

SIEMENS



Ugradna rerna

HM636GN.1

siemens-home.com/welcome

sr Uputstva za upotrebu

Register
your
product
online

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Mikrotalasna pećnica	17
 Uputstva za sigurnost	5	Posuda	17
Uopšteno	5	Snage mikrotalasne pećnice	18
Mikrotalasi	5	Podešavanje mikrotalasne pećnice u kombinaciji sa nekom vrstom grejanja	18
 Uzroci oštećenja	7	Podešavanje mikrotalasne pećnice	18
Uopšteno	7	Sušenje	19
Mikrotalasi	8	 Šabat podešavanje	19
 Zaštita životne sredine	8	Start šabat podešavanja	19
Ušteda energije	8	 Sredstva za čišćenje	19
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	8	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	19
 Upoznavanje uređaja	9	Površine u pećnici	20
Polje sa komandama	9	Održavanje čistoće aparata	20
Elementi za rukovanje	9	 Postolja	21
Displej	9	Otkaçivanje i zakačivanje stalka	21
Vrste režima rada-Meni	10	 Vrata uređaja	22
Vrste zagrevanja	10	Skidanje poklopca na vratima	22
Ostale informacije	11	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	22
Funkcije pećnice	11	 Smetnja, šta činiti?	24
 Pribor	11	Tabela sa smetnjama	24
Isporučeni pribor	11	Prekoračeno maksimalno trajanje režima rada	24
Ubacivanje pribora	12	Lampe u pećnici	24
Specijalan pribor	12	 Servisna služba	25
 Pre prve upotrebe	13	E-broj i FD-broj	25
Prvo puštanje u rad	13	 Jela	25
Čišćenje pećnice i pribora	13	Napomene o podešavanjima	25
 Opsluživanje aparata	14	Izbor jela	26
Uključivanje i isključivanje uređaja	14	Podešavanje jela	26
Startovanje režima rada ili završavanje	14	 Za Vas testirano u našoj kuhinji	27
Podešavanje vrste režima rada	14	Silikonski kalupi	27
Podešavanje režima zagrevanja i temperature	14	Kolači i sitna peciva	27
Brzo zagrevanje	14	Hleb i zemičke	30
 Vremenske funkcije	15	Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači	32
Alarmni časovnik	15	Nabujak i sufle	34
Trajanje	15	Živina	35
Vreme završetka	16	Meso	37
 Osigurač za decu	16	Riba	40
Aktiviranje i deaktiviranje	16	Povrće i prilozi	42
 Osnovna podešavanja	16	Desert	43
Promena podešavanja	16		
Lista podešavanja	17		
Promena vremena	17		

Eco vrsta zagrevanja	44
Akrlamid u namirnicama	46
Pečenje na umerenoj temperaturi	46
Sušenje	47
Ukuvavanje	48
Ostavite testo da naraste	49
Odmrzavanje	49
Podgrevanje jela pomoću mikrotalasne pećnice	51
Zadržavanje toplote	52
Proverena jela	52

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 4000 metara.

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

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

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

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 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.

Mikrotalasi

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Upotreba uređaja koja nije u skladu sa odredbama je opasna i može da prouzrokuje štete. Nije dozvoljeno da sušite jela ili odeću, da zagrevate patofne, jastuke punjene zrnavljem i žitaricama, sundere, vlažne krpe za čišćenje i slično. Na primer zagrejane patofne, jastuci punjeni zrnavljem ili žitaricama mogu da se zapale i posle jednog časa. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića.

- Namirnice mogu da se zapale. Namirnice nemojte nikada da podgrevate u ambalaži koja zadržava toplotu. Namirnice nikada nemojte da podgrevate bez nadzora u posudama od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala. Nemojte nikada da podesite preveliku snagu ili predugo vreme mikrotalasne pećnice. Orijentišite se prema podacima u ovom uputstvu za upotrebu. Nemojte nikada da sušite namirnice u mikrotalasnoj pećnici. Namirnice sa malim sadržajem vode kao np r. hleb nemojte nikada da odmrzavate ili podgrevate ako ste podesili preveliku snagu i predugo vreme mikrotalasne pećnice.
- Jestivo ulje može da se zapali. Jestivo ulje nemojte nikada da zagrevate pomoću mikrotalasne pećnice.

⚠ Upozorenje – Opasnost od eksplozije!

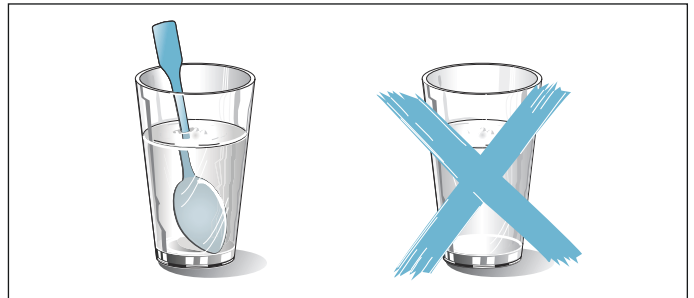
Tečnosti i druga hrana u čvrsto zatvorenim sudovima mogu da eksplodiraju. Tečnosti ili drugu hranu nemojte nikada da zagrevate u čvrsto zatvorenim sudovima.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

- Namirnice sa tvrdom ljuskom ili korom tokom, ali isto tako i posle zagrevanja, mogu da se raspuknu kao eksploziv. Nikada nemojte da kuvate jaja u ljusci ili da podgrevate tvrdo kuvana jaja. Nikada nemojte da kuvate mekušce i ljuskare. Kod jaja na oko ili jaja u čaši unapred probodite žumance. Kod namirnica sa tvrdom ljuskom ili korom, kao što su np r. jabuke, paradajz, krompir ili viršle, ljuska može da pukne. Pre zagrevanja probodite ljusku ili koru.
- Vrelina u hrani za bebe ne raspoređuje se ravnomerno. Hranu za bebe nikada nemojte da zagrevate u zatvorenim sudovima. Uvek uklonite poklopac ili cuclu. Posle zagrevanja dobro promešajte ili promućkajte. Proverite temperaturu, pre nego što detetu date hranu.
- Zagrejana jela emituju toplotu. Posuđe može da bude vrelo. Posuđe i pribor iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.
- Kod namirnica koje su hermetički zatvorene, ambalaža može da pukne. Uvek obratite pažnju na podatke na ambalaži. Jela iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.

⚠ Upozorenje – Opasnost od pare!

- Prilikom zagrevanja tečnosti može da dođe do odlaganja ključanja. To znači, da je postignuta temperatura ključanja, a da se nije podigao tipičan mehur pare. Već prilikom malog potresa suda vrela tečnost iznenada brzo može da prokluča i da prsne. Prilikom zagrevanja u sud uvek stavite kašiku. Na taj način izbegavate odlaganje ključanja.



⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

- Neadekvatno posuđe može da pukne. Posuđe od porcelana i keramike na drškama ili poklopcima može da ima fine rupice. Iza tih rupica krije se prazan prostor. Vlaga, koja je prodrla u prazan prostor može da izazove pucanje posuđa. Upotrebljavajte samo posuđe koje je namenjeno za mikrotalasnu pećnicu.
- Posuđe i posude koje sadrže metal mogu da izazovu varnice prilikom upotrebe u mikrotalasnoj rerni. Uređaj je oštećen. Nikada nemojte koristiti metalne posude u mikrotalasnoj rerni. Koristite isključivo posuđe odobreno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni ili koristite mikrotalasnu u kombinaciji sa određenom vrstom grejanja.

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Uređaj radi pod visokim naponom. Nikada ne uklanjajte kućište.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

- U slučaju nedostatka čišćenja može da se ošteti površina uređaja. Može da izađe energija mikrotalasa. Uređaj redovno čistite i odmah uklanjajte ostatke hrane. Održavajte čistoću pećnice, zaptivka na vratima, vrata i graničnika na vratima.

- Ako su oštećena vrata pećnice ili zaptivka na vratima, energija iz mikrotalasne pećnice može da izlazi napolje. Nemojte nikada koristiti aparat ako su oštećeni vrata od aparata, zaptivka na vratima ili plastični okvir vrata. Pozvati servisnu službu.
- Kod uređaja bez poklopca kućišta izlazi energija mikrotalasa. Nemojte nikada da uklanjate poklopac kućišta. U slučaju radova na održavanju ili radova na popravci pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Uopšteno

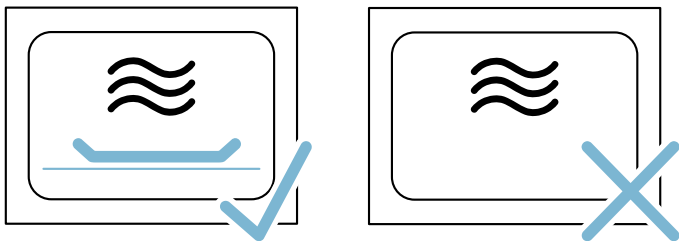
Pažnja!

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

Mikrotalasi

Pažnja!

- Formiranje varnica: Metal, npr. kašika u čaši, mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata. Varnice mogu da unište unutrašnje staklo na vratima.
- Kombinovanje pribora: nemojte kombinovati rešetku sa univerzalnim tiganjem. Ako se stave direktno jedna preko druge, mogu da izazovu varničenje. Ubacite uvek svaku na svoju visinu.
- Rad isključivo sa mikrotalasnom funkcijom: Pri radu samo sa mikrotalasnom funkcijom, nije pogodna univerzalna tepsija kao ni tepsija za pečenje. Može da dođe do varničenja i oštećenja termičkog prostora. Kao površinu za postavljanje posude upotrebljavajte rešetku ili mikrotalasni uređaj u kombinaciji sa nekom vrstom grejanja.
- Aluminijske posude: Nemojte da upotrebljavate aluminijske posude u uređaju. Uređaj se oštećuje zbog formiranja varnica.
- Režim rada mikrotalasne pećnice bez jela: Režim rada uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Nemojte nikada da startujete mikrotalasnu pećnicu bez jela u njoj. Izuzima se kratkotrajan test posuda. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17



- Kokice za mikrotalasnu pećnicu: Nemojte nikada da podešavate previsoki stepen snage mikrotalasa. Upotrebljavajte maksimalno 600 W. Kesu sa kobicama uvek položite na stakleni tanjir. Staklo na vratima može da iskoči zbog preopterećenja.

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.

Ušteda energije

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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

Upoznavanje uređaja

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

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

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.

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.

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 Otvaranje menija za vrste režima rada
i	Informacija Zaštita dece Prikazivanje napomena Aktiviranje i deaktiviranje osigurača za decu
⌚	Vremenske funkcije Otvaranje menija za vremenske funkcije
»»»	Brzo zagrevanje Uključivanje i isključivanje brzog zagrevanja

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. rerna 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.

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 režima rada-Meni







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

Vrsta režima rada	Upotreba
Vrste zagrevanja	Za pripremu Vašeg jela postoji mnogo finih prikladnih vrsta zagrevanja.
Jela → "Jela" na strani 25	Ovde možete da pronađete već programirane vrednosti podešavanja za mnoga jela.
Mikrotalasi → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17	Pomoću mikrotalasne pećnice možete jako brzo da kuvate, podgrevate ili odmrzavate Vaša jela.
Kombinacija mikrotalasne pećnice → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17	Tako možete uz mikrotalasnu pećnicu da priključite još jednu vrstu zagrevanja.
Funkcija sušenja → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17	Uradite to posle svakog rada sa mikrotalasnom pećnicom.
Podešavanja → "Osnovna podešavanja" na strani 16	Osnovna podešavanja Vašeg uređaja možete da prilagodite Vašim navikama.

Vrste zagrevanja

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


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

	Stepen za picu	30-275 °C	Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane. Zagrejte donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu.
	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.
	Zadržavanje toplote	60-100 °C	Za zadržavanje toplote jela.
	Posuda za podgrevanje	30-70 °C	Za grejanje posuda.
	Funkcija coolStart	30-275 °C	Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda na visini 3. Temperatura se podešava prema uputstvima proizvođača. Primenite najvišu temperaturu koja je navedena na pakovanju. Trajanje pečenja kako je navedeno ili kraće. Prethodno zagrevanje nema smisla.

Predložene vrednosti

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

Ostale informacije

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

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

Funkcije pećnice

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

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 16

Pribor

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 posude, kolače i kalupe. Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela. Rešetka je pogodna za režim rada sa mikrotalasnom pećnicom.
	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.
	Pleh za pečenje Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Koristite samo originalni pribor. On je specijalno 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.

Mikrotalasna funkcija

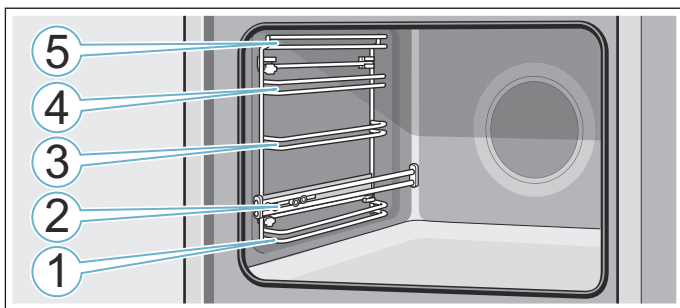
Za rad samo sa mikrotalasnom funkcijom pogodna je isključivo isporučena rešetka. Univerzalna tepsija ili tepsija za pečenja može da dovede do varničenja i oštećenja termičkog prostora.

Pri radu u kombinaciji sa mikrotalasnom funkcijom ili režimom pripreme hrane možete da koristite univerzalni tiganj ili drugi isporučeni pribor.

Ubacivanje pribora

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

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

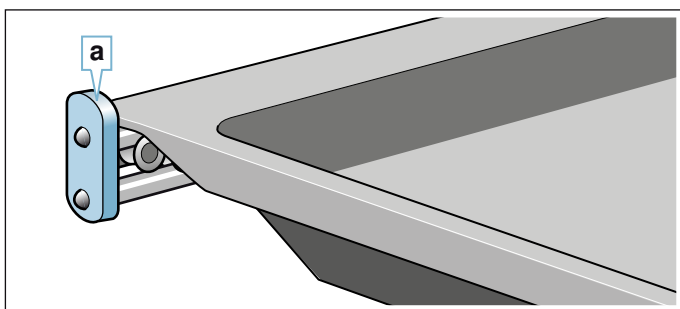


Na visinama 1, 3, 4 i 5 pribor uvek gurajte u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.

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

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

Primer na slici: univerzalna tepsija




Uputstva

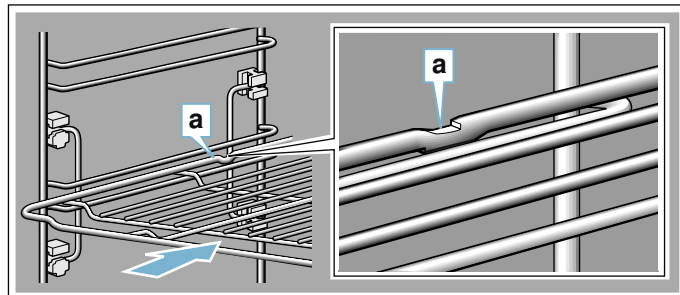
- Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugurate u rernu.
- Pribor uvek gurnite potpuno u rernu, tako da ne dodiruje vrata.

Funkcija ubacivanja u ležište

Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

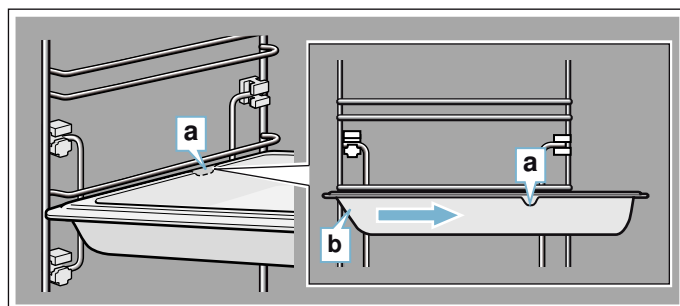
Prilikom ubacivanja rešetke vodite računa, da istureni deo koji uleže **a** bude pozadi i usmeren nadole. Natpis

"microwave" mora biti napred i krivina mora da bude usmerena 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



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 25

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.

Staklena vatrostalna posuda

Za kaserole, jela od povrća i pecivo.

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.

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 16

Podešavanje jezika

Preliminarno podešen jezik je "Nemački".

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

Podešavanje vremena

Tačno vreme startuje na 12:00 časova.

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

Podešavanje datuma

Preliminarno je podešen datum "01.01.2014."

1. Pomoću obrtnog birača podesite aktuelan dan, meseci godinu.
2. Pritiskajte strelicu > dok ne ažurirate sva podešavanja.
Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno.

Čišćenje pećnice i pribora

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

Čišćenje pećnice

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

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

Izvršite navedena podešavanja.

Podešavanja

Vrsta zagrevanja	Zagrevanje sa gornje/donje strane <input type="checkbox"/>
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

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

Isključite uređaj posle navedenog trajanja pomoću on/off.

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

Čišćenje pribora

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

Opsluživanje aparata

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

Uključivanje i isključivanje uređaja

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

Izuzetak: Osigurač za decu i alarmni časovnik takođe možete da podesite i kada je uređaj isključen. Prikazi na displeju ili napomene, npr. za prikaz preostale toplote u pećnici, takođe ostaju vidljivi kada je uređaj isključen.

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

Uključivanje uređaja

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

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

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

Isključivanje uređaja

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

Podešena funkcija se prekida.

Na displeju se pojavljuje vreme.

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

Startovanje režima rada ili završavanje

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

Kako biste obrisali podešavanja, pritisnite taster on/off.

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

Podešavanje vrste režima rada

Ukoliko 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.

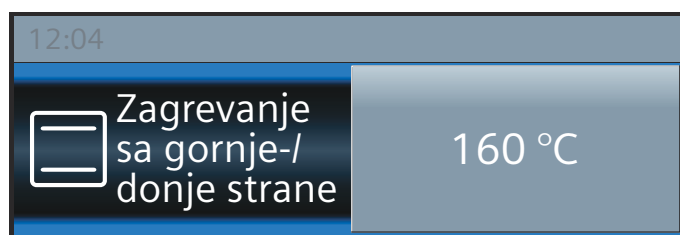
Podešavanje režima zagrevanja i temperature

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.

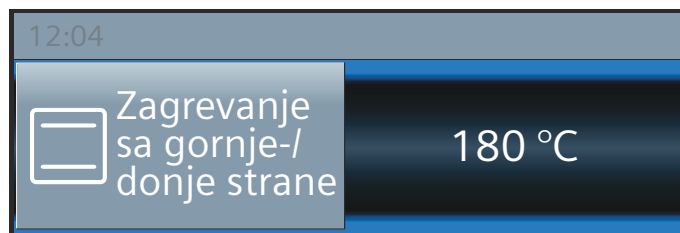
Za druga podešavanja, promenite vrednosti na sledeći način:

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

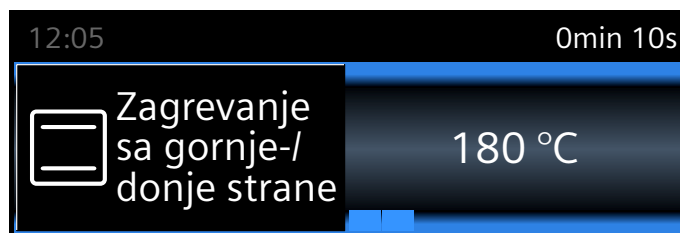
1. Pomoću obrtnog birača promenite vrstu zagrevanja.



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





4. Startujte pomoću tastera start/stop.



Na displeju se prikazuje vrsta zagrevanja i temperatura.

Brzo zagrevanje

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

-  4D vreli vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

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

Podešavanje

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

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



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

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

Prekidanje

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

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Funkcija tajmera	Upotreba
Alarmni časovnik	Budilnik funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. Po isteku podešenog vremena, oglašava se zvučni signal.
Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
Vreme završetka	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 i na indikatoru statusa stoji "Završeno".
- Pomoću tastera [i] možete u međuvremenu da pitate za informacije, koje se zatim kratko pojavljuju na displeju.

Alarmni časovnik

Alarmni časovnik možete da podesite u svako doba, iako je uređaj isključen. Teče paralelno sa ostalim vremenskim podešavanjima i poseduje svoj sopstveni signal. Čučete 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. Symbol za alarmni časovnik i isteklo vreme se prikazuju levo na indikatoru statusa.

Po isteku vremena

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

Prekid vremena aktiviranja alarmnog časovnika

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

Promena vremena aktiviranja alarmnog časovnika

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

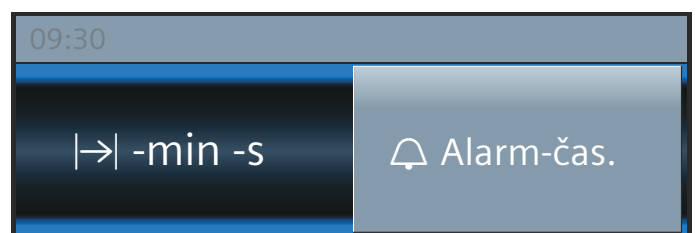
Trajanje

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

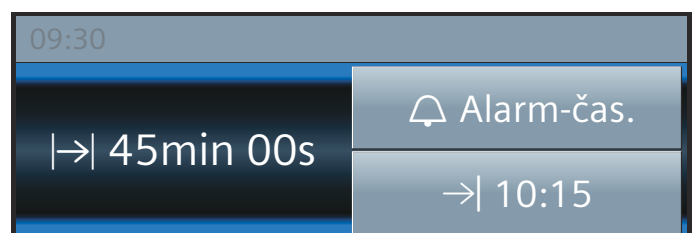
Preduslov: vrsta zagrevanja i temperatura su podešene.

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

1. Pritisnite taster . Otvara 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.

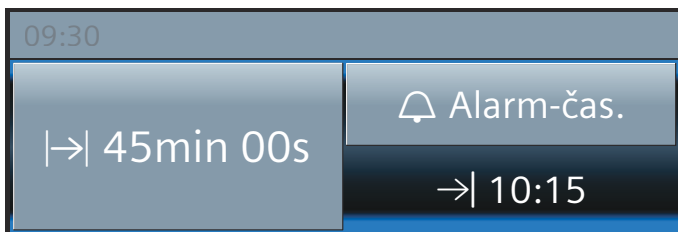
Vreme završetka

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

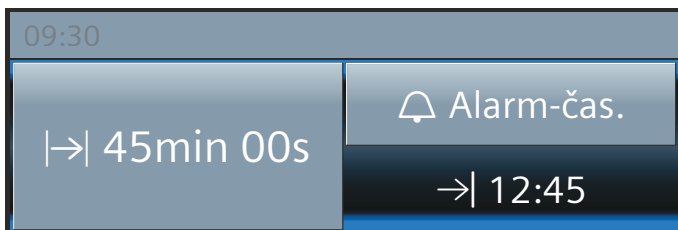
Preduslov: podešeni režim nije pokrenut. Trajanje je podešeno. Meni za vremenske funkcije  je otvoren.

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.

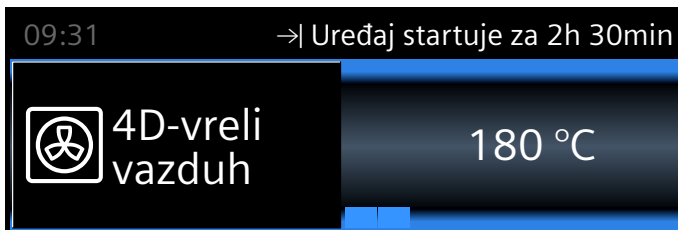
1. Pritisnite polje "Kraj →|".
Prikazuje vreme završetka.



2. Pomoću obrtnog birača vreme završetka pomerite na kasnije.




3. Potvrdite pomoću tastera start/stop.





Rerna je u poziciji čekanja. 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
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
Automatsko nastavljanje	Kod zatvaranja vrata Ne nastaviti automatski (pritisnite taster start/stop)
Režim rada nakon uključivanja	Glavni meni Vrste zagrevanja Mikrotalasi Kombinacija mikrotalasne pećnice 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
Šabat podešavanje	Uključeno Isključeno
Fabrička podešavanja	Vraćanje podešavanja

*) Postoji, u zavisnosti od tipa aparata

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.



Mikrotalasna pećnica

Pomoću mikrotalasne pećnice možete jako brzo da kuvate, podgrevate ili odmrzavate Vaša jela.

Mikrotalasna pećnica može da se koristi sama ili u kombinaciji sa nekom vrstom zagrevanja.

Da biste optimalno koristili mikrotalasnu pećnicu, vodite računa o napomenama o posudu i orijentišite se na podatke u tabeli za upotrebu na kraju uputstva za upotrebu.

Posuda

Nije svaka posuda pogodna za mikrotalasne pećnice. Da bi se Vaša jela zagrejala i da se uređaj ne bi ošteti, upotrebljavajte samo posude koje su pogodne za mikrotalasne pećnice.

Pogodno je posuđe otporno na toplotu od stakla, staklene keramike, porcelana ili plastike, koja je rezistentna pri visokim temperaturama. Ovi materijali propuštaju mikro-talase. Možete takođe koristiti i keramiku, ukoliko je kompletno glazirana i bez pukotina.

Možete takođe koristiti i posude za serviranje. Tako sebe štedite presipanja. Koristite posude sa zlatnom ili srebrnom dekoracijom samo, ukoliko proizvođač garantuje, da su pogodne za mikrotalasne pećnice.

Radi pečenja u kombinovanom režimu rada možete koristiti uobičajene modle za pečenje od metala. Tako će kolač porumeneti i odozdo.

Za druge primene, metalni sudovi nisu pogodni. Metal ne propušta mikro-talase. Jela ostaju hladna u zatvorenim metalnim posudama.

Pažnja!

Formiranje varnica: metal, npr. kašika u čaši, mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata. Varnice mogu da unište unutrašnje staklo na vratima.

Testiranje posuda

Mikrotalasnu pećnicu nemojte nikada da uključujete bez jela. Jedini izuzetak je kratak test posuda.

Ako ste nesigurni, da li je Vaše posuđe namenjeno za mikrotalasnu pećnicu, uradite test.

1. Praznu posudu stavite u pećnicu na ½ - 1 minut na maksimalnu snagu.
2. U međuvremenu proverite temperaturu posuđa. Posuđe mora da ostane hladno ili toplo kao ruka.

Ako je vrelo ili nastaju varnice, onda nije adekvatno. Prekinite test.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vrela. Nikada nemojte da dodirujete vrela delove. Udaljite decu.

Isporučeni pribor

Za rad samo sa mikrotalasnom funkcijom pogodna je isključivo isporučena rešetka. Univerzalna tepsija ili tepsija za pečenja može da dovede do varničenja i oštećenja termičkog prostora.

Pri radu u kombinaciji sa mikrotalasnom funkcijom ili režimom pripreme hrane možete da koristite univerzalni tiganji ili drugi isporučeni pribor.

Pri radu sa mikrotalasnom funkcijom, najbolje je da pribor ugurate na visinu 2, osim ako je drugačije navedeno.

Snage mikrotalasne pećnice

Možete da podesite 5 različitih snaga mikrotalasne pećnice.






Snaga	Jela	maksimalno trajanje
90 W	za odmrzavanje osetljivih jela	1 sat 30 min.
180 W	za odmrzavanje i dalje pečenje	1 sat 30 min.
360 W	za pečenje mesa i za podgrevanje osetljivih jela	1 sat 30 min.
600 W	za zagrevanje i pečenje jela	1 sat 30 min.
max	za zagrevanje tečnosti	30 min.

Podešavanje mikrotalasne pećnice u kombinaciji sa nekom vrstom grejanja

Nisu sve vrste zagrevanja pogodne za kombinovanje sa mikrotalasnom pećnicom.

Možete da podesite snage od 90 W do 360 W.

Adekvatne vrste zagrevanja:

	4D vreo vazduh
	zagrevanje sa gornje/donje strane
	pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
	Roštilj, velika površina
	Roštilj, mala površina

1. Pritisnite taster meni. Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Izaberite polje "Kombinacija mikrotalasne pećnice". Predlažu se vrsta zagrevanja, temperatura, snaga mikrotalasne pećnice i trajanje.
3. Pritisnite dotično polje i pomoću obrtnog birača podesite željene vrednosti.

4. Startujte sa tasterom start/stop. Trajanje vidljivo ističe.

Vrednosti možete da promenite u svakom trenutku. Za to pritisnite dotično polje i pomoću obrtnog birača promenite vrednosti.

Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Mikrotalasni režim je završen. Na displeju stoji |→| 0min 00s a na indikatoru statusa se pojavljuje "Završeno". Signalni ton možete prevremeno da obrišete pomoću tastera ⊖.

Ako hoćete još jednom da podesite snagu mikrotalasne pećnice, pritisnite dotično polje i unesite neko trajanje. Režim rada se ponovo pokreće.

Zaustavljanje režima rada

Ako pritisnete taster start/stop: Rerna je pauzirana. Ako ponovo pritisnete taster start/stop, nastavlja se rad.

Ako otvorite vrata aparata: prekida se rad.

Ako zatvorite vrata aparata: nastavlja se rad.

Prekidanje režima rada

Pritisnite taster on/off.

Podešavanje mikrotalasne pećnice

Da biste dobili optimalni rezultat sa mikrotalasnom pećnicom, stavlajte rešetku uvek na visinu 2.

1. Pritisnite taster meni. Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Izaberite polje "Mikrotalasna pećnica". Predlažu se snaga i trajanje mikrotalasne pećnice.
3. Pomoću obrtnog birača podesite snagu mikrotalasne pećnice i/ili trajanje.
4. Pomoću tastera start/stop startujte mikrotalasnu pećnicu.

Trajanje vidljivo ističe.

Vrednosti možete da promenite u svakom trenutku. Za to pritisnite dotično polje i pomoću obrtnog birača promenite vrednosti.

Trajanje je isteklo

Čuje se signal. Mikrotalasni režim je završen. Na displeju stoji |→| 0min 00s a na indikatoru statusa se pojavljuje "Završeno". Signalni ton možete prevremeno da obrišete pomoću tastera ⊖.

Ako hoćete još jednom da podesite snagu mikrotalasne pećnice, pritisnite dotično polje i unesite neko trajanje. Režim rada se ponovo pokreće.

Zaustavljanje režima rada

Ako pritisnete taster start/stop: Rerna je pauzirana. Ako ponovo pritisnete taster start/stop, nastavlja se rad.

Ako otvorite vrata aparata: prekida se rad. Posle zatvaranja vrata pritisnite taster start/stop. Režim rada teče dalje.

Prekidanje režima rada

Pritisnite taster on/off.

Sušenje

Sa režimom rada "Funkcija sušenja" se zagreva pećnica i vlaga isparava u pećnicu. Koristite funkciju sušenja posle svakog režima rada sa mikrotalasnom pećnicom.

1. Pritisnite taster meni.
Meni za vrste režima rada se otvara.
2. Izaberite režim rada "Funkcija sušenja".
3. Startujte sa tasterom start/stop.
Sušenje započinje i automatski se završava posle 10 minuta.

Otvorite vrata aparata na 1 do 2 minuta, da bi mogla da izađe vlaga.



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 16

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.



Sredstva za čišćenje

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

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

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

Pažnja!

Površinska oštećenja

Nemojte koristiti

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

Pre korišćenja dobro operite nove sunđeraste krpe.

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Područje	Čišćenje
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 nanosite u tankom sloju.
Plastika	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Lakovane površine	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom.
Polje sa komandama	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Staklo na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili abrazivnu spiralu od prohroma.

Ručka na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na dršku od vrata, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.
Unutrašnjost uređaja	
Emajlirane površine i samočišćeće površine	Vodite računa o napomenama za površine u pećnici koje su date u tabeli u nastavku.
Stakleni poklopac svetla u pećnici	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Zaptivak na vratima Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekom krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Poklopac na vratima od prohroma	Prohrom- čišćenje: Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstvo za negu površina od prohroma. Za čišćenje skinite poklopac na vratima.
Unutrašnji okvir vrata od prohroma	Prohrom- čišćenje: Obratite pažnju na napomene proizvođača. Promene boje se tako mogu ukloniti. Nemojte koristiti sredstvo za negu površina od prohroma.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem izvlačenja	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugrane. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralnu od prohroma.

Uputstva

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

Površine u pećnici

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

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

Čišćenje emajliranih površina

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

Sagorele ostatke hrane omekšajte vlažnom krpom i sapunicom. U slučaju jake nečistoće koristite abrazivnu spiralnu 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, matiranim keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je uređaj u režimu rada.

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

Podešavanje

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

1. Podesite vrstu zagrevanja 4D vreo vazduh.
2. 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 sunderom, 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 sunderom. 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 otkace i očiste.

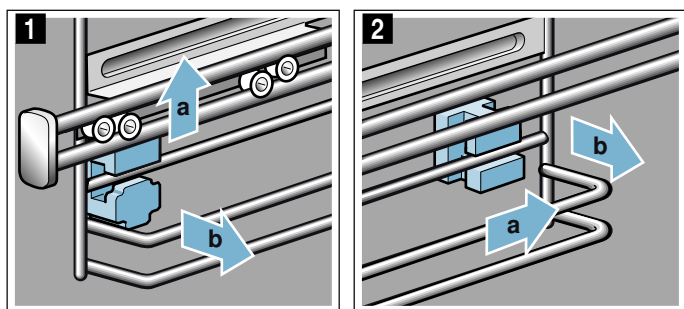
Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkaćivanje postolja

1. Postolje pritiskajte nagore **a** i okačite ga **b** (slika **1**).
2. Posle toga celo postolje gurnite malo unazad **a** i izvucite ga **b** (slika **2**).

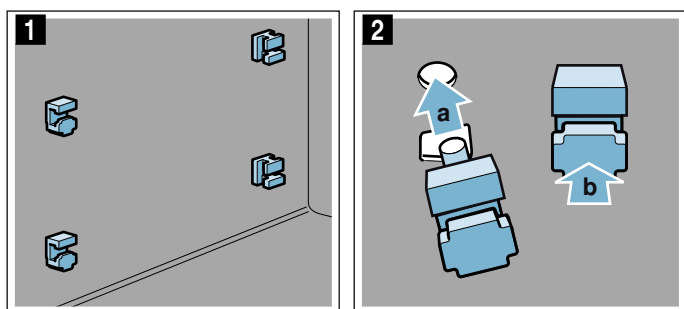


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

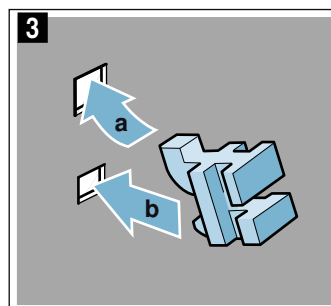
Ubacivanje držača

Ako pri vađenju postolja ispadnu držači, oni moraju ponovo pravilno da se ugraju.

1. Držači su različiti napred i nazad (slika **1**).
2. Držak napred ubacite sa kukom u okruglu rupu, malo ga nakosite **a**, ispod ga zakačite i postavite ga pravo **b** (slika **2**).



3. Držak nazad okačite sa kukom u gornju rupu **a** i ugurajte ga u donju rupu **b** (slika **3**).

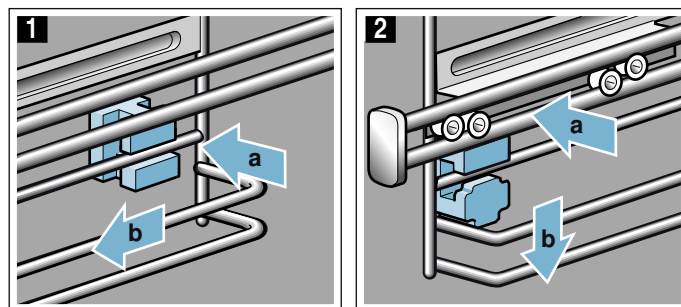


Zakaćivanje postolja

Pri kaćenju vodite računa o tome, da zakošenje bude gore na postolju.

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

1. Postolje udenite iza, gore i dole **a**, i povucite napred **b** (slika **1**).
2. Zatim ubacite napred **a** i pritiskajte nadole **b** (slika **2**).



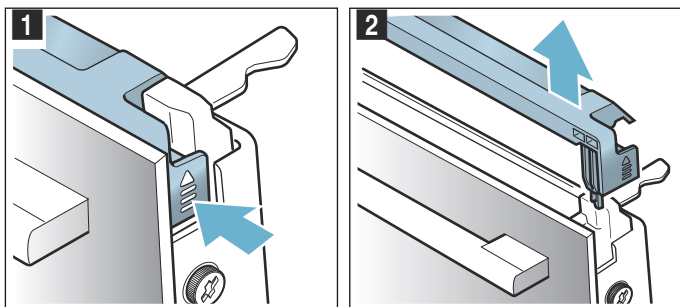
Vrata uređaja

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

Skidanje poklopca na vratima

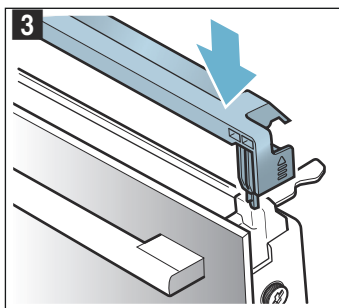
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

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**).



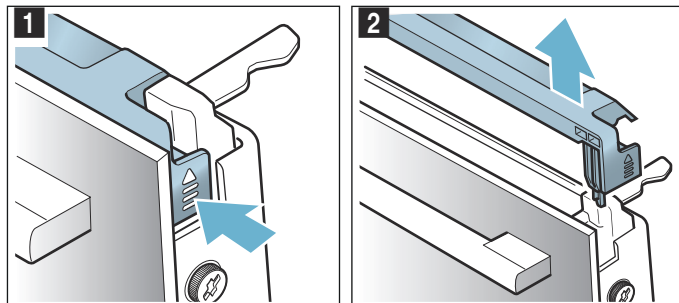
5. Zatvaranje vrata uređaja.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

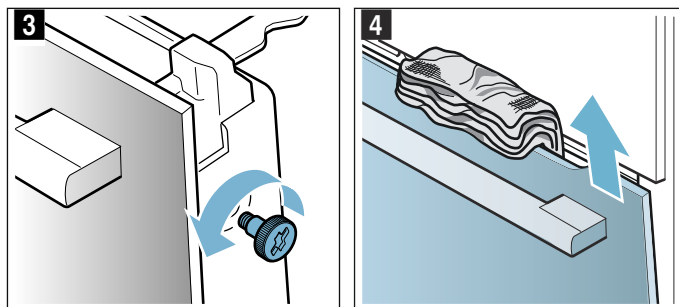
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

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.

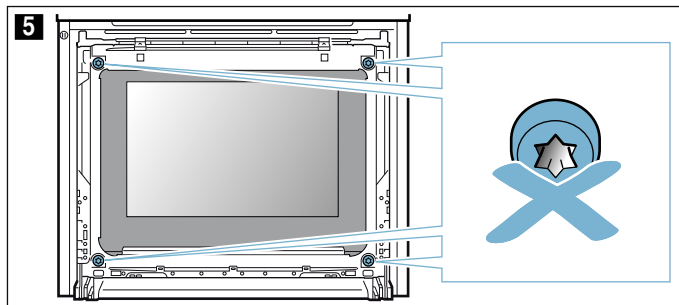


Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

Ako otvorite zavrtnje, više nije zagarantovana bezbednost aparata. Može da izađe energija mikrotalasa. Nemojte nikada odvrtati zavrtnje.

Nemojte odvrtati četiri crna zavrtnja na okviru (slika **5**).

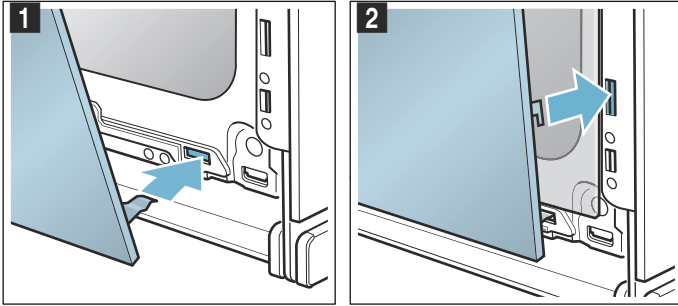


⚠ Upozorenje**Opasnost od povrede!**

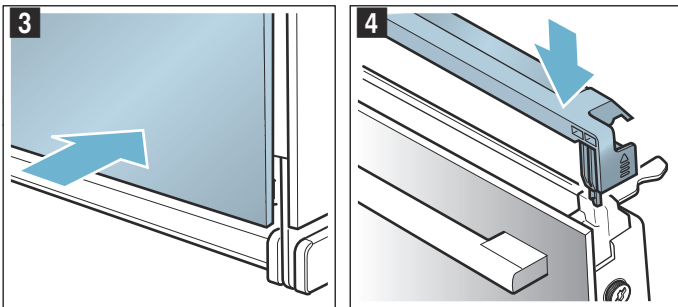
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.

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!

Pećnicu koristite ponovo tek ako ste stakla pravilno ugradili.




Smetnja, šta činiti?

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

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

Tabela sa smetnjama

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

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

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.

napomena. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 27

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.

Lampe u pećnici

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

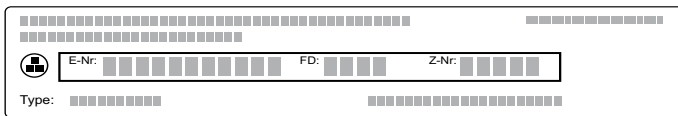
Ako LED lampica ili stakleni poklopac lampice ipak nekad budu neispravni, pozovite servisnu službu. Poklopac lampice ne sme da se skida.

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.



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 posude koje je u dovoljnoj meri otporno na toplotu.
- Dobićete napomene npr. o posudu, 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 posudu, kao i savete i trikove za pripremanje, naći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 27

Mikrotalasi

Kod nekih jela se mikrotalasna pećnica automatski aktivira. Pomoću mikrotalasne pećnice se trajanje pripreme znatno skraćuje, ono se skoro skraćuje na pola. Aparat Vas upozorava da koristite posude koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. U poglavlju Mikrotalasna pećnica naći ćete napomene o odgovarajućem posudu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

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
	Sufle u kalupima za porcije
Zamrznuti proizvodi	Pica
	Kajzerice
	Nabujci
	Proizvodi od krompira
Živinsko meso	Živinsko meso, riba
	Pile
	Patka, guska
Meso	Ćuretina
	Svinjetina
	Govedina
	Teletina
	Jagnjetina
	Divljač
	Jela od mesa
	Riba
Riblj file	
Prilozi, povrće	Povrće
	Krompir
	Pirinač
	Žitarice
Odmrzavanje jela	Hleb, zemičke
	Kolači
	Meso, živinsko meso
	Riba

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 15

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 posuđu i načinu pripreme.

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

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

Silikonski kalupi

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo Vam tamne kalupe od metala.

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

Kolači i sitna peciva

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Pečenje u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Ako pečete u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom, možete znatno da skratite vreme pečenja.

Uvek koristite posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu i koje je otporno na toplotu. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

U kombinovanom režimu rada možete da koristite uobičajene kalupe od metala. Ako se između kalupa i rešetke stvaraju varnice, proverite da li je kalup spolja čist. Promenite poziciju kalupa na rešetki. Ako to ne pomogne, nastavite da pečete bez mikrotalasa. Trajanje pečenja se produžava.

Ako koristite kalupe od plastike, keramike ili stakla, vreme pečenja iz tabele za podešavanje se skraćuje. Kolač manje rumeni odozdo.

Pečenje u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom 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 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

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" prema vratima i krivinom nadole. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

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

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

Papir za pečenje

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

Preporučena podešavanja

U tabeli su navedene optimalne vrste zagrevanja za različita peciva. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije

pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

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




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

























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

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Kolači u kalupima						
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	-	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		160-180	90	30-40
Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-150	-	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
Voćni kolač od biskvitnog testa, fini	Kalup za kuglof	2		160-180	90	35-45
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	-	20-30
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		150-170	-	65-85
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Lenja pita	Pleh za picu	3		170-190	-	45-55
Tart	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	-	25-40
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	-	50-70
Kolač od dizanog testa u kalupu sa skočnim mehanizmom	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	2		150-170*	-	20-30
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Kolači iz pleha						
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3		160-180	-	20-40
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-160	-	30-50
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-190	-	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		160-170	-	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	55-75
Lenja pita	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	45-55
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180*	-	15-25
Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170	-	20-30
* predzagrevanje						
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u cerni	Vrsta zag- revanja	Temperatu- ra u °C	Snaga mikro- talasne funk- cije u W	Trajanje u min.
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	30-40
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2		160-170	-	25-35
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3		180-190*	-	15-20
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		150-170	-	45-60
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		170-180	-	50-60
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		200-220	-	35-45
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		200-220	90	20-25
Sitno pecivo						
Kolačići	Pleh za pečenje	3		160**	-	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150**	-	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140**	-	35-45
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	-	15-20
Mafini, 2 nivoa	Pleh za mafine	3+1		160-180*	-	15-30
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	-	25-40
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		170-190*	-	20-35
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog testa, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog testa, ravno, 4 nivoa	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	3		200-220	-	30-40
Pecivo od kivanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3		160-180	-	20-30
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 i pleh za pečenje	3+1		140-150**	-	30-40
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		130-140**	-	35-55
Domaći keks	Pleh za pečenje	3		140-160	-	15-30
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-160	-	15-30
Domaći keks, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140-160	-	15-30
Beze pecivo	Pleh za pečenje	3		80-90*	-	120-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		90-110	-	30-45
* predzagrevanje						
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja						

Saveti za kolače i sitno pecivo

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

Hleb i zemičke

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na dva nivoa

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" prema vratima i krivinom nadole. 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.

Papir za pečenje

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

Zamrznuti proizvodi

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

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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






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













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

Pažnja!

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Trajanje u min.
Hleb					
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220* 180-190	10-15 25-35
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220* 180-190	10-15 40-50
Lepinja	Univerzalna tepsija	3		250-270	20-25
Zemičke					
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190*	10-20
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		150-170	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
Baget, unapred zapečen, iz frižidera**	Univerzalna tepsija	3		-	-
Zemičke, zamrznute					
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni**	Univerzalna tepsija	3		-	-
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo**	Univerzalna tepsija	3		-	-
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		170-190	30-35
* predzagrevanje					
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži					

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Trajanje u min.
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	3-5
* 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 u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Ako pečete u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom, možete znatno da skratite vreme pečenja.

U kombinovanom režimu rada možete da koristite uobičajene kalupe od metala. Ako se između kalupa i rešetke stvaraju varnice, proverite da li je kalup spolja čist. Promenite poziciju kalupa na rešetki. Ako to ne pomogne, nastavite da pečete bez mikrotalasa. Trajanje pečenja se produžava.

Ako koristite kalupe od plastike, keramike ili stakla, vreme pečenja iz tabele za podešavanje se skraćuje. Pikantni kolač manje rumeni odozdo.

Pečenje u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom 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 ugurate.

Rešetka

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" prema vratima i krivinom nadole. Posude i kalupe uvek postavite na rešetku.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Kod pice sa puno nadeva koristite univerzalni tiganj.

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

Papir za pečenje

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

Zamrznuti proizvodi

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

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

Preporučena podešavanja

U tabelama ćete naći optimalnu vrstu zagrevanja optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od konzistencije i količine testa. Zato su navedena područja za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima. Niža temperatura daje ravnomernije pečenje. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

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





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
























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

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikro-talasne pećnice u W	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		250-270	-	20-25
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, 1 komad	Univerzalna tepsija	2		210-230	90	10-20
Pica, tanka kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pica, debela kora, 1 komad**	Rešetka	3		-	-	-
Pica, debela kora, 1 komad	Univerzalna tepsija	2		180-200	90	15-25
Pica, debela kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Pica baget**	Rešetka	3		-	-	-
Topli sendvič, 2 komada	Univerzalna tepsija	2		180-200	90	10-20
Mini pice**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Mini pice, 9 komada	Univerzalna tepsija	2		210-230	90	10-20
Mini pice, Ø7 cm, 4 nivoa	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
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	1		180-200	90	35-40
Francuska pita	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	-	30-40
Bela pica	Univerzalna tepsija	3		260-280*	-	10-15
Ruske piroške	Keramički pekač	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	-	30-45
Burek	Univerzalna tepsija	1		200-220*	-	20-30

* predzagrevanje

** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Nabujak i sufle

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

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

Pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice

Ako pripremate samo sa mikrotalasnom pećnicom ili u kombinaciji sa njom, možete znatno da skratite vreme pripreme.

Uvek koristite posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu i koje je otporno na toplotu. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Izvadite gotova jela iz pakovanja. U posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu, pečete brže i ravnomernije.

Uguravanje

Uvek stavlajte na navedene visine.

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave"

prema vratima i krivinom nadole. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

Univerzalni tiganj

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

Posuda

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

Preporučena podešavanja

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






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

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Na taj način štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smanjujete 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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	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	360	20-30
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		170-190	-	40-60
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		150-170	360	20-30
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		160-180	-	50-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		180-200	360	20-30
Lazanje, smrznute, 400 g**	Rešetka	2		-	-	-
Lazanje, smrznute, 400 g	Posuđe otvoreno	2		200-210	180	20-25
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		170-190	360	20-25

* predzagrevanje

** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u min.
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	Kalupi za porcije	2		170-190	-	65-75

* 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.

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" ka vratima i krivinom nadole na navedenu visinu. Uz to, ispod ugurajte univerzalni tiganj sa zakošenjem prema vratima na visinu ispod.

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 u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Živinsko meso možete posebno dobro da pripremate u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom. Vreme pripreme se na taj način znatno skraćuje.

Za razliku od konvencionalnog režima rada, trajanje pečenja u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom se upravlja prema ukupnoj težini.

Savet: Ako imate drugačije količine od onih koje su navedene u tabeli za podešavanje, pomoći će Vam osnovno pravilo: dupla količina odgovara približno duplom trajanju.

Uvek koristite posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu i koje je otporno na toplotu. Kalupi za pečenje od metala ili zemljane posuđe su pogodni samo za pečenje bez mikrotalasne pećnice. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Roštiljanje

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

Rešetku stavite na navedenu visinu u rerni tako da utisnuti natpis "Microwave" bude okrenut prema vratima, a zaobljenje nadole. Univerzalnu tepsiju dodatno podmetnite barem za jedan nivo niže tako da joj kosa strana bude okrenuta prema vratima. Tako se sakuplja mast.

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

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

Uputstva

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

Okrenite komad živinskog mesa nakon otprilike 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.



















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 kožuram 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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		230-250	360	25-35
File od pilećih grudi po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		3*	-	15-20
File od pilećih grudi, 2 komada po 150 g (roštinjanje)	Posuđe, otvoreno	2		190-210	180	25-30
Sitni delovi pileta, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Sitni delovi pileta, 4 komada po 250 g	Posuđe, otvoreno	2		190-210	360	20-30
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti, 250 g	Univerzalna tepsija	2		190-210	360	10-15
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Tovljeno pile, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	360	30
					180	15-25
Patka i guska						
Patka, 2 kg	Rešetka	2		180-200	-	90-110
Patka, 2 kg	Rešetka	2		170-190	180	60-80
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		170-190	180	80-90
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		170-190	180	30-40
Ćuretina						
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90

* predzagrevanje 5 min

** Obratite pažnju na podatke na ambalaži

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		170-190	180	60-80
Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-260	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	360	45-50

* 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 aluminijsku. 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.

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" ka vratima i krivinom nadole na navedenu visinu. Uz to, ispod ugurajte univerzalni tiganj sa zakošenjem prema vratima na visinu ispod.

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 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.

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 u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Određena jela se mogu spremati u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom. Vreme pripreme se na taj način znatno skraćuje.

Za razliku od konvencionalnog režima rada, trajanje pečenja u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom se upravlja prema ukupnoj težini.

Savet: Ako imate drugačije količine od onih koje su navedene u tabeli za podešavanje, pomoći će Vam osnovno pravilo: dupla količina odgovara približno duplom trajanju.

Uvek koristite posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu i koje je otporno na toplotu. Kalupi za pečenje od metala ili zemljane posude su pogodne samo za pečenje bez mikrotalasne pećnice. Obratite pažnju na napomene o posudu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Pažnja!

Ako koristite celofan za pečenje, nemojte ga zatvarati metalnim klipsnima. Koristite kuhinjski kanap. Za rolade nemojte koristiti metalne štapiće. Može doći do stvaranja varnica.

Roštiljanje

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

Rešetku stavite na navedenu visinu u rerni tako da utisnuti natpis "Microwave" bude okrenut prema vratima, a zaobljenje nadole. Univerzalnu tepsiju dodatno podmetnite barem za jedan nivo niže tako da joj kosa strana bude okrenuta prema vratima. Tako se sakuplja mast.

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

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

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

Uputstva

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

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različita jela od mesa naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vreme pripreme zavise od količine, svojstva i temperature namirnice. Zato su

navedena područja za podešavanje. Pokušajte prvo sa nižim vrednostima. Ako je neophodno, sledećeg puta podesite višu temperaturu.

Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje mesa koje je bilo na temperaturi u frižideru u hladnu pećnicu. Tako štedite do 20 procenata energije. Ako prethodno zagrevate, smenjete 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
-  Mikrotalasi

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikrotalase funkcije u W	Trajanje u min.
Svinjetina						
Svinjsko pečenje bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		220-240	360	55-65
Svinjsko pečenje sa kožuram, npr. plećka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	130-140
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		220-230	-	70-80
Svinjski ribić, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		230-240	90	50-60
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	20-25
Dimljeni kare sa kostima, 1 kg (sa malo dodate vode)	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	-	70-90
Dimljeni kare sa kostima, oko 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		-	360	40-50
Svinjski stekovi, 2 cm debljine	Rešetka	5		2	-	16-20
Svinjski medaljoni, 3 cm debljine (5 min. predzagrevanje)	Rešetka	5		3*	-	8-12
* predzagrevanje						
** bez prevrtanja						

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Govedina						
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-260	90	30-40
Dinstano govede pečenje, 1,5 kg	Posuđe, zatvoreno	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		240-260	180	30-40
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, zatvoreno	2		200-210	90	70-80
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		200-210	-	100-120
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		200-220	180	30
					90	30-40
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, zatvoreno	2		240-260	360	30
					180	35-40
Jagnjeća plečka sa kostima**	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnjeća plečka sa kostima, 1 kg**	Posuđe, otvoreno	2		190-210	90	30-40
Jagnjeći kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		3	-	10-15
Jela od mesa						
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	-	60-70
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg + 20 ml vode	Posuđe, otvoreno	2		170-190	360	30-40
* predzagrevanje						
** bez prevrtanja						

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

Pećnica je jako prljava.	Pripremite jelo u zatvorenom pekaču ili koristite pleh. Ako koristite pleh za roštilj, dobićete optimalne rezultate pečenja. Pleh za roštilj možete da 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.

Pečenje nije ravnomerno pečeno.	Isecite pečenje. Pripremite sos u posudi za pečenje i komade pečenja stavite u sos. Pecite meso do kraja samo mikrotalasima.
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

Rešetku stavite na navedenu visinu u rerni tako da utisnuti natpis "Microwave" bude okrenut prema vratima, a zaobljenje nadole. 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 roštinjanja 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.

Dinstanje u mikrotalasnoj pećnici

Možete i ribu da dinstate u mikrotalasnoj pećnici.

Za to koristite zatvoreno posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu ili ga prekrijte tanjirom ili specijalnom folijom za mikrotalasnu pećnicu. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Sopstveni ukus se dosta zadržava i možete pažljivo da dodajete so i začine. Kod cele ribe dodajte jednu do tri supene kašike vode ili soka od limuna.

Nakon pečenja, ostavite ribu još 2-3 minuta da bi se izjednačila temperatura.

Izvadite gotova jela iz pakovanja. U posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu, pečete brže i ravnomernije.

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 ½ do ⅔ navedenog vremena.

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Snaga mikro-talase pećnice u W	Trajanje u min.
Riba						
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	3		2	90	15-20
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posuđe zatvoreno	2		-	600 360	3 2-7
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Posuđe otvoreno	2		230-250	360	30-40
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, npr. losos	Posuđe zatvoreno	2		-	600 360	10 10-15
Riblj file						
Riblj file, natur, grilovan	Rešetka	4		1*	-	15-25
Riblj file, natur dinstani, 400 g	Posuđe zatvoreno	2		-	600 360	4 5-15
Riblj kotlet						
Riblj kotlet, 3 cm deo**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, smrznuta						
Riba, cela, 300 g, npr. pastrmka	Posuđe zatvoreno	2		-	600 360	5 7-12
File od ribe, natur	Posuđe zatvoreno	2		210-230	-	20-30
File od ribe, natur, 400 g	Posuđe zatvoreno	2		-	600	10-15
File od ribe, prepečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
File od ribe, prepečen, 400 g	Posuđe otvoreno	2		3	360	15-20
Riblj štapići (u međuvremenu okrenite)	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	20-30
Jela od ribe						
Riblja terina, 1000 g	Kalup za terin	2		-	360	20-25
* predzagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Povrće i prilozi

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

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

Priprema u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Ako želite da pečete u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom, uvek koristite zatvoreno posuđe koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. Ako nemate odgovarajući poklopac za posuđe, uzmite tanjir ili specijalnu foliju za mikrotalasnu pećnicu. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu.

Ravna jela se brže pripremaju od visokih. Zato rasporedite jelo što je moguće ravnije po posudi.

Žitarice jako pene pri kuvanju. Za sve proizvode od žitarica, kao i za pirinač, koristite visoko posuđe sa poklopcem.

Sopstveni ukus jela se dugo zadržava. Tako možete pažljivo da dodajete so i začine.

Ako ne nađete podatke za podešavanje za pripremu Vaših količina jela, produžavajte i skraćujte vreme pripreme prema sledećem pravilu: dupla količina odgovara približno duplom trajanju.

Jelo u međuvremenu dva ili tri puta okrenite ili promešajte. Nakon zagrevanja ostavite jelo još dva do tri minuta da bi se izjednačila temperatura.

Jela prenose toplotu na posuđe. Kod režima rada samo sa mikrotalasnom pećnicom može da postane jako vruće.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pripremanje na jednom nivou

Pridržavajte se navoda iz tabele.

Priprema na dva nivoa

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

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

Pribor

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

Rešetka

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" prema vratima i krivinom nadole. Posuđe i kalupe uvek postavite na rešetku.

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Papir za pečenje

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






Preporučena podešavanja







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

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  Roštilj, velika površina
-  Funkcija coolStart
-  Mikrotalasi

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikrotalassne funkcije u W	Trajanje u min.
Povrće, sveže						
Povrće, sveže, 250 g*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	6-10
Povrće, sveže, 500 g*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	10-15
Povrće, smrznuto						
Spanać, 450 g*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	11-16
Mešano povrće, 250 g +25 ml vode*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	8-12
Mešano povrće, 500 g + 25 ml vode*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	13-18
Jela od povrća						
Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		3	-	10-15
* u međuvremenu promešajte jednom do dva puta						
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži						

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u retni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Krompir						
Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	45-60
Pečeni krompir, isečen na pola, 1 kg	Univerzalna tepsija	3		200-220	360	15-20
Krompir kuvan u ljusci, ceo, 250 g*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	8-11
Otrebljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine, 500 g*	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	12-15
Proizvodi od krompira, zamrznuti						
Rešti**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pljeskavice od krompira, punjene**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Kroketi**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pomfrit**	Univerzalna tepsija	3		-	-	-
Pomfrit, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		190-210	-	30-40
Pirinač						
Pirinač dugog zrna, 250 g + 500 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	7-9
					180	13-16
Natur pirinač, 250 g + 650 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	11-13
					180	25-30
Rižoto, 250 g + 900 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	12-14
					180	22-27
Žitarice						
Kus kus, 250 g + 500 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	6-8
Proso celo, 250 g + 600 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	8-10
					180	10-15
Palenta/kukuruzni griz, 125 g + 500 ml vode*	Posuđe, zatvoreno	1		-	600	6-8
Griz, 250 g + 750 ml vode	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	11-13
					180	15-20
Jaje						
Royal masa od 2 jajeta	Posuđe, zatvoreno	2		-	360	6-8
* u međuvremenu promešajte jednom do dva puta						
** Obratite pažnju na podatke na ambalaži						

Desert

Sa Vašim aparatom možete sasvim jednostavno da pripremate jogurt i različite deserte.

Za pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice, uvek koristite posuđe koje je otporno na visoku temperaturu i pogodno za mikrotalasnu pećnicu. Obratite pažnju na napomene o posudu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Ako posudu stavljate na rešetku, rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" ugurajte prema vratima aparata i sa krivinom nadole.

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.

Puding u prahu

Izmešajte prah pudinga prema podacima na pakovanju sa mlekom i šećerom u visokoj posudi koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Čim mleko počne da se podiže, snažno promešajte. To ponovite dva do tri puta.

Pripremanje sutlijaša

1. Izmerite pirinač i dodajte 4 puta veću količinu mleka.
2. Pirinač i mleko sipajte u visoku posudu, pogodnu za mikrotalasnu pećnicu.
3. Prema uputstvu iz tabele podesite.
4. Čim mleko počinje da se podiže, snažno promešajte i smanjite snagu mikrotalasne pećnice kako je navedeno u tabeli.
Za vreme ključanja više puta promešajte.

Kompot

Izmerite voće u posudi koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu i na 100 g dodajte supenu kašiku vode. Po ukusu dodajte šećer i začine. Poklopite posudu i podesite prema uputstvima iz tabele.

Za vreme kuvanja dva do tri puta promešajte.

Kokice za mikrotalasnu

Koristite ravno stakleno posuđe otporno na visoke temperature, npr. poklopac kalupa za kaserole. Ne koristite porcelan ili prilično zakrivljeni tanjir.

Na posudu stavite kesicu kokica sa označenom stranom nadole. Prema uputstvu iz tabele podesite. Vreme je neophodno prilagoditi u zavisnosti od proizvoda i količine.



Da ne bi zagorele kokice, izvadite kesicu posle 1 1/2 minuta i protresite je. Nakon pripreme obrišite pećnicu.






Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Kod namirnica koje su hermetički zatvorene, ambalaža može da pukne. Uvek obratite pažnju na podatke na ambalaži. Jela iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.

Preporučena podešavanja

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D-vreo vazduh
-  Mikrotalasi

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje	Snaga mikrotalasne pećnice u W	Trajanje u min.
Puding u prahu*	Posuđe zatvoreno	2		-	600	5-8
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	-	8-9h
Sutlijaš, 125 g + 500 ml mleka*	Posuđe zatvoreno	2		-	600	10
					180	20-25
Voćni kompot, 500 g	Posuđe zatvoreno	2		-	600	9-12
Kokice za mikrotalasnu pećnicu, 1 kesica od 100 g**	Posuđe otvoreno	2		-	600	4-6

* u međuvremenu promešajte jednom do dva puta

** zatvorenu kesu stavite na posudu

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 ugurate.

Rešetka

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave"

prema vratima i krivinom nadole. 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
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		250-275	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
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, hlepčića i hleba ili finog peciva (keks, medenjaci, spekulat).

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	<p>Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Sa vrelin vazduhom maks. 180 °C.</p>
Kolačići	<p>Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelin vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.</p>
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 zapećite 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 zapećivanja 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 200 g	Posuđe otvoreno	2		5-7	90*	30-60
Čureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	90*	150-210
Svinjetina						
Svinjsko pečenje, 5-6 cm debljine, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		8-10	80*	210-240
* predzagrevanje						

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Trajanje zapicanja u min.	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjski file, ceo	Posude otvoreno	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, 4 cm debljine	Posude otvoreno	2		5-7	80*	90-120
Govedina						
Goveđe pečenje (kuk), 6-7 cm debljine, 1,5 kg	Posude otvoreno	2		8-10	80*	210-270
Goveđi file, ceo, 1 kg	Posude otvoreno	2		4-6	80*	150-210
Rozbif, 5-6 cm debeo	Posude otvoreno	2		6-8	80*	210-270
Goveđi medaljoni/Ramstek debljine 4 cm	Posude otvoreno	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, 4-5 cm debljine, 1,5 kg	Posude otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleće pečenje, 10-15 cm debljine, 1,5 kg	Posude otvoreno	2		8-10	80*	210-240
Teleći file, ceo, 800 g	Posude otvoreno	2		5-7	80*	120-150
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Posude otvoreno	2		5-7	80*	45-90
Jagnjeće meso						
Jagnjeća plećka, uključena, po 200 g	Posude otvoreno	2		5-7	80*	120-180
Jagnjeći but bez kostiju, srednji, 1 kg uvezan	Posude 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 ljuskom bude dole a površine bez ljuske gore. Vodite računa o tome, da ni voće a ni pečurke ne budu jedni preko drugih na rešetki.

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

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

Koristite za sušenje sledeće visine:

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


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





Preporučena podešavanja

U tabeli ćete naći podešavanja za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje zavise od vrste, vlažnosti, zrelosti i debljine namirnice koja se suši. Što duže se namirnica koja ide na sušenje bude sušila, to će se bolje konzervirati. 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	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Voće sa semenkama (kolutići od jabuke, 3 mm debljine, po rešetki 200 g)	1-2 Rešetka	-		80	5-9
Košunjavo voće (šljiva)	1-2 Rešetka	-		80	8-10
Korensko povrće (šargarepe) narendano, blanširano	1-2 Rešetka	-		80	5-8
Pečurke u kriškama	1-2 Rešetka	-		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 Rešetka	-		60	2-6

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Čaše

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

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

Tegle se za vreme ukuvavanja ne smeju dirati u pećnici.

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće. Dobro ga operite.

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

Voće

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

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

Povrće

Povrće u teglama prelijte vrelom, prokuvanom vodom.

Obrišite obode tegle, oni moraju da budu čisti. Na svaku teglu stavite vlažan gumeni prsten i

poklopac. Zatvorite tegle stegama. Čaše postavite tako, da se međusobno ne dodiruju. 500 ml vrele vode (otprilike 80 °C) ulijte u univerzalni tiganj. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Završetak ukuvavanja

Voće

Nakon određenog vremena nastaju mehurići. Isključite aparat, čim se pojave kapljice na svim teglama. Izvadite tegle posle navedenog vremena naknadnog zagrevanja iz pećnice.

Povrće


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


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

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

■  4D-vreo vazduh

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Ukuvavanje					
Povrće, npr. šargarepa	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				120	od mehurića vazduha na: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Povrće, npr. krastavac	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				-	Naknadna toplota: 30
Koštunjavo voće npr. višnje, šljive	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				-	Naknadna toplota: 35
Voće sa semenkama, npr. jabuke, jagode	Tegle od 1 litar	1		160-170	dok se ne stvore mehurići vazduha: 30-40
				-	Naknadna toplota: 25

Ostavite testo da naraste

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

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

Fermentacija testa

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

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

Fermentacija pojedinačnog komada testa


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





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

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Zagrevanje sa gornje/donje strane

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

Odmrzavanje

Za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća, živinskog mesa, ribe i peciva koristite režim rada mikrotalasne pećnice.

Izvadite zamrznutu namirnicu iz pakovanja i stavite je u odgovarajućoj posudi za mikrotalasnu pećnicu na rešetku. Obratite pažnju na napomene o posudi koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17

Ugurajte rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" prema vratima i krivinom nadole.

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

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. Odmrzavanje često ide bolje u više koraka. U tabeli su oni navedeni jedan za drugim.

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




















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

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

Savet: Ako imate drugačije količine od onih koje su navedene u tabeli za podešavanje, pomoći će Vam osnovno pravilo: dupla količina odgovara približno duplom trajanju.

Korišćena vrsta zagrevanja

■  Mikrotalasi

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalase funkcije u W	Trajanje u min.
Hleb, zemičke						
Hleb, 500 g	Posuđe, otvoreno	2		-	180	3
					90	10-15
Kajzerice	Rešetka	2		140-160	90	2-4
Kolači						
Kolači, sočni, 500 g	Posuđe, otvoreno	2		-	180	2
					90	10-15
Kolači, suvi, 750 g	Posuđe, otvoreno	2		-	90	10-15
Živinsko meso i meso						
Pile, celo, 1,2 kg*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	10
					90	10-15
Delovi živinskog mesa, 250 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	10
					90	10-15
Patka, 2 kg*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	10
					90	40-50
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 800 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	15
					90	10-15
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1 kg*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	15
					90	20-30
Meso, u komadu, npr. pečenje (sirovo meso) 1,5 kg*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	15
					90	25-35
Meso, u komadima ili kriškama, npr. gulaš (sirovo meso), 500 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	8
					90	5-10
Mleveno meso, mešano, 200 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	90	8-15
Mleveno meso, mešano, 500 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	5
					90	10-15
Mleveno meso, mešano, 1000 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	10
					90	20-30
Riba						
Riba, cela, 300 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	3
					90	10-15
Ribljí file, 400 g*	Posuđe, otvoreno	2		-	180	5
					90	10-15
Povrće, voće						
Bobičasto voće, 300 g	Posuđe, otvoreno	2		-	180	5-10
Povrće, 600 g	Posuđe, otvoreno	2		-	180	10
					90	8-13
Ostalo						
Puter, odmrzavanje, 125 g	Posuđe, otvoreno	2		-	90	7-9

* posle 1/2 vremena okrenite

Podgrevanje jela pomoću mikrotalasne pećnice

Pomoću mikrotalasne pećnice možete da podgrevate jela ili da ih u jednom koraku odmrzavate i podgrevate.

Izvadite gotova jela iz pakovanja. U posudi pogodnoj za mikrotalasnu pećnicu, jela se brže i ravnomernije podgrevaju. Različite komponente jela mogu različitom brzinom da se podgrevaju.

Ravna jela se brže pripremaju od visokih. Zato rasporedite jelo što je moguće ravnije po posudi. Namirnice ne treba da se slažu jedna na drugu.

Poklopite jela. Na ovaj način ćete postići bolju rezultat pečenja. Ako nemate odgovarajući poklopac za posude, uzmite tanjir ili specijalnu foliju za mikrotalasnu pećnicu.

Promešajte jela u međuvremenu dva do tri puta, odn. okrenite ih. Nakon zagrevanja ostavite jelo još 1 do 2 minuta da bi se izjednačila temperatura.

Kada podgrevate hranu za bebe, flašicu stavite bez cucle ili poklopca na rešetku. Nakon zagrevanja dobro promućkajte ili promešajte i obavezno kontrolišite temperaturu.

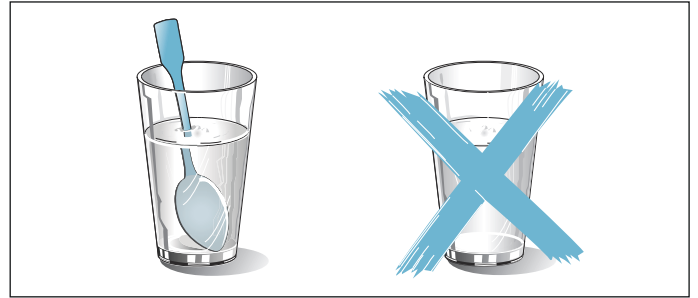
Jela prenose toplotu na posude. Kod režima rada samo sa mikrotalasnom pećnicom može da postane jako vruće.

Savet: Ako imate drugačije količine od onih koje su navedene u tabeli za podešavanje, pomoći će Vam osnovno pravilo: dupla količina odgovara približno duplom trajanju.

⚠ Upozorenje – Opasnost od pare!

Prilikom zagrevanja tečnosti može da dođe do odlaganja ključanja. To znači, da je postignuta temperatura ključanja, a da se nije podigao tipičan mehur pare. Već prilikom malog potresa suda vrela tečnost iznenada brzo može da proključa i da prsne.

Prilikom zagrevanja u sud uvek stavite kašiku. Na taj način izbegavate odlaganje ključanja.



Pažnja!

Formiranje varnica: Metal, npr. kašika u čaši, mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata. Varnice mogu da unište unutrašnje staklo na vratima.

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete pronaći za različita pića i jela vrednosti za podešavanje za podgrevanje u mikrotalasnoj pećnici. Podaci o vremenu su orijentacione vrednosti. To zavisi od posuda, 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.









Ako za Vaše jelo nisu date vrednosti, orijentišite se na slična jela u tabeli.

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

Nakon pripreme obrišite pećnicu.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Mikrotalasi

Jelo	Posuda	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne funkcije u W	Trajanje u min.
Podgrevanje pića						
200 ml (dobro promešajte)	Posude, otvoreno	2		-	max	1-3
400 ml (dobro promešajte)	Posude, otvoreno	2		-	max	2-6
Podgrevanje hrane za bebe						
Flašica mleka, 150 ml (dobro promešajte)	Posude, otvoreno	2		-	360	1-3
Povrće, iz frižidera						
250 g	Posude, zatvoreno	2		-	600	3-8
Povrće, smrznuto						
rastvor, 250 g	Posude, zatvoreno	2		-	600	8-12
Pire od spanaća, zamrznut u kockama, 450 g (u međuvremenu promešajte 1-2 puta)	Posude, zatvoreno	2		-	600	11-16
Jela, iz frižidera						
Jelo na tanjiru, 1 porcija	Posude, zatvoreno	2		-	600	4-8
Supa, varivo 400 ml (dobro promešajte)	Posude, zatvoreno	2		-	600	5-7

Jelo	Posuda	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikro-talasne funkcije u W	Trajanje u min.
Prilozi, npr. testenina, valjušci, krompir, pirinač	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	5-10
Kaserole, 400 g npr. lasanje, gratinirani krompir	Posuđe, otvoreno	2		-	600	5-10
Jela, smrznuta						
Jelo na tanjiru, 1 porcija	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	11-15
Supa, varivo 200 ml (dobro promešajte)	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	6-8
Prilozi, 500 g npr. testenina, valjušci, krompir, pirinač	Posuđe, zatvoreno	2		-	600	7-10
Kaserole, 400 g npr. lasanje, gratinirani krompir	Posuđe, otvoreno	2		180-200	180	20-25

Zadržavanje toplote

Gotova jela možete pomoću vrste zagrevanja da držite toplim. Tako ćete izbeći stvaranje kondenzata i nećete morati da brišete pećnicu.

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

Proverena jela

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

Prema pravilniku EN 60350 1:2013 odn. IEC 60350 1:2011 i prema normi EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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 poredajte jedan pored drugog.

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

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




Vodeni biskvit





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

Uputstva

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Pečenje					
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh za pečenje	3		140-150*	25-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		140-150*	30-40
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-140*	35-55
** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					
** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja					

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Mali kolači	Pleh za pečenje	3		160*	20-30
Mali kolači	Pleh za pečenje	3		150*	25-35
Mali kolači, 2 nivoa	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		150*	25-35
Mali kolači, 3 nivoa	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	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, 2 nivo	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Filovana lenja pita	2x crni kalupi Ø20cm	2		170-180	60-80
Filovana lenja pita	2x crni kalupi Ø20cm	2		180-200	60-80
Filovana lenja pita, 2 nivoa	2x crni kalupi Ø20cm	3+1		170-190	70-90

** 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja
** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Roštilj

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje u min.
Roštilj					
Prepek tosta*	Rešetka	5		3	3-5
Bifburger, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30

* nemojte preliminarno da zagrevate
** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite

Pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice

Za pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice, uvek koristite posuđe koje je otporno na visoku temperaturu i pogodno za mikrotalasnu pećnicu. Obratite pažnju na napomene o posuđu koje je pogodno za mikrotalasnu pećnicu. → "Mikrotalasna pećnica" na strani 17




Ako posudu stavljate na rešetku, rešetku sa utisnutim natpisom "Microwave" ugurajte prema vratima aparata i sa krivinom nadole.

Korišćene vrste zagrevanja:

- 4D-vreo vazduh
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- Mikrotalasi

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne funkcije u W	Trajanje u min.
Odmrzavanje mikrotalasnom funkcijom						
Meso	Posuđe, otvoreno	2		-	180	5
					90	10-15
Priprema mikrotalasnom funkcijom						
Preliv od jaja	Posuđe, otvoreno	2		-	360	20
					180	20-25
Biskvit	Posuđe, otvoreno	2		-	600	7-9
Rolat od mlevenog mesa	Posuđe, otvoreno	2		-	600	22-27

** prevrните na drugu stranu posle 2/3 ukupnog vremena

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u retni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne funkcije u W	Trajanje u min.
Priprema kombinovana sa mikrotalasnom funkcijom						
Gratinirani krompir	Posuđe, otvoreno	2		170-190	360	25-30
Kolači	Posuđe, otvoreno	2		180-200	180	18-23
Pile*	Rešetka	2		200-220	360	25-35
** prevrnite na drugu stranu posle 2/3 ukupnog vremena						

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



9001062182
960523