vodu isprazni tokom režima "Odmrzavanje", režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Dodirnite polje meni.
3. Pritisnite polje Pečenje na pari.
4. Pomoću obrtnog birača podesite "Odmrzavanje^[*]".
5. Pritisnite "Temperatura" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu.
6. Pritisnite "Trajanje" i pomoću obrtnog birača podesite trajanje.
7. Startujte sa tasterom start/stop.
Aparat se zagreva. Kada se završi zagrevanje, čuje se signal i počinje režim rada.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Prekidanje

Za prekid rada, pritisnite taster start/stop.

Ukuvavanja

Pritisnite taster on/off za isključivanje aparata.

Punjenje rezervoara za vodu

Rezervoar za vodu se nalazi iza dijafragme. Pre nego što započnete režim rada sa parom, otvorite dijafragmu i sipajte vodu u rezervoar sa vodom.

Uverite se, da je opseg za tvrdoću vode tačno podešen. → "Osnovna podešavanja" na strani 22

⚠ Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili. Nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol) u rezervoar za vodu. Para zapaljivih tečnosti se može u pećnici zapaliti zbog vrelih površina (praskanje). Vrata aparata mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!


Za vreme režima rada aparata se može ugrejati rezervoar sa vodom. Sačekajte da se rezervoar sa vodom ohladi, ukoliko je aparat prethodno radio. Izvadite rezervoar sa vodom iz okna rezervoara.

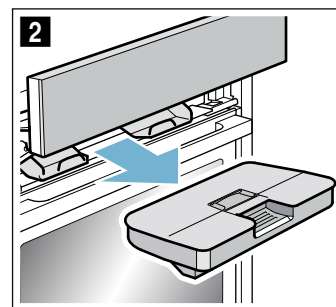
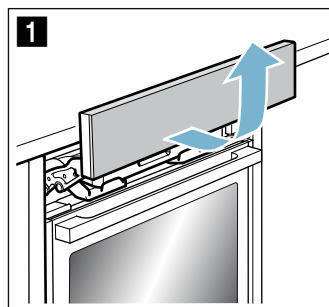
Pažnja!

Oštećenje uređaja zbog upotrebe neadekvatnih tečnosti.

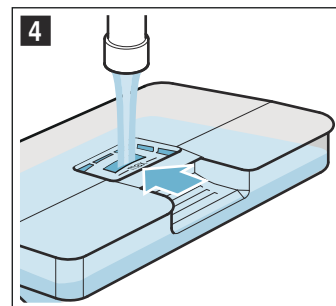
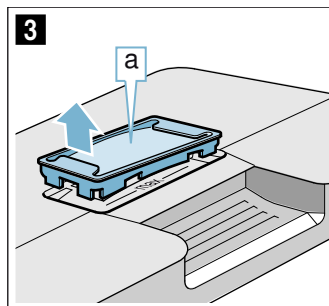
Nemojte da upotrebljavate destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana (> 40 mg/l) ili druge tečnosti.

Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu vodu bez ugljenične kiseline.

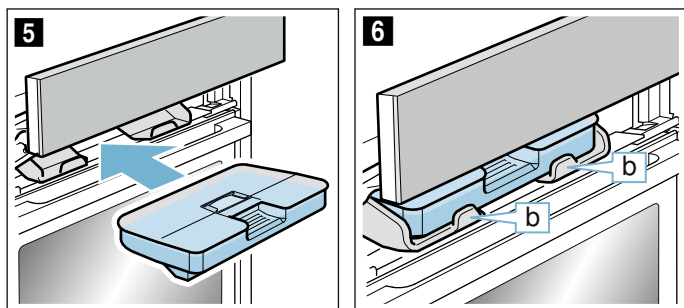
1. Dodirnite polje .
Dijafragma se automatski pomera unapred.
2. Dijafragmu sa obe ruke izvući unapred i zatim gurnuti nagore, dok ne ulegne (slika 1).
3. Rezervoar za vodu podignite i izvadite iz okna rezervoara (slika 2).



4. Pritisnite poklopac duž zaptivka, da voda ne može da iscuri iz rezervoara za vodu.
5. Uklonite **a** poklopac (Slika 3).
6. Rezervoar za vodu napunite hladnom vodom do markera "max" (slika 4).



7. Postavite **a** poklopac na otvor rezervoara za vodu.
8. Umetnite pun rezervoar sa vodom (slika **5**). Vodite računa o tome, da rezervoar za vodu ulegne iza oba držač**a** (slika **6**).



9. Dijafragmu polako pomeriite nadole, zatim gurnite unazad, dok se skroz ne zatvori. Rezervoar sa vodom je pun. Možete da započnete režime rada sa parom.

Dopunjavanje rezervoara sa vodom

Ako rezervoar sa vodom za vreme nekog režima rada sa parom ostane prazan, pojavljuje se na displeju zahtev za punjenje rezervoara sa vodom.

Uputstva

- Režimi sa podrškom pare nastavljaju sa radom bez dodavanja pare.
- Ukoliko se rezervoar za vodu isprazni za vreme režima rada "Pečenje na pari", "Podizanje testa", "Regenerisanje" ili "Odmrzavanje", režim rada će se prekinuti. Napunite rezervoar za vodu.

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu i dopunite ga.
3. Umetnite pun rezervoar sa vodom i zatvorite dijafragmu.

Nakon svakog režima rada sa parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!


Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

Pažnja!

Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.

Posle svakog režima rada sa parom se preostala voda pumpa nazad u rezervoar za vodu. Zatim ispraznite i osušite rezervoar sa vodom. U pećnici ostaje vlaga. Za sušenje pećnice koristite ili režim rada "Funkcija sušenja", ili je osušite ručno.

Uputstva

- Posle isključivanja uređaja polje  svetli nešto duže, kako bi Vas podsetilo na to da ispraznite rezervoar za vodu.
- Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirćetom, isperite hladnom vodom i osušite mekom krpom.

Pražnjenje rezervoara za vodu

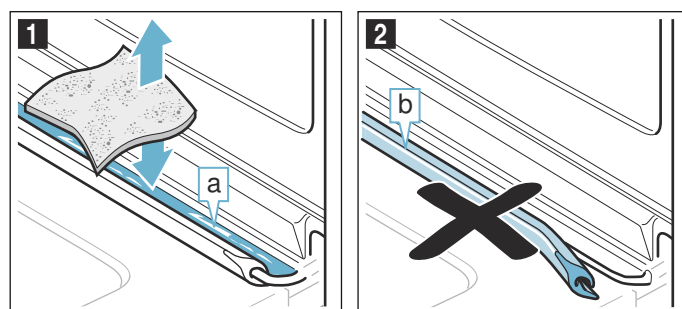
Pažnja!

- Rezervoar za vodu nemojte da sušite u vreloj pećnici. Rezervoar za vodu se oštećuje.
- Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za pranje posuđa. Rezervoar za vodu se oštećuje.

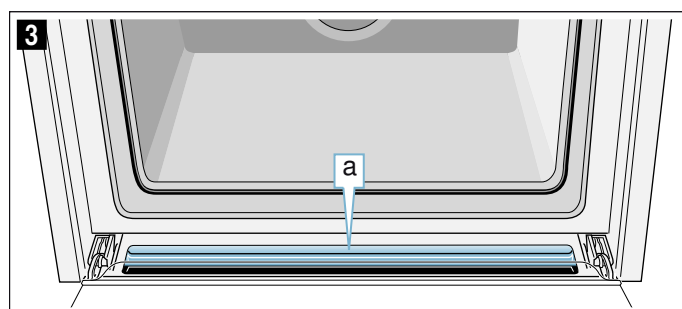
1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar sa vodom.
3. Pažljivo skinite poklopac sa rezervoara sa vodom.
4. Ispraznite rezervoar sa vodom, operite ga sredstvom za pranje sudova i temeljno ga isperite čistom vodom.
5. Sve delove osušite mekom krpom.
6. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.
7. Ostaviti da se osuši otklopljeno.
8. Stavite poklopac na rezervoar sa vodom i pritisnite ga.
9. Umetnite rezervoar sa vodom i zatvorite dijafragmu.

Sušenje kanala kapljanja

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Vodu u slivniku **a** uklonite sunderastom krpom i pažljivo obrišite (slika **1**). Prilikom brisanja vodite računa o tome da se zaptivka **b** ne odvoji od slivnika (slika **2**).



Slivnik **a** se nalazi ispod prostora za kuvanje (slika **3**).



Uputstvo: Ukoliko se zaptivka odvoji, demontirajte vrata uređaja i zaptivku ponovo postavite na slivnik. → "Vrata uređaja" na strani 29

Pokretanje funkcije sušenja

Pri sušenju se zagreva pećnica, tako da vlaga isparava u pećnicu. Zatim otvorite vrata aparata, da bi vodena para izašla iz pećnice.

Pažnja!

Oštećenja emalja: Nemojte započinjati režim rada, ako ima vode na dnu pećnice. Pre upotrebe obrišite vodu sa dna pećnice.




1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Grube prljavštine u pećnici odmah uklonite i obrišite vlagu sa dna pećnice.
3. Po potrebi pritisnite taster on/off, za uključivanje aparata.
4. Pritisnite taster meni. Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
5. Pritisnite polje "Dalje".
6. Pritisnite polje "Sušenje".
7. Pritisnite taster start/stop. Sušenje započinje i automatski se završava posle 10 minuta.
8. Otvorite vrata aparata i držite ih otvorenim 1 do 2 minuta, da bi mogla da izađe vlaga iz pećnice.

Pećnicu osušiti ručno


1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Uklonite prljavštinu iz pećnice.
3. Pećnicu osušite mekom krpom.
4. Vrata aparata ostavite 1 sat otvorenim, kako bi se pećnica potpuno osušila.

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  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  startujte alarmni sat.

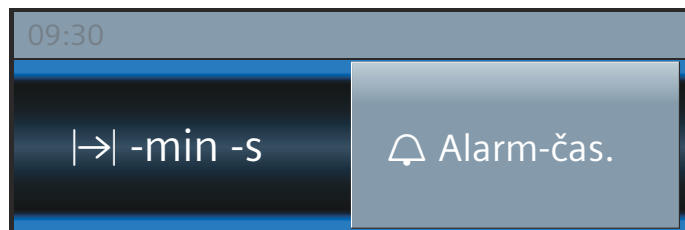
Trajanje

Ako podesite trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo, proces će se automatski završiti nakon isteka tog vremena. Rerna više ne greje.

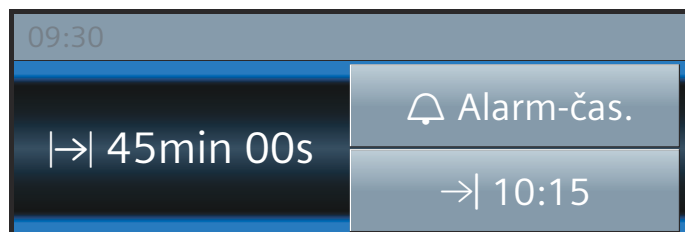
Preduslov: vrsta zagrevanja i temperatura su podešene.


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

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




2. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.




3. Startujte pomoću tastera start/stop. Trajanje  vidljivo ističe u statusnom redu.


Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Na indikatoru statusa stoji "Završeno". Signal možete prevremeno da obrišete pomoću tastera .

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.

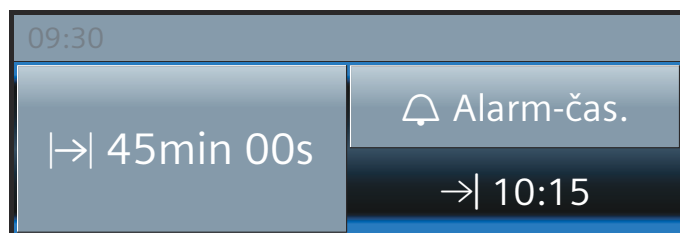
Vreme završetka

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

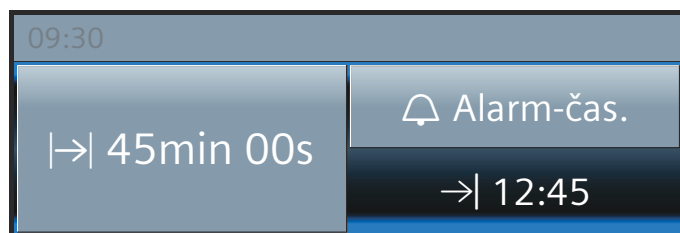
Preduslov: podešeni režim nije pokrenut. Trajanje je podešeno. Meni za vremenske funkcije  je otvoren.

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. Pritisnite polje "Kraj ". Prikazuje vreme završetka.




2. Pomoću obrtnog birača vreme završetka pomerite na kasnije.




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. Na indikatoru statusa stoji "Završeno". Signal možete prevremeno da obrišete pomoću tastera .

Korigovanje vremena završetka

To je moguće dok je rerna u poziciji čekanja. Otvorite meni „Funkcija tajmera“ pomoću tastera , pritisnite "Kraj  i ispravite vreme završetka okretanjem dugmeta. Meni zatvorite pomoću tastera .

Prekidanje vremena završetka

To je moguće dok je rerna u poziciji čekanja. Za to otvorite meni „Funkcije tajmera“ pomoću tastera . Pritisnite "Kraj  i okretanjem dugmeta vratite vreme završetka unazad. 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. Izaberite režim rada "Podešavanja".
Pojavljuje se prvo osnovno podešavanje i ono se može promeniti okretanjem dugmeta.
4. Dodirnite > strelicu.
5. Promenite vrednosti okretanjem dugmeta.
6. Strelicom > prebacujte na sledeća osnovna podešavanja.
7. Za memorisanje pritisnite taster meni.
Na displeju se pojavljuje odbacite ili memorišite.

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
Tvrdoća vode	0 (omekšana)
	1 (meka)
	2 (srednja)
	3 (tvrda)
	4 (veoma tvrda)
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 prikaz sa datumom
	Analogni
	Isklj.
Osvetljenje	Uključen režim rada
	Isključen režim rada
Osigurač za decu*	Zaključavanje vrata + taster za zaključavanje
	Samo taster za zaključavanje

Režim rada nakon uključivanja	Glavni meni
	Vrste zagrevanja
	Pečenje na pari
	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

Sat možete podesiti u osnovnim podešavanjima.

Primer: promena vremena sa letnjeg na zimsko računanje vremena.

1. Pritisnite taster on/off.
2. Pritisnite taster meni.
Meni za vrste režima rada se otvara.
3. Pritisnite na "Podešavanja".
4. Pomoću strelice > prebacite na "Sat".
5. Pomoću obrtnog birača promenite vreme.
6. Pritisnite taster meni.
Na displeju se pojavljuje memorišite ili odbacite.

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: aktivirali ste u osnovnim podešavanjima "Uključeno podešavanje za šabat". → "Osnovna podešavanja" na strani 22

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. Pritisnite na predloženu temperaturu i podesite temperaturu okretanjem dugmeta.
4. Pomoću tastera ⊖ otvorite meni „Funkcije tajmera“ i pritisnite polje "Trajanje".
Kao predlog se pojavljuje 25:00 časova.
5. Pomoću obrtnog birača podesite željeno trajanje.
6. Startujte pomoću tastera start/stop.
Trajanje vidljivo teče u statusnom redu.

Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Na indikatoru statusa se pojavljuje "Završeno".

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.

Termometar za prženje

Termometar za pečenje Vam omogućuje egzaktno kuvanje. Nedostaje temperatura u unutrašnjosti namirnice. Ukoliko je postignuta podešena temperatura, uređaj se automatski isključuje.

Vrste zagrevanja

Ako ste termometar za pečenje ubacili u pećnicu, na raspolaganju Vam stoje sledeće vrste zagrevanja.

	4D-vreli vazduh
	Vreli vazduh eco
	zagrevanje sa gornje/donje strane
	Zagrevanje sa gornje/donje strane eco
	Stepen za picu
	pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
	Pečenje na pari
	Regenerisanje

Uputstva

- Termometar za pečenje meri temperaturu u unutrašnjem delu namirnice između 30 °C i 99 °C.
- Upotrebljavajte samo priloženi termometar za prženje. Naknadno možete da ga kupite kao rezervni deo kod servisne službe.
- Posle upotrebe termometar za prženje uvek uzmite iz pećnice. Nikada nemojte da ga čuvate u pećnici.

Temperatura pećnice

Da ne biste oštetili termometar za prženje nemojte da podešavate temperaturu višu od 250 °C.

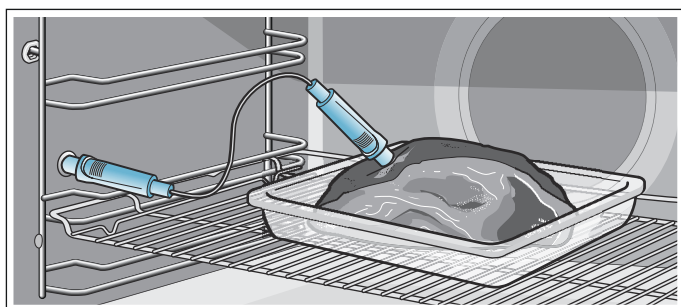
Podešena temperatura pećnice mora minimalno za 10 °C da bude viša nego podešena temperatura jezgra.

Stavljanje termometra za pečenje u namirnicu za pečenje

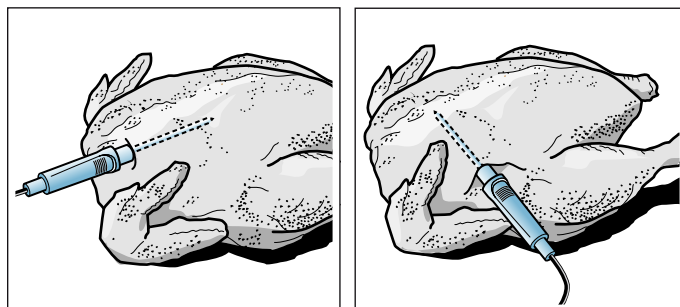
Pre nego što jelo stavite u rernu, ubacite termometar za pečenje u namirnicu.

Termometar za pečenje ima tri merne tačke. Vodite računa o tome, da se srednja merna tačka nalazi u namirnici za pečenje.

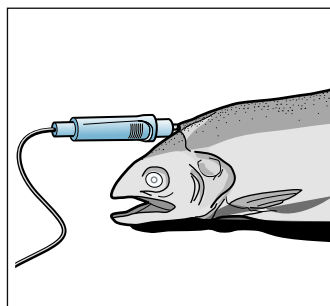
Meso: Kod velikih komada, stavite termometar za pečenje odozgo ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada, stavite sa strane na najdebljem mestu.



Živina: Ubacite termometar za pečenje u najmesnatiji deo pilećih prsa do kraja. U zavisnosti od stanja živinskog mesa ubacite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno. Zatim okrenite živinsko meso i postavite ga na rešetku tako da prsa budu okrenuta nadole.



Riba: Ubacite termometar za pečenje iza glave u pravcu srednjih kostiju do kraja. Upotrebite polovinu krompira i celu ribu stavite u položaj za plivanje na rešetku.



Okretanje hrane: Ukoliko želite da okrenete hranu, nemojte vaditi termometar za pečenje. Nakon što okrenete hranu, proverite da li je termometar za pečenje pravilno postavljen u hrani.

Ukoliko termometar za pečenje izvadite tokom rada, sva podešavanja se resetuju i moraju ponovo da se podese.

Pažnja!

Pazite da ne priključite kabl termometra za pečenje. Kako prevelika vrešina ne bi oštetila termometar za pečenje, razmak između grejača za pečenje roštilja i termometra za pečenje mora da bude nekoliko centimetara. Meso tokom pečenja može da naraste.

Podešavanje temperature jezgra

Vrste zagrevanja

1. Uključiti aparat.
2. Termometar za prženje utaknite u čauru levo u pećnici.
3. Pomoću obrtnog birača izaberite vrstu zagrevanja.
4. Pritisnite na predloženu temperaturu i podesite temperaturu okretanjem dugmeta.
5. Pritisnite polje "Temperatura jezgra" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu jezgra.
6. Po potrebi pritisnite polje "Dodatak pare" i obrtnim biračem podesite intenzitet pare.
7. Startujte sa tasterom start/stop.
Linija napretka pokazuje porast temperature jezgra.


Pečenje na pari

1. Uključiti aparat.
2. Termometar za prženje utaknite u čauru levo u pećnici.
3. Pritisnite taster meni.
4. Pritisnite polje "Pečenje na pari" i pomoću obrtnog birača podesite vrstu zagrevanja.
5. Pritisnite polje "Temperatura jezgra" i pomoću obrtnog birača podesite temperaturu jezgra.
6. Startujte sa tasterom start/stop.
Linija napretka pokazuje porast temperature jezgra.

Jela

1. Uključiti aparat.
2. Termometar za prženje utaknite u čauru levo u pećnici.
3. Pritisnite taster meni.
4. Pritisnite polje "Jela".
5. Pomoću obrtnog birača i polja "Dalje" izaberite željeno jelo.
6. Po potrebi pritisnite polje "Prilagodavanje" i obrtnim biračem prilagodite podešavanja.
7. Startujte sa tasterom start/stop.
Linija napretka pokazuje porast temperature jezgra.

Podešena temperatura jezgra u namirnici za pečenje je dostignuta

Čuje se signal. Rerna više ne greje. Termometar za prženje možete da izvučete iz čaure. Simbol  se gasi.

Promena temperature jezgra

Temperaturu jezgra možete da promenite u svako doba.

Prekidanje

Termometar za prženje izvucite iz čaure.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Temperatura pećnice i senzor temperature jezgra postaju veoma vrući. Za uključivanje i isključivanje senzora temperature jezgra koristite rukavicu za rernu.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Kod pogrešnog senzora temperature jezgra može da se oštetiti izolacija. Koristite samo senzor temperature jezgra koja je određen za ovaj aparat.

Temperature jezgra različitih namirnica

Nemojte koristiti duboko smrznute namirnice za pečenje. Podaci u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnice.

Opsežne podatke o vrsti zagrevanja i temperaturi, pronaći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 35

Namirnice	Temperatura jezgra u °C
Živina	
Pile	80-85
Pileće grudi	75-80
Patka	80-85
Pačije grudi, roze u sredini	55-60
Ćurka	80-85
Ćureće grudi	80-85
Guska	80-90
Svinjetina	
Svinjski vrat	85-90
Svinjski file, roze u sredini	62-70
Svinjska leđa, skroz pečena	72-80
Govedina	
Rozbif ili govedji file, engleski	45-52
Govedji file ili rozbif, roze iznutra	55-62
Rozbif ili govedji file, dobro pečen	65-75
Teletina	
Teleće pečenje ili potplečka, bez masti	75-80
Teleće pečenje, plečka	75-80
Teleća kolenica	85-90
Jagnjeće meso	
Jagnjeći but, roze iznutra	60-65
Jagnjeći but, skroz pečen	70-80
Jagnjeća leđa, roze iznutra	55-60
Riba	
Riba, cela	65-70
Ribljji file	60-65
Ostalo	
Rolat od mlevenog mesa, sve vrste mesa	80-90
Zagrevanje jela, regenerisanje	65-75

Funkcije čišćenja

Vaš aparat raspolaže režimom rada "Uklanjanje kamenca". Sa režimom rada "Uklanjanje kamenca", otklanjate kamenac iz isparivača.

Uklanjanje kamenca

Kako bi Vaš aparat zadržao funkcionalnost, morate ga redovno čistiti od kamenca.

Čišćenje kamenca se sastoji iz više koraka. Iz higijenskih razloga se čišćenje kamenca mora skroz izvršiti, da bi aparat bio spreman za upotrebu. Ukupno čišćenje kamenca traje oko 70 - 90 minuta.

- Čišćenje kamenca (otprilike 55 - 70 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Prvo ispiranje (otprilike 6 - 9 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Drugo ispiranje (otprilike 6 - 9 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i osušite ga

Ako se čišćenje kamenca prekine (npr. zbog nestanka struje ili zbog isključivanja aparata), zahtevaće se od Vas da posle ponovnog uključivanja aparata dva puta ispirate. Do kraja drugog procesa pranja uređaj se blokira za druge režime rada.

Koliko često aparat treba da se čisti od kamenca, zavisi od tvrdoće vode koja se koristi. Čim je moguće 5 ili manje režima rada sa parom, aparat upozorava porukom na displeju da treba da se očisti od kamenca. Broj preostalih režima rada se prikazuje nakon uključivanja. Tako imate vremena da pripremite uklanjanje kamenca na vreme.

Pokrenuti

Pažnja!

- Oštećenja aparata: za čišćenje kamenca koristite isključivo tečno sredstvo za čišćenje kamenca koje smo mi preporučili. Vreme delovanja tokom uklanjanja kamenca je prilagođeno sredstvu za uklanjanje kamenca. Ostala sredstva za uklanjanje kamenca mogu da prouzrokuju štete na uređaju. Sredstvo za uklanjanje kamenca, br. za naručivanje 311 680
- Rastvor za uklanjanje kamenca: nemojte stavljati rastvor za uklanjanje kamenca ili sredstvo za uklanjanje kamenca na polje sa komandama ili na ostale osetljive površine. Površine će se oštetiti. Ako se to ipak desi, odmah uklonite rastvor za uklanjanje kamenca vodom.

Ako ste pre uklanjanja kamenca koristili režim sa parom, prvo isključite aparat, da bi ostatak vode mogao da se ispumpa iz sistema isparivača.

1. 400 ml vode izmešajte sa 200 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca.
2. Pritisnite taster on/off.
3. Izvadite rezervoar za vodu i napunite rastvorom za uklanjanje kamenca.
4. Ubacite rezervoar sa vodom skroz napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite dijafragmu.
6. Pritisnite taster meni.
Meni za vrste režima rada se otvara.
7. Izaberite režim rada "Uklanjanje kamenca".
Kada pritisnete polje "Dalje", dobijate informaciju za čišćenje.
Trajanje uklanjanja kamenca se prikazuje. Ne možete ga promeniti.
8. Pomoću tastera start/stop startujte čišćenje.
Uređaj se čisti od kamenca. Trajanje vidljivo teče u statusnom redu. Čim se završi uklanjanje kamenca, čućete zvučni signal.

Prvo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte sa tasterom start/stop.
Aparat ispira. Čim se završi ispiranje, čućete zvučni signal.

Drugo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte sa tasterom start/stop.
Aparat ispira. Čim se završi ispiranje, čućete zvučni signal.

Naknadno čišćenje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Ispraznite i osušite rezervoar sa vodom.
3. Isključite uređaj.
Uklanjanje kamenca je gotovo i aparat je ponovo spreman za upotrebu.

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 sunderaste 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
Uređaj spolja	
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 nanesite 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. Priljavštine na posudama od prohroma zbog namirnica koje sadrže škrob (npr. pirinač) očistite sirčetom i vodom.
Rezervoar za vodu	Vrela sapunica: Krpom za pranje posuđa očistite i temeljno isperite čistom vodom, kako biste uklonili ostatke deterdženta. Obrišite mekom krpom. Ostaviti da se osuši otklopljeno. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Termometar za prženje	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.

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. Ivce 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 samočišćećih površina

Samočišćeće površine su obložene poroznom, matiranom 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. Podešavanje 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 samočišćećih površina.

Pažnja!

Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne na samočišćećim 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

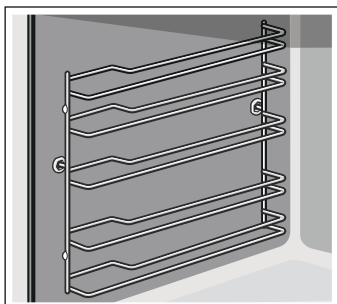
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nadete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkučivanje i zakačivanje stalka

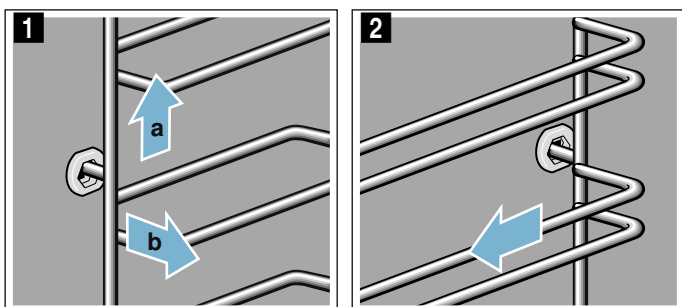
Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkučivanje postolja



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

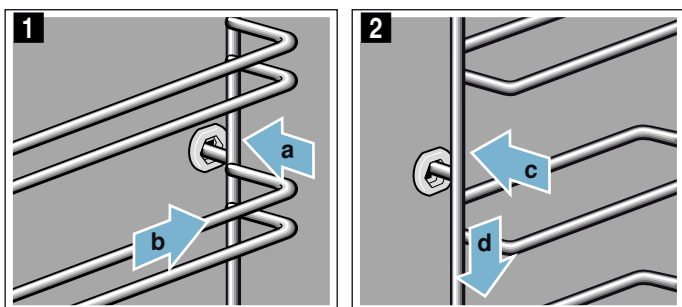


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja

Postolja prolaze samo desno ili levo. Malo nakon toga pogledajte oba okvira, da li su šipke savijene 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 ovde 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 nadete kako vrata aparata mogu da se otkače i očiste.

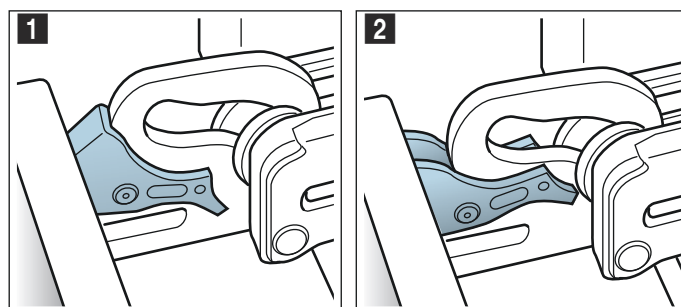
Otkučivanje i zakačivanje vrata uređaja

Radi čišćenja i radi demontaže stakala na vratima možete da otkučite 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 otkučite.

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



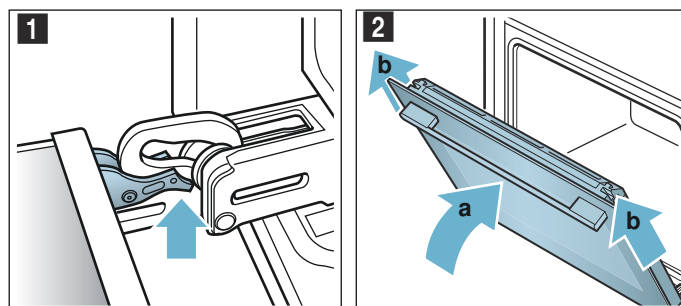
Upozorenje

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 otkučivanja 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.

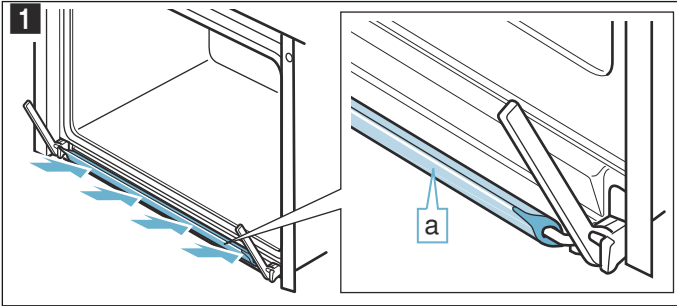
Otkučivanje vrata uređaja

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**).

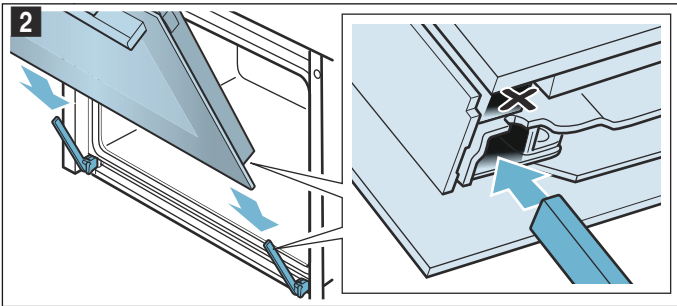


Zakačivanje vrata uređaja

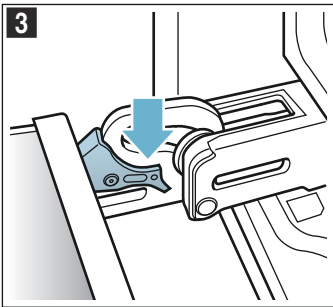
1. Zaptivku **a** utisnite duž slivnika (slika **1**), jer se zaptivka **a** može odvojiti prilikom čišćenja.



2. Vrata uređaja ponovo zakačite obrnutim redosledom. Prilikom zakačivanja vrata uređaja pazite na to, da li ste obe šarke ubacili u otvor (slika **2**). Obe šarke položite dole na spoljašnje staklo i koristite ih kao vodiču. Pazite na to da šarke budu ugrane upravi otvor. Postavljanje mora da teče lako i bez otpora. Ukoliko osetite otpor, proverite da li su šarke ugrane u pravi otvor.



3. Vrata uređaja otvorite do kraja. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (slika **3**).

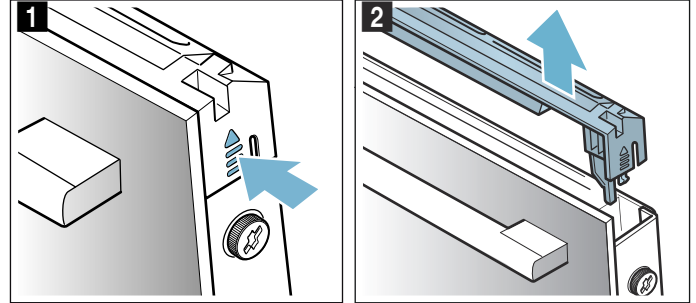


4. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje poklopca na vratima

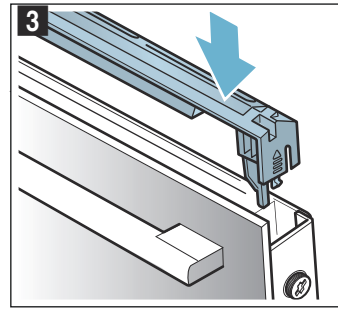
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

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 pritiskajte dok čujno ne ulegne (slika **3**).



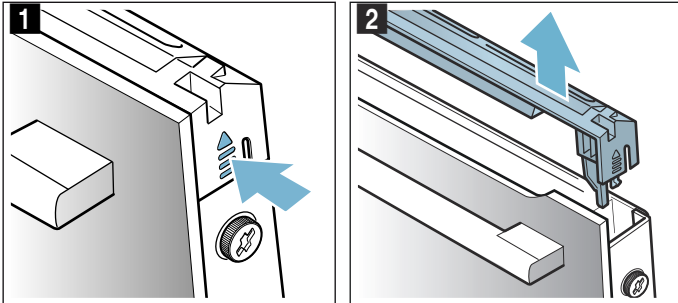
5. Zatvaranje vrata uređaja.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

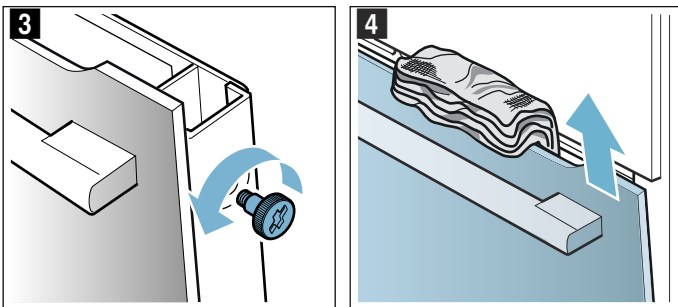
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

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.

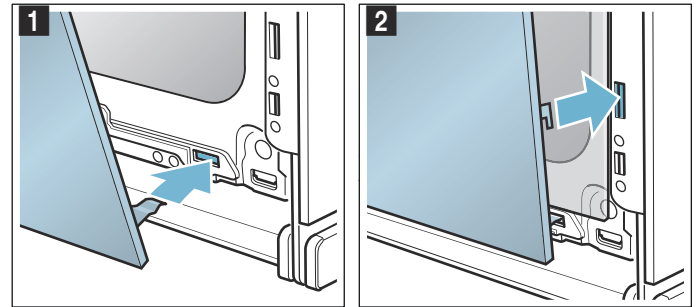
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

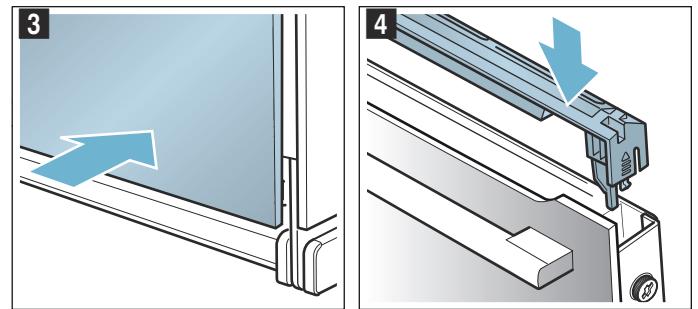
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

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. Pritiskajte 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 pritiskajte dok čujno ne ulegne (slika **4**).



7. Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Pečnicu 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 uspelo optimalno da se pripremi pogledajte na kraju uputstvo za upotrebu u tabeli. Tamo ćete naći mnogo saveta i napomena. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 35


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
Otkazalo je osvetljenje u pećnici	LED lampica je neispravna	Pozovite servisnu službu
	Rezervoar za vodu je prazan	Punjenje rezervoara za vodu
	Dijafragma je otvorena	Zatvaranje dijagfragme
	Uklanjanje kamenca blokira režime rada sa parom	Čišćenje kamenca
Uređaj zahteva ispiranje	Senzor je neispravan	Pozovite servisnu službu
	Za vreme čišćenja kamenca prekida se dovod struje ili se isključuje aparat	Posle ponovnog uključivanja uređaja vršite ispiranje dva puta
Aparat zahteva čišćenje kamenca, bez da se prethodno pojavljuje brojač	Podešeni opseg za tvrdoću vode je prenizak	Čišćenje kamenca Proverite podešeni opseg za tvrdoću vode i po potrebi ga prilagodite
Tasteri trepere	Normalna pojava usled kondenzovanja vode iza dijagfragme za korišćenje	Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više
Rezultat pečenja kod korišćenja sa podrškom pare je previše suvo ili previše vlažno	Intenzitet pare je pogrešno izabran	Izaberite intenzitet pare viši ili slabiji
Pojavljuje se poruka "Napunite rezervoar za vodu", i ako je rezervoar za vodu napunjen	Dijafragma je otvorena	Zatvaranje dijagfragme
	Rezervoar za vodu nije uklopio	Uklapanje rezervoara za vodu → "Para" na strani 16
	Senzor je neispravan	Pozovite servisnu službu
	Rezervoar za vodu je pao. Zbog potresa delovi u unutrašnjosti rezervoara za vodu su se olabavili, rezervoar za vodu počinje da propušta.	poručivanje novog rezervoara za vodu

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.

Dijafagma za vađenje rezervoara se ne otvara	Utikač nije utaknut	Uređaj priključite na strujnu mrežu
	Nestanak struje	Proverite da li drugi kuhinjski uređaji funkcionišu
	Osigurač je neispravan	U kutiji sa osiguračima proverite da li je osigurač za uređaj u redu
	Senzor polja  je neispravan	Pozovite servisnu službu Po potrebi ispraznite rezervoar za vodu: otvorite vrata aparata, desno i levo zavucite prste ispod dijafagme i izvucite je
Prilikom pečenja para izlazi iz ventilacionih proreza	Normalan postupak	Nije moguć
Prilikom pečenja na pari nastaje ekstremno mnogo pare	Uređaj se automatski kalibriše	Normalan postupak
Prilikom pečenja na pari ponovo nastaje ekstremno mnogo pare	Kod kratkih vremena pečenja uređaj ne može automatski da se kalibriše	Aparat vratite na fabrička podešavanja i ponovite kalibrisanje
Prilikom pečenja čuje se "plup"-šum	Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom	Nije moguć

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.

Lampe u pećnici

Kao osvetljenje pećnice, Vaš aparat ima jednu ili više dugotrajnih LED lampica.


Ako LED lampica ili stakleni poklopac lampice ipak nekad budu neispravni, pozovite servisnu službu. Poklopac lampice ne sme da se skida.

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 dots. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field with 12 dots.
- FD-Nr.:** A field with 8 dots.
- Z-Nr.:** A field with 8 dots.
- Type:** A field with 8 dots.

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.

Jela

Sa režimom rada "Jela" možete da pripremate najrazličitija jela. Uređaj za Vas bira optimalno podešavanje.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica za izabrano jelo ne sme da bude previše vrela. Ukoliko to bude slučaj, dobićete napomenu na displeju. Ostavite pećnicu da ohladi i startujte je još jednom.

Napomene o podešavanjima

- Rezultat pečenja zavisi od kvaliteta namirnica i od veličine i vrste posuda. Za optimalan rezultat pečenja, koristite samo ispravne namirnice i meso koje je bilo na temperaturi iz frižidera. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice direktno iz zamrzivača.
- Kod nekih jela se predlaže temperatura, vrsta zagrevanja i trajanje pečenja. Temperaturu i trajanje pečenja možete menjati prema sopstvenim potrebama
- Kod ostalih jela, od Vas će se tražiti da unesete težinu. Unesite uvek ukupnu težinu, osim ako uređaj od Vas ne zatraži nešto drugo. Ovde uređaj preuzima podešavanja vremena i temperature za Vas. Podešavanje težine koje je izvan predviđenog opsega težine nije moguće.
- Kod pečenih jela, kod kojih uređaj za Vas preuzima izbor temperature, mogu se uneti temperature do 300 °C. Zbog toga vodite računa o tome da koristite posuđe koje je u dovoljnoj meri otporno na toplotu.
- Dobićete napomene npr. o posuđu, o visini rešetke ili o dodavanju tečnosti kod mesa. Kod mnogih jela je za vreme pečenja potrebno npr. okretanje ili mešanje. To će Vam se ubrzo nakon započinjanja prikazati na displeju. Signal Vas u pravo vreme podseća na to.
- Napomene o odgovarajućem posuđu, kao i savete i trikove za pripremanje, naći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 35

Para

Kod nekih jela se funkcija parenja automatski aktivira. Aparat ukazuje na to da treba da se napuni rezervoar sa vodom. Opšte napomene za funkciju parenja naći ćete u dotičnom poglavlju. → "Para" na strani 16

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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.

Termometar za prženje

Kod nekih jela takođe možete da upotrebljavate termometar za pečenje. Ukoliko ste termometar za pečenje ubacili u uređaj, prikazuju Vam se za to namenjena jela. Temperaturu pećnice i temperaturu jezgra možete da promenite. → "Termometar za prženje" na strani 24

Izbor jela

Jela su formirana prema jedinstvenoj strukturi:

- Kategorija
- Hrana
- Jelo

U sledećoj tabeli su navedene kategorije sa odgovarajućim jelima. Iza svakog jela možete pronaći jednu ili više posuda.

Kategorije	Jela
Kolači	Kolači u kalupima
	Kolači na plehu za pečenje
	Sitno pecivo
	Domaći keks
Hleb, zemičke	Hleb
	Kajzerice
Pica, pikantni kolači	Pica
	Pikantni kolači, francuska pita
Nabujci, sufle	Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci
	Lazanje, sveže
	Sirovi gratinirani krompir, sastojci, 4 cm visine
	Nabujak, slatki, sveži
Zamrznuti proizvodi	Sufle u kalupima za porcije
	Pica
	Kajzerice
	Nabujci
	Proizvodi od krompira
	Živinsko meso, riba
	Povrće
Živinsko meso	Pile
	Patka, guska
	Ćuretina
Meso	Svinjetina
	Govedina
	Teletina
	Jagnjetina
	Divljač
	Jela od mesa
Riba	Riba, cela
	Riblji file
	Jela od ribe
	Morski plodovi
Prilozi, povrće	Povrće
	Krompir
	Pirinač
	Žitarice
	Mahunasti plodovi
	Testenine, valjušci
	Jaja

Kategorije	Jela
Desert, kompot	Desert, kompot
Ukuvavanje, ceđenje, dezinfikovanje	Ukuvavanje
	Ceđenje
	Dezinfekcija flašica
Regeneracija, dopečenje	Povrće
	Meni
	Pecivo
	Prilozi
Odmrzavanje jela	Povrće, voće

Podešavanje jela

Dobićete kompletno uputstvo za sva potrebna podešavanja za jelo koje ste odabrali. Uvek pritiskajte polje „Dalje”.

1. Pritisnite taster meni.
Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Izaberite režim rada „Jela”.
Prva kategorija se pojavljuje na displeju.
3. Okretanjem dugmeta izaberite željenu kategoriju.
4. Pritisnite polje „Dalje”.
5. Okretanjem dugmeta izaberite jelo.
6. Pritisnite polje „Dalje”.
7. Pomoću obrtnog birača izaberite jelo.
8. Pritisnite polje „Dalje”.
9. Pomoću obrtnog birača podesite težinu.
Uputstvo: Ako dodirnete polje „Tipp“ prikazaće se informacije o visini police, posudu itd.
10. Pokrenite proces pomoću tastera za pokretanje i zaustavljanje

Podešavanje je završeno

Čuje se signal. Na indikatoru statusa se pojavljuje „Završeno”. Rerna više ne greje. Signal možete prevremeno da obrišete pomoću tastera ☹.

Ako niste zadovoljni rezultatom pečenja, možete još jednom da produžite vreme pečenja. Pritisnite na polje „Naknadno pečenje”. Biće Vam predloženo neko trajanje, ali ga možete promeniti.

Ako ste zadovoljni rezultatom pečenja, pritisnite „Završavanje”. Na displeju će se pojaviti „Prijatno”.

Prekid podešavanja

Pritisnite taster on/off. Sva podešavanja su obrisana. Podešavanje možete da izvršite iznova.

Pomeranje vremena završetka

Kod nekih jela možete da pomerite vreme završetka. Pogledajte u „Funkcijama tajmara” kako možete da pomerite vreme završetka. → *“Vremenske funkcije” na strani 20*

Ukoliko ste podesili vreme završetka, na displeju se pojavljuje vreme čekanja. Na indikatoru statusa stoji vreme kada je proces na kraju. Podešavanja se ne mogu se promeniti. Molimo da obratite pažnju na to da lako kvarljive namirnice ne smeju predugo da stoje pećnici.

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. Pri pečenju na pari ili primeni podrške pare, poželjno je da u pećnici nastane puno vodene pare. Kada se pećnica ohladi posle pečenja, obrišite je.

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.

Za pripremanje sa podrškom pare i za pečenje na pari nisu pogodni silikonski kalupi.

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.

Pečenje sa podrškom pare

Određena peciva (npr. pecivo sa kvascem) uz podršku pare dobijaju hrskavu koricu i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

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.

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kolači u kalupima						
Biskvitni kolač, jednostavan	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	-	50-70
Biskvitni kolač, jednostavan	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-160	1	50-70
Biskvitna torta, jednostavna, 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
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	2		150-160	1	25-35
* predzagrevanje						
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja						

Jelo	Pribor / Posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog 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
Tart	Kalup za tart, crni pleh	3	☉	200-220	1	30-40
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2	☐	150-170	-	50-70
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2	☉	150-160	1	60-70
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2	☉	150-160	2	25-35
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	3	☐	150-170*	-	20-30
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	2	☉	150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2	☉	160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2	☉	150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2	☉	150-160	1	10
					-	25-35
Kolači iz pleha						
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3	☐	160-180	-	20-40
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3	☉	160-170	1	30-40
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + 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 + pleh za pečenje	3+1	☉	160-170	-	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	160-180	-	55-65
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3	☉	150-170	-	55-85
Lenja pita	Univerzalna tepsija	3	☉	170-190	-	45-55
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3	☐	160-180*	-	10-15
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3	☉	150-160	1	20-30
Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + 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 + 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
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2	☉	150-160	2	25-35
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3	☉	180-200*	-	8-15
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3	☉	180-200*	1	10-15
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Pleh za pečenje	2	☐	150-170	-	45-60
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Univerzalna tepsija	3	☉	140-150	2	80-90
* predzagrevanje						
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja						

Jelo	Pribor / Posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		170-180	-	50-60
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	3		180-190	2	50-60
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		200-220	-	35-45
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		180-200	1	35-45
Sitno pecivo						
Kolačići	Pleh za pečenje	3		160**	-	25-35
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150**	-	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		140**	-	35-45
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	-	15-20
Mafini	Pleh za mafine	3		150-160	1	25-35
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	Pleh za pečenje	3		150-170	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	2	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + 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	Pleh za pečenje	3		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	Pleh za pečenje + 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	Pleh za pečenje	3		200-220*	1	25-35
Pecivo od kivanog testa, 2 nivo	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3		160-180	1	25-35
Domaći keks						
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 + pleh za pečenje	3+1		140-150**	-	30-40
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje + 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 + pleh za pečenje	3+1		140-160	-	15-30
Domaći keks, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalna tepsija	5+3+1		140-160	-	15-30
Beze pecivo	Pleh za pečenje	3		90-100*	-	100-130
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		90-110	-	25-45
* 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 vreo 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 prezlama, 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 prezlama.

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.

Pečenje sa podrškom pare

Hleb i zemičke sa podrškom pare dobijaju hrskavu koru i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

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 ugurate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugurajte 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.

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.

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

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 povećanjem 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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Hleb						
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pogača	Univerzalna tepsija	3		230-250	-	20-30
Pogača	Univerzalna tepsija	3		220-230	3	20-30
Zemičke						
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Pleh za pečenje	3		200-220	2	10-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		150-170	3	25-35
* predzagrevanje						
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži						

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		200-220	2	20-30
Baget, unapred zapečen, iz frižidera**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Baget, unapred zapečen, iz frižidera	Pleh za pečenje	3		200-220	1	10-20
Zemičke, baget, podgrevanje	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Zemičke, zamrznute						
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Pleh za pečenje	3		180-200	1	15-25
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo	Pleh za pečenje	3		210-230	1	18-25
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	30-35
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Pleh za pečenje	3		180-200	1	20-25
Zemičke, baget, podgrevanje	Rešetka	2		160-170	-	10-20
Tost						
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.

Pečenje sa podrškom pare

Određena peciva (npr. pecivo sa kvascem) uz podršku pare dobijaju hrskavu koricu i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

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 ugrarate.

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole ugrarate 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 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.

Za pečenje sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pica						
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		-	-	-
Pica, zamrznuta						
Pica, tanka kora, 1 komad**	Rešetka	3		-	-	-
Pica, tanka kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pica, debela kora, 1 komad**	Rešetka	3		-	-	-
Pica, debela kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + 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

* predzagrevanje

** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pikantni kolači i francuska pita						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači u kalupu	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Francuska pita	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	-	30-40
Bela pica	Univerzalna tepsija	3		240-250*	-	10-18
Bela pica	Univerzalna tepsija	2		200-220*	2	15-25
Ruske piroške	Keramički pekač	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalna tepsija	2		170-190	2	30-40
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.

Visina žlebova

Koristite navedene visine žlebova.

Na istom nivou hranu možete da pripremate u kalupima ili u univerzalnom tignju.

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

Za suflee koristite parnu funkciju. Nije vam potrebna posuda sa vodom. Male kalupe stavite na rupičastu parnu posudu veličine XL, ili na rešetku.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

Istovremenom pripremom jela možete da uštedite do 45 posto energije. Kalupe stavljajte u pećnicu jedan pored drugoga.

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 ugrarate 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.

Za pripremu sa podrškom pare, kalupi moraju da budu otporni na toplotu i paru.

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 posuda 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
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- stepen za picu
- Funkcija coolStart
- Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slaba
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kaserola, pikantna, pečeni sastojci	Kalup za gužvaru	2		200-220	-	30-50
Kaserola, pikantna, pečeni sastojci	Kalup za gužvaru	2		150-170	2	40-50
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		170-190	-	40-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		160-180	-	50-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		170-180	2	35-45
Lazanje, smrznute, 400 g	Rešetka	2		-	-	-
Lazanje, smrznute, 400 g	Posuđe otvoreno	2		180-190	2	40-50
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok, 2 nivo	Kalup za gužvaru	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Kalup za gužvaru	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Kalup za gužvaru	2		170-180	2	30-40
Sufle	Kalupi za porcije	3		100	-	40-45

* predzagrevanje
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

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 11

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 posuđe, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posuđe 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 posuđe, 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.

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.

Pečenje sa podrškom pare

Određena jela su hrskavija uz podršku pare. Ona dobijaju sjajnu površinu i manje se isušuju.

Koristite otvorenu posudu. Posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspevaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

Pečenje na pari

Za razliku od podrške pare, sa funkcijom "Pečenje na pari" će se komadi živinskog mesa pažljivije peći. Oni ostaju veoma sočni. Kao varijantu ukusa, možete komade živinskog mesa pre pečenja na pari da zapečete, trajanje pečenja se smanjuje.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Komadi živinskog mesa se ne moraju koristiti.

Koristite rupičaste sakupljače pare, veličine XL, i ispod podmetnite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju, i da je stavite na rešetku.

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.

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 24

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:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File od pilećih grudi po 150 g	Rešetka	4		3*	-	15-20
File od pilećih grudi (kuvanje na pari)	Posuda za kuvanje na pari	3		100	-	15-25
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75

* predzagrevanje 5 min

** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Patka i guska						
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
Ćuretina						
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-250	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100
* predzagrevanje 5 min						
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži						

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 ½ 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 11

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 posuđe, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posuđe 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 ½ 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 emajliranom 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. Posude 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 posuda 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.

Pečenje i dinstanje sa podrškom pare

Određena jela uz podršku pare postaju hrskavija i manje se suše.

Koristite otvorenu posudu. Posude mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Ne mora se koristiti pečenje.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspeavaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

Pečenje na pari

Za razliku od podrške pare, sa funkcijom "Pečenje na pari" se meso pažljivije peče, ali ne dobija koricu. Ono ostaje veoma sočno. Kao varijantu ukusa, možete komade mesa pre pečenja na pari da zapečete, trajanje pečenja se smanjuje.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Komadi mesa ne moraju da se koriste.

Koristite rupičaste sakupljače pare, veličine XL, i ispod podmetnite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju, i da je stavite na rešetku.

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.

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 24

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:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		180-190	1	110-130
Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjsko pečenje sa kožom, npr. plećka, 2 kg	Posuđe, otvoreno	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		220-230	-	70-80
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Posuđe, otvoreno	3		210-220*	1	25-30
Svinjski file, 400 g	Posuda za kuvanje na pari	3		100	-	18-20
Dimljeni kare sa kostima, 1 kg (sa malo dodate vode)	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	-	70-90
Dimljeni kare sa kostima, oko 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		160-170	1	70-80
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, 3 cm debljine (5 min. predzagrevanje)	Rešetka	5		3*	-	8-12
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	1	50-60
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		200-220	-	130-160
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg****	Posuđe, otvoreno	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	1	65-80
Kuvana govedina**	Posuđe, otvoreno	2		95	-	120-150
Stek, 3 cm debljine, srednje pečen (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	3		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		3	-	25-30
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	90-110
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		200-210	-	100-120
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	100-120
Jagnjetina						
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-190	-	50-80
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	80-90

* predzagrevanje

** na početku dodajte oko 200 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopuni tokom režima rada

*** bez prevrtanja

**** na početku dodajte oko 100 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopuni tokom režima rada

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Jagnjeća leđa sa kostima***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnjeća leđa sa kostima***	Posuđe, otvoreno	3		200-210*	1	25-30
Jagnjeći kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16
Kobasice						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		3	-	10-15
Viršle	Posuda za kuvanje na pari	3		80	-	14-20
Bele bavarske kobasice	Posuda za kuvanje na pari	3		80	-	12-20
Jela od mesa						
Rollat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	-	60-70
Rollat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	1	70-80
* predzagrevanje ** na početku dodajte oko 200 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopuni tokom režima rada *** bez prevrtanja **** na početku dodajte oko 100 ml tečnosti u posudu; rezervoar za vodu mora da se dopuni tokom režima rada						

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 dokupite 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, prepoznate 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. ½ 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 posuđe, koje je pogodno za rernu. Proverite da li posuđe može da stane u pećnicu.

Najpogodnije posuđe 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 posuđe, 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.

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.

Pečenje sa podrškom pare

Određena jela uz podršku pare postaju hrskavija i manje se suše.

Koristite otvorenu posudu. Posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru.

Riba ne mora da se koristi.

Priključite podršku pare prema uputstvu iz tabele za podešavanje. Mnoga jela najbolje uspeavaju, ako se peku u više koraka. Ona su navedena u tabeli.

Priprema na pari

Pomoću funkcije "Priprema na pari" riba se peče polako pa ostaje veoma sočna.

Većim komadima je potrebno duže zagrevanje i duže trajanje pripreme. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, a ne trajanje pripreme.

Riba ne mora da se obrće.

Uzmite rupičastu parnu posudu veličine XL, i ispod nje stavite univerzalni tiganj. Možete da koristite i staklenu činiju i da je stavite na rešetku.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 24

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:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slaba
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Riba						
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, pržena, cela, 300 g, npr. pastrmka	Univerzalni tiganj	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
* predzagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Riba, kuvana na pari, cela, 300 g, npr. pastrmka	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-90	-	15-25
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuvana na pari, cela 1,5 kg, npr. bakalar	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-90	-	35-50
Riblji file						
Riblji file, natur, grilovan	Rešetka	4		1*	-	15-25
Riblji file, natur, kuvan na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-100	-	10-16
Riblji kotlet						
Riblji kotlet, 3 cm debeo**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, smrznuta						
Riba, cela, 300 g, npr. pastrmka	Dispenser za kuvanje na pari	3+1		80-100	-	20-25
File od ribe, natur	Posuđe zatvoreno	2		210-230	-	20-30
File od ribe, prepečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
File od ribe, prepečen	Posuđe otvoreno	2		200-220	1	35-45
Riblji štapići (u međuvremenu okrenite)	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	20-30
Jela od ribe						
Riblja terina	Kalup za terin	2		70-80	-	45-80
* predzagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Povrće i prilozi i jaje

Ovde ćete pronaći podatke o pečenju na pari svežeg i zamrznutog povrća, krompira, pirinča, žitarica i jaja. Osim toga, naći ćete podatke za pečenje npr. duboko smrznutog pomfrita.

Pečenje na pari

Koristite samo originalni pribor. Kod pečenja na pari u rupičastom sakupljaču pare, veličine XL, uvek podmetnite još i univerzalni tiganj ispod. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.

Pečenje na pari na jednom nivou

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

Pečenje na pari na dva nivoa

Pečenje na pari na dva nivoa je pogodno prvenstveno za istovremeno pečenje npr. brokolija i krompira. Pri različitim vremenima pripremanja, namirnice sa kraćim vremenom pripreme ubacite kasnije.

- Rešetka i zakačeni sakupljač pare, veličina S, rupičast i/ili bez rupa: visina 5
- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 3

Posuđe

Ukoliko koristite poduđe, stavite ga na rešetku ili na rupičastu parnu posudu veličine XL.

Posuđe mora da bude otporno na visoke temperature i paru. Sa posuđem koje ima debele zidove se produžavaju vremena pripreme.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari prekrijte folijom.

Vreme pripreme i količina

Vreme pripreme kod pečenja na pari zavisi od veličine komada, ali ne zavisi od ukupne količine za pečenje. Kod veće ukupne količine se produžava vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže trajanje pečenja. Ukoliko koristite više komada iste težine, produžava se vreme zagrevanja, ne trajanje pečenja.

Vodite računa o veličinama komada koje su date u tabeli za podešavanje. Kod manjih komada skraćuje se vreme pečenja, kod većih se produžuje. Kvalitet i stepen zrelosti takođe utiču na vreme pečenja. Zato su navedene vrednosti za podešavanje samo smernice.

Rasporedite uvek ravnomerno namirnice po posudi. Ako su visine slojeva različite, one se neravnomerno peku. U sakupljač pare nemojte da stavite previše slojeva namirnica koje su osetljive na pritisak. Bolje je da upotrebite dve posude.

Pirinač i žitarice

Vodu odnosno tečnost sipajte u navedenoj razmeri. Npr.: 1:1,5 na 100 g pirinča dodajte 150 ml tečnosti.

Pečenje i grilovanje

Koristite samo originalni pribor.

Pripremanje na jednom nivou

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

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 koristite prethodno zagrevanje, navedena vremena 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 slična jela u tabeli.

Korišćene vrste zagrevanja:






























-  4D-vreo vazduh
-  Roštilj, velika površina
-  Funkcija coolStart
-  Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slaba
- 2 = srednja
- 3 = visoka

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Povrće, sveže						
Artičoke, cele, kuvanje na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	30-35
Karfiol, ceo, kuvanje na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	25-35
Pečenje na pari ružica brokolija	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	7-8
Pečenje boranije na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	18-25
Pečenje kolutova šargarepe na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-20
Kuvanje kolutova kelerabe na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	20-25
Kuvanje na pari praziluka sečenog na kolutove	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	8-10
Kuvanje kukuruza u klipu na pari	Kalup za terin	3		100	-	30-40
Cvekla, cela, kuvanje na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	43-50
Kuvanje na pari crvenog kupusa sečenog na trake	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	30-35
Kuvanje na pari belih špargli, cele	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	7-15
Kuvanje spanaća na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	2-3
Kuvanje na pari tikvica sečenih na kolutove	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	3-4
Povrće, smrznuto						
Spanać	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-25
Karfiol	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	5-8
Boranija	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	6-10
Brokoli	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	6-10
Grašak	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	2-15
Šargarepa	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	4-6

* Vodite računa o podacima na pakovanju

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Prokelj	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	8-12
Mešano povrće, 1 kg	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-15
Jela od povrća						
Grilovano povrće	Univerzalni tiganj	5		3	-	10-15
Kuvanje na pari pudinga od povrća	Kalupi za porcije	2		100	-	50-70
Krompiri						
Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalni tiganj	3		160-180	-	45-60
Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalni tiganj	3		180-190	1	40-50
Krompir kuvan u ljusci, ceo	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	35-45
Otrebljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	20-25
Knedla	Dispenser za kuvanje na pari	3		95	-	20-25
Proizvodi od krompira smrznuti						
Rešti*	Univerzalni tiganj	3		-	-	-
Tašnice od krompira, punjene*	Univerzalni tiganj	3		-	-	-
Kroketi*	Univerzalni tiganj	3		-	-	-
Pomfrit*	Univerzalni tiganj	3		-	-	-
Pomfrit, 2 nivo	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		190-210	-	30-40
Pirinač						
Basmati pirinač, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	20-30
Pirinač dugog zrna, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	20-30
Pirinač sa neljuštenim zrnom, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	35-45
Polukuvan pirinač, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	15-20
Rižoto, 1:2	Posuđe, ravno	3		100	-	25-35
Žitarice						
Kuskus, 1:1	Posuđe, ravno	3		100	-	6-10
Proso ceo, 1:2,5	Posuđe, ravno	3		100	-	25-35
Palenta/kukuruzni griz, za FS 1:5	Posuđe, ravno	3		100	-	7-10
Prekrupe, 1:3	Posuđe, ravno	3		80-100	-	20-45
Veliko sočivo, 1:2	Posuđe, ravno	3		100	-	35-50
Pasulj, beli, prethodno potopljen u vodu; 1:2	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	65-75
Knedle od griza	Dispenser za kuvanje na pari	3		95	-	6-10
Jaje						
Royal masa od 2 jajeta	Posuđe otvoreno	2		80	-	14-16
Jaja, tvrdo kuvana	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-12
Jaja, rovita	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	5-8
* Vodite računa o podacima na pakovanju						

Desert

Sa Vašim aparatom možete sasvim jednostavno da pripremate različite deserte.

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

Pripremanje sutlijaša

1. Izmerite pirinač i dodajte 2,5 puta veću količinu mleka.
2. Pirinač i mleko sipajte do visine od maks. 2,5 cm u činiju.
Za veće količine možete da koristite univerzalni tiganj.
3. Prema uputstvu iz tabele podesite.
4. Promešajte posle kuvanja.
Na taj način se brzo upija preostalo mleko.

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Krem brule	Kalupi za porcije	3		85	20-30
Karamel krem	Kalupi za porcije	3		85	25-35
Testo na pari	Univerzalna tepsija	3		100	20-30
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		35-40	300-360
Sutlijaš, 1:2,5	Univerzalna tepsija	3		100	35-45
Voćni kompot, 1/3 vode	Univerzalna tepsija	3		100	10-20

Pripremanje jelovnika

U svom novom uređaju istovremeno možete da pripremite kompletan meni, a da pritom ne dođe do međusobnog prenosa ukusa ili uticaja na aromu.

U pećnicu najpre stavite jelo sa najdužim vremenom pečenja, a zatim ubacite ostala jela u odgovarajućem trenutku. Tako će sva jela biti istovremeno gotova.

Priprema na pari

Ukupno vreme pripreme na pari se produžava kod pripreme menija, jer se nakon svakog otvaranja vrata uređaja izgubi nešto pare i mora ponovo da se zagreva.

Obratite pažnju na napomene u dotičnim odlomcima ovog poglavlja:

- vreme zagrevanja zavisi od veličine i težine jela
- vreme pripreme ne zavisi od količine
- upotrebljavajte posuđe koje je otporno na paru
- sufle prekrijte folijom
- univerzalnu tepsiju uvek stavite na visinu 1

Kompot

Izmerite voće i dodajte otprilike 1/3 količine vode. Po ukusu dodajte šećer i začine. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Krem karamel i krem brule

Sipajte smesu u kalupe visine oko 2-3 cm. Kalup stavite direktno u rupičasti sakupljač pare veličine XL. Posuda sa vodom nije potrebna. Podešavanja nameštite kao što je navedeno u tabeli.

Namirnice koje se inače pripremaju metodom kuvanja na pari, prekrijte folijom.

Ako su kalupi od debljeg materijala, može da se produži vreme pečenja.

Testo na pari

Pripremite testo sa kvascem po Vašem receptu bez vremena pečenja. Kugle od testa stavite u podmazani rupičasti sakupljač pare, veličine XL, i pustite ih da narastu. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Preporučena podešavanja

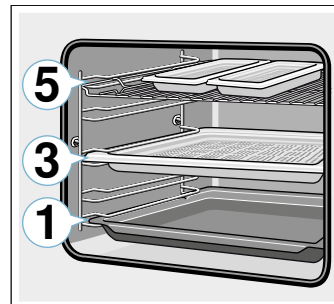
Korišćene vrste zagrevanja:

- Pečenje na pari
- Ostavite testo da naraste

Visine žlebova za dodatnu opremu

Dodatnu opremu uvek stavljajte prema navedenom rasporedu:

- Visina 5: rešetka sa posudom za kuvanje na pari, veličina S
- Visina 3: posuda za kuvanje na pari, veličina XL
- Visina 1: univerzalni tiganj



Preporučena podešavanja

Korišćena vrsta zagrevanja

- Pečenje na pari

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Duboko zamrznuti losos	neperforirana posuda za kuvanje na pari, veličina S	5		100	20
Brokule	perforirana posuda za kuvanje na pari, veličina XL	3		100	9
Oguljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine	perforirana posuda za kuvanje na pari, veličina S	5		100	25

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.

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 ugrajte 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 ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolači u kalupima					
Biskvit u kalupu	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-160	60-80
Patišpanj od biskvit testa	Kalup za kore za tortu	2		150-170	20-30
Biskvit patišpanj, 2 jajeta	Kalup za kore za tortu	2		150-170	20-30
Biskvit torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskvit torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na plehu					
Biskvit sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od rastresitog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-180	25-35
Rolat od biskvita	Pleh za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica, venac od testa	Pleh za pečenje	3		160-170	25-35

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Kolač sa kvascem sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	3		160-180	15-20
Malo pecivo					
Mafini	Pleh za mafine	2		160-180	15-25
Mali kolači	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
Kolačići	Pleh za pečenje	3		140-160	15-30
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150	30-45
Sitno pecivo sa kvascem	Pleh za pečenje	3		160-180	25-35
Hleb i zemičke					
Mešani hleb, 1,5 kg	Četvrtasti kalup	2		200-210	35-45
Pogača	Univerzalni tiganj	3		240-250	20-25
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
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
Riba					
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
Riblj file, natur dinstani	Posuđe zatvoreno	2		190-210	15-25

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod proizvoda od pšenice i krompira zagrejanih na visoku temperaturu, npr. kod

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

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
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.

Pečenje na umerenoj temperaturi

Kuvanje na tihoj vatri je sporo kuvanje na niskoj temperaturi. Zato se takođe naziva kuvanje na niskoj temperaturi.

Kuvanje na tihoj vatri je idealno za sve kvalitetne komade (npr. nežne delove goveda, teleta, svinje, jagnjeta ili živinčeta), koji treba da malo ili sasvim kuvani. Meso ostaje veoma sočno, mekano i blago.

Prednost za Vas: Imate mnogo prostora za manevar prilikom planiranja menija, jer umereno pečeno meso bez problema možete da održavate toplim. Tokom kuvanja ne morate da okrećete meso. Držite vrata uređaja zatvorenim, da bi se održala jedinstvena klima kuvanja.

Upotrebljavajte samo sveže i higijenski adekvatno meso bez kostiju. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak

sopstveni ukus. Možete takođe da upotrebljavate začinjeno ili marinirano meso. Nemojte koristiti odmrznuto meso.

Meso posle pečenja na umerenoj temperaturi možete odmah da sečete. Nije neophodno vreme mirovanja. Zahvaljujući specijalnoj metodi pečenja meso izgleda roze, ali nije sirovo ili nepečeno.

Uputstvo: Vremenski odgođen režim rada sa vremenom završetka nije moguć kod vrste zagrevanja za kuvanje na tihoj vatri.

Posuda

Upotrebljavajte ravno posuđe, npr. poslužavnik za serviranje od porcelana ili stakla. Stavite jela za predzagrevanje pored pećnice.

Otvoreno posuđe uvek postavite na visinu 2 na rešetku.

Dodatne informacije naći ćete u savetima za pečenje na umerenoj temperaturi u nastavku u tabeli za podešavanja.


Vaš uređaj ima vrstu grejanja za lagano pečenje. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica. Pećnicu sa posudom ostavite otprilike 15 minuta da se dobro zagreje.
















Na ringli meso zapecite dovoljno sa svih strana, i na krajevima. Odmah stavite u podgrejano posuđe. Posuše sa mesom stavite ponovo u pećnicu i pecite na podešenoj temperaturi.

Preporučena podešavanja

Temperatura za kuvanje na tihoj vatri i trajanje kuvanja zavise od veličine, debljine i kvaliteta mesa. Zato su navedena područja za podešavanje.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na umerenoj temperaturi

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Trajanje zapicanja u min.	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Živina						
Pačije grudi, 400 g	Posuđe otvoreno	2		6-8	90*	45-60
File od pilećih prsa po 200g	Posuđe otvoreno	2		5-7	90*	30-60
Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	90*	150-210
Svinjetina						
Svinjsko pečenje, 5-6 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, ceo	Posuđe otvoreno	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, 4 cm debeli	Posuđe otvoreno	2		5-7	80*	90-120
Govedina						
Goveđe pečenje (kuk), 6-7 cm debeo, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	80*	210-270
Goveđi file, ceo, 1 kg	Posuđe otvoreno	2		4-6	80*	150-210
Rozbif, 5-6 cm debeo	Posuđe otvoreno	2		6-8	80*	210-270
Goveđi medaljoni/Ramstek debljine 4 cm	Posuđe otvoreno	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, 4-5 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleće pečenje, 10-15 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleći file, ceo, 800 g	Posuđe otvoreno	2		5-7	80*	120-150
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Posuđe otvoreno	2		5-7	80*	45-90
Jagnjeće meso						
Jagneća plečka, uključena po 200 g	Posuđe otvoreno	2		5-7	80*	120-180
Jagnjeći but bez kostiju, srednji, 1 kg uvezan	Posuđe otvoreno	2		6-8	80*	180-240

* predzagrevanje

Saveti za pečenje na umerenoj temperaturi

Lagano pečenje pačijih grudi.	Pačije grudi hladne položite na tiganj i najpre zapecite na strani sa kožicom. Posle kuvanja natihoj vatri ispecite na roštilju na 3 do 5 minuta dok ne postanu hrskave.
Meso pečeno na umerenoj temperaturi nije tako vrelo kao meso pečeno na normalan način.	Kako se pečeno meso ne bi tako brzo ohladilo, podgrejte tanjir, a sos servirajte veoma vrelo.

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 ljuškom bude dole a površine bez ljuške 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

Jelo	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 i ceđenje sokova

Vaš uređaj je takođe pogodan za ukuvavanje i ceđenje sokova.

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.

Savet: Da biste očistili tegle, možete da koristite funkciju "Dezinfikovanje".

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa ½, 1 ili 1½ 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. litar). 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. Tegle poredajte u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, tako da se ne dodiruju. 500 ml vrele vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Završetak ukuvavanja

Posle navedenog vremena za pečenje otvorite vrata uređaja. Tegle izvadite iz aparata tek kada su se potpuno ohladile.

Zatim obrišite pećnicu.

Cedenje

Bobičasto voće pre cedenja stavite u činiju i pošećerite. Ostavite da stoji najmanje jedan čas kako bi otpustilo sok.

Zatim stavite bobičasto voće u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, na visinu 2. Za skupljanje soka podmetnite ispod univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Nakon vremena kuvanja, bobičasto voće sipajte u krpu i istisnite ostatak soka.




Zatim obrišite pećnicu.

Preporučena podešavanja

Navedena vremena u tabeli za podešavanje su orijentaciona vremena za ukuvavanje voća i povrća i za cedenje soka iz voća. Pomoću sobne temperature, broja tegli, možete da utičete na količinu, toplotu i kvalitet sadržaja tegle. Podaci se odnose na okrugle tegle od 1 litre.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

Jelo	Pribor / Posude	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Ukuvavanje					
Povrće, npr. šargarepa	Tegle od 1 litar	2		100	30-120
Košunjavo voće npr. višnje, šljive	Tegle od 1 litar	2		100	25-30
Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode	Tegle od 1 litar	2		100	25-30
Cedenje					
Maline	Dispenser za kuvanje na pari XL	3		100	30-45
Ribizle	Dispenser za kuvanje na pari XL	3		100	40-50

Dezinfekcija flašica i higijena

U svom uređaju vrlo jednostavno možete dezinfikovati posude i flašice za bebe. Proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

Dezinfekcija flašica

Flašice operite četkom za pranje flaša odmah čim se popiju. Zatim ih operite u mašini za pranje posuđa.

Flašice stavite u posudu za kuvanje na pari veličine XL tako da se ne dodiruju. Pokrenite program "Dezinfikovanje". Uređaj prebrišite posle dezinfekcije. Posle dezinfekcije flašice obrišite čistom krpom.

Higijena

Uređaj je pogodan za pripremu staklenki za marmelade i zimnicu sa odgovarajućim poklopcima.

Moguća je i završno konzerviranje marmelade. Time se produžava rok trajanja marmelade.




Preporučena podešavanja

Upotrebljavajte samo ispravne i čiste staklenke i poklopce. Prethodno ih najbolje operite u mašini za pranje posuđa. Posude mora da bude otporno na visoke temperature i paru.

Preporučena vremena zavise od staklenki koje se upotrebljavaju.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Higijena					
Priprema staklenki za marmelade ili zimnicu	Posuda za kuvanje na pari XL	2		100	10-15
Naknadna obrada staklenki marmelade	Posuda za kuvanje na pari XL	2		100	15-20
Uklanjanje klica sa čistog posuđa*	Posuda za kuvanje na pari XL	2		100	15-20

* Ovaj proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

Ostavite testo da naraste

Sa vrstom zagrevanja "Podizanje testa", testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se. 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).

Priprema testa

Za pečenje testa stavite činiju sa testom na rešetku. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Za vreme pečenja nemojte otvarati vrata aparata, inače će izaći vlaga. Nemojte da prekrivate testo.

Dizanje


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













Pre pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

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

-  Ostavite testo da naraste

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo sa kvascem, slatko						
Npr. komadići kvasca	Činija	2		Priprema testa	35-40	30-45
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-20
testo bogato mašću, npr. panetone	Činija	2		Priprema testa	40-45	40-90
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	40-45	30-60
Testo sa kvascem, pikantno						
Npr. pica	Činija	2		Priprema testa	35-40	20-30
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-15
Testo za hleb						
Beli hleb	Činija	2		Priprema testa	35-40	30-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	15-25
Mešani hleb	Činija	2		Priprema testa	35-40	25-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-20
Hlepčići	Činija	2		Priprema testa	35-40	30-40
	Pleh za pečenje	3		Dizanje	35-40	15-25

Odmrzavanje

Vrsta zagrevanja za odmrzavanje je namenjena za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Za odmrzavanje peciva koristite vrstu zagrevanja 4D-vreo vazduh. Živinsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru.

Za odmrzavanje, izvadite namirnicu iz pakovanja.

Stavite duboko smrznuto voće i povrće u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, i podmetnite ispod univerzalni tiganj. Tako namirnica ne ostaje u vodi od odmrzavanja, i tečnost koja je iskapala se sakuplja. Za duboko smrznute namirnice, kod kojih tečnost treba da ostane u jelu, npr. duboko smrznuti kremasti spanać, koristite univerzalni tiganj ili posudu na rešetki.



Stavite pecivo na rešetku.

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.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Odmrzavanje

Jelo	Pribor	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, zemičke					
Hleb i zemičke uopšteno	Pleh za pečenje	2		50	40-70
Kolači					
Kolači, sočni	Pleh za pečenje	2		50	70-90
Kolači, suvi	Pleh za pečenje	2		60	60-75
Povrće, voće					
Bobičasto voće	Dispenser za kuvanje na pari	3		30-40	10-15
Povrće	Dispenser za kuvanje na pari	3		40-50	15-50

Regenerisanje

Sa vrstom zagrevanja "Regenerisanje" se jela pažljivo ponovo zagrevaju sa podrškom pare. Imaju ukus i izgledaju kao da su sveže pripremljena. Takođe pečeni proizvodi od prethodnog dana mogu veoma lepo da se podgreju.

Po mogućstvu koristite ravne, široke posude otporne na visoku temperaturu. Hladne posude zahtevaju proces regenerisanja.

Regenerišite, po mogućstvu, samo jela koja su iste vrste i veličine. Ako to nije moguće, vreme se određuje prema komponenti jela sa najdužim vremenom regenerisanja.

Za vreme regenerisanja nemojte poklapati jela.

Stavite jelo u posudi na rešetku ili ga stavite direktno na rešetku na visinu 2.

Za vreme rada nemojte otvarati vrata aparata, inače će izaći puno pare.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela naći optimalno podešavanje. Podaci o vremenu su orijentacione vrednosti. To zavisi od posuđa, kvaliteta, temperature i konzistencije namirnice. Navedeni su opsezi vremena. Podesite najkraće vreme i produžite ga ako je potrebno.

Vrednosti iz tabele važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Za izabrana jela je neophodno prethodno zagrevanje i to je navedeno u tabeli.

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Regenerisanje

Jelo	Pribor / Posude	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Povrće, iz frižidera					
1 kg	Posude otvoreno	2		120-130	15-25
250 g	Posude otvoreno	2		120-130	5-15
Jela, iz frižidera					
Jelo na tanjiru, 1 porcija	Posude otvoreno	2		120-130	15-25
Supa, varivo 400 ml	Posude otvoreno	2		120-130	10-25
Prilozi, npr. testenina, valjušci, krompir, pirinač	Posude otvoreno	2		120-130	8-25
Kaserole, npr. lasanje, gratinirani krompir	Posude otvoreno	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Zemičke, baget, pečen	Rešetka	2		150-160*	10-20
Paštete (Vol au vents)	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, smrznuto					
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Zemičke, baget, pečen	Rešetka	2		160-170*	10-20

* predzagrevanje

Zadržavanje toplote

Gotova jela možete pomoću vrste zagrevanja da držite toplim. Različitim stepenima vlage možete da sprečite, da se gotova jela isuše.

Nemojte pokrivati jela.

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. Nemojte pokrivati jela.

Različiti nivoi pare su pogodni za održavanje toplim:

- Nivo 1: Komadi pečenja i ono što se kratko peče
- Nivo 2: Kaserole i prilazi
- Nivo 3: Ragui i supe

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

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.

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

- 1 = slabo
- 2 = srednje
- 3 = jako

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pečenje						
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**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Američka pita od jabuka	2 crna kalupa Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Američka pita od jabuka	2 crna kalupa Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Američka pita od jabuka, 2 nivoa	2 crna kalupa Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Priprema na pari

Podmetnite univerzalnu tepsiju ispod rupičastog sakupljača pare, veličine XL, ako je tako naznačeno u tabeli. U njega se sakuplja tečnost koja kaplje.

Visine za pečenje na pari na jednom nivou (koristite maksimalno 2,5 kg):




- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 3

Visine za pečenje na pari na dva nivoa (koristite maksimalno 1,8 kg):

- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 5
- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 3

Korišćena vrsta zagrevanja


-  Pečenje na pari



Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Priprema na pari					
Grašak, smrznut, dve posude	2 posude za kuvanje na pari XL + univerzalna tepsija	5+3+1		100	**
Brokoli, svež, 300 g	Posuda za kuvanje na pari XL	3		100*	7-8***
Brokoli, svež, jedna posuda	Posuda za kuvanje na pari XL	3		100*	7-8***
* predzagrevanje					
** Testiranje se završava kada se na najhladnijem mestu dostigne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1)					
*** Uporediv stepen kuvanja između referentnog uzorka i glavnog uzorka se postiže nakon 5-minutnog kuvanja referentnog uzorka (pripremljenog kao što je opisano u IEC 60350-1).					

Roštilj

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje u min.
Roštilj					
Prepek tosta*	Rešetka	5		3	4-6
Bifburger, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30
* nemojte predzagrevati					
** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite					

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

siemens-home.com

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



9001054031
960428