



HB23.B..., HV23.B...,
HB43.S..., HB23.B...

Ugradna rena HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...

SIEMENS

Važne napomene za sigurnost	2	Demontaža i ugradnja stakla na vrata	12
Uzroci oštećenja	3	Šta mora da se učini u slučaju smetnji	12
Vaša nova rerna	4	Pregled smetnji u režimu rada	12
Polje sa komandama	4	Zamena lampice za rernu	12
Birač funkcija	4	Stakleni poklopac	13
Tasteri za rukovanje i polje za prikaz.....	4	Tablica smetnji	13
Birač temperature	5	E-Nummer und FD-Nummer	13
Pećnica	5	Saveti za energiju i životnu sredinu	13
Vaš pribor	5	Štednja energije	13
Čišćenje pribora.....	5	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	13
Specijalan pribor	6	Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje	14
Pre prvog korišćenja	6	Kolači i pecivo	14
Programiranje tačnog vremena.....	6	Saveti i praktične napomene za pečenje	15
Zagrevanje rerne.....	6	Meso, živina, riba	16
Čišćenje pribora.....	6	Saveti za pečenje i roštilj.....	18
Programiranje rerne	6	Gužvare, sufleli, tost	18
Vrsta zagrevanja i temperatura	6	Gotova jela	18
Brzo zagrevanje	7	Specijalna jela	19
Programiranje vremenskih funkcija	7	Odmrzavanje.....	19
Tajmer časovnik	7	Sušenje	19
Vreme pečenja	7	Ukuvavanje marmelade	19
Vreme isključivanja.....	8	Akrilamid u namirnicama	20
Vreme	8	Izveštaj o ispitivanju	21
Zaštita dece	9	Pečenje	21
Promena osnovnih podešavanja	9	Roštilj.....	21
Nega i čišćenje	9		
Sredstva za čišćenje	9		
Funkcija osvetljenja	10		
Spuštanje grejnog tela za pečenje roštilja.....	10		
Zakačivanje i otkočavanje postolja i šina levo i desno.....	11		
Zakačivanje i otkočavanje vrata rerne	11		

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

Važne napomene za sigurnost

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

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.

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.

Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- 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.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- 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.

Opasnost od opekotina!

Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo. Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- 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.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- 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.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.

- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.

- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. U ovom poglavlju pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Ovde ćete takođe pronaći informacije o priboru i sastavnim delovima u unutrašnjosti rerne.

Polje sa komandama

Ovde vidite pregled polja sa komandama. Na polju za prikaz ne mogu da se prikažu svi simboli istovremeno. U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja.



Potapajući obrtni birač

Kod nekih rerni obrtni birači su potapajući. Za ubacivanje ili izbacivanje u nulti položaj pritisnite obrtni birač.

Birač funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja.

Položaj	Upotreba
○ Nulti položaj	Rerna je isključena.
☒ Cirkulacioni vazduh*	Za kolače i proizvode za pečenje. Moguće je pečenje na dva nivoa. Ventilator na zadnjem zidu rerne ravnomerno raspoređuje vrelinu u pećnici.
☐ Zagrevanje sa gornje/donje strane*	Za kolače, gužvare i posne komade pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednom nivou. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
☒ Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu	Pečenje mesa, živine i ribe. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator oko jela kovitla vreli vazduh, koji dolazi sa roštilja.
☐ roštilj, velika površina	Pečenje odrezaka, viršli, tosta i ribe na roštilju. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.
☐ roštilj, mala površina	Pečenje malih količina odrezaka, viršli, tosta i ribe. Unutrašnji deo grejnog tela roštilja je vreo.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN60350.

Položaj

- ☐ Zagrevanje sa donje strane
- ☒ Odmrzavanje
- ☒ Svetlo

Upotreba

- Ukuvavanje, pečenje i prepicanje. Vrelina dolazi odozdo.
- Odmrzavanje npr. mesa, živine, hleba i kolača. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
- Uključite lampicu za rernu.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa energetske efikasnosti po EN60350.

Ako je izabrana vrsta zagrevanja, uključuje se sijalica u unutrašnjem prostoru rerne, a kod nekih rerni zasvetli pokazna lampica iznad birača funkcija.

Tasteri za rukovanje i polje za prikaz

Tasteri služe za to da podešavate različite funkcije. Na polju za prikaz se prikazuju podešene vrednosti.

Taster

- 🕒 Vremenske funkcije
- Minus
- + Plus
- ☒ Brzo zagrevanje
- ☐ Osigurač za decu

Upotreba

- Izaberite časovnik za vreme 🕒, vreme pečenja I→I, vreme isključivanja →I i tačno vreme 🕒.
- Smanjite podešene stepene.
- Povećajte podešene stepene.
- Rernu zagrejte na posebno brz način.
- Blokirajte i deblokirajte polje sa komandama.

Na polju za prikaz se nalazi strelica ► ispred simbola dotične aktivne vremenske funkcije.

Birač temperature

Pomoću birača temperature podešavate temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.

Položaj	Značenje
●	Nulti položaj Rerna ne greje.
50-270	Opseg temperature Temperatura u pećnici u °C.
●, ●●, ●●●	Stepeni za pečenje roštilja Stepeni za pečenje roštilja za pečenje roštilja na maloj <input type="checkbox"/> i velikoj površini <input type="checkbox"/> ● = stepen 1, lagan ●● = stepen 2, srednji ●●● = stepen 3, jak

Ako rerna greje, uključuje se pokazna lampica birača temperature. Tokom pauza u zagrevanju se gasi. Uz funkciju osvetljenja i funkciju odmrzavanja pokazna lampica ne svetli.

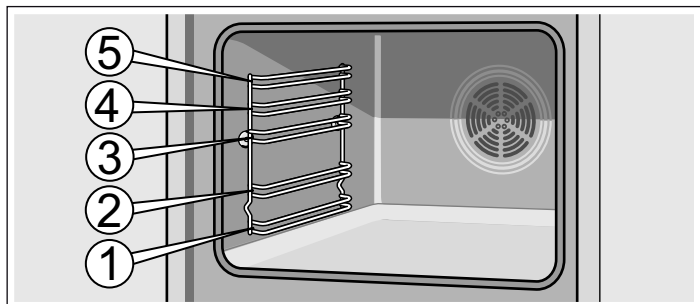
Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

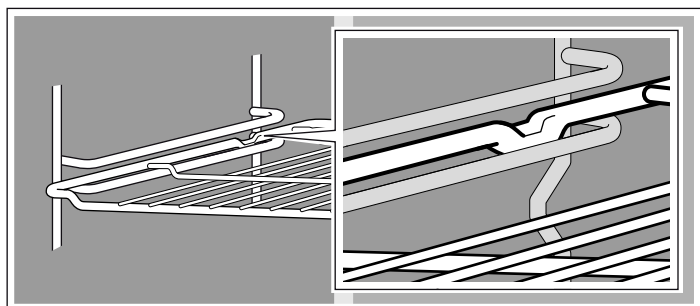
Čišćenje pribora

Pribor možete da stavite na 5 različitih visina u rerni. Uvek ga stavite unutra što je moguće dalje kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima rerne.



Pribor možete da izvučete do sredine, dokle je fiksiran. Na taj način možete lako da izvadite jela.

Prilikom uguravanja pribora u rernu pazite na to da se zakrivljenje nalazi na zadnjem kraju pribora. Samo tako tačno pristaje.



U zavisnosti od opreme uređaj raspolaže šinama na izvlačenje, koje lako uležu, ako ih sasvim izvučete. Na taj način pribor lako možete da stavite unutra. Za deblokiranje šine na izvlačenje uz malo pritiska ponovo gurnite u rernu.

Napomena: Prilikom upotrebe funkcije za pečenje roštilja na više od 15 minuta birač funkcije podesite na lagano pečenje roštilja.

Pećnica

U pećnici se nalazi lampica. Ventilator sprečava, da se rerna previše zagreje.

Ventilator

Ventilator se uključuje i isključuje po potrebi. Vreli vazduh izlazi preko gornje zone vrata. Pažnja! Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Inače se rerna pregreva.

Ventilator neko određeno vreme radi i dalje pošto ste isključili rernu, kako bi je brže ohladio.

Lampica za rernu

Tokom režima rada u pećnici svetli lampica za rernu.

Pomoću položaja na biraču funkcije lampicu za rernu takođe možete da uključite kada je rerna isključena.

Napomena: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. Kada je ponovo ohlađen, deformacija nestaje. To nema nikakvog uticaja na ispravnost funkcije.


Vaša rerna ne raspolaže svim priborom koji je naveden u nastavku.

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



Rešetka

Za posude za kuvanje, kalupe za pečenje, pečenje, jela sa roštilja i zamrznuta jela.

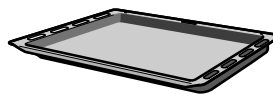
Rešetku otvorenom stranom ka vratima rerne i zakrivljenjem na dole ugurajte u rernu .



Ravan emajlirani pleh za pečenje

Za kolače, testa i kolačiće.

Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite tako da pokazuje u rernu.



Duboki emajlirani univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pečene proizvode, zamrznuta jela i veliko pečenje. Pleh može da se upotrebljava i kao tiganj za mast, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite tako da pokazuje u rernu.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Obimnu ponudu za Vašu rernu naćićete u našim prospektima ili na internetu. Raspoloživost kao i online mogućnost poručivanja se internacionalno razlikuju. Molimo da pogledate u prodajna dokumenta.


Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HZ-broj	Upotreba
Emajlirani ravan pleh za pećenje	HZ361000	Za kolaće i kolaćiće.
Emajlirani duboki univerzalni tiganj	HZ362000	Za soćne kolaće, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pećenja. Takođe možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.
Rešetka	HZ364000	Za posude, kalupe za kolaće, pećenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
Pleh za picu	HZ317000	Idealan za picu, zamrznute proizvode ili velike okrugle kolaće. Umesto dubokog univezalnog tiganja možete da upotrebljavate pleh za picu. Postavite pleh na rešetku i orijentišite se prema podacima u tabelama.
Stakleni pekać	HZ915001	Stakleni pekać je adekvatan za dinstana jela i gužvare, koje pripremate u rerni. Naroćito je adekvatan za automatski program i automatsko prženje.
Teleskopski deo za izvlaćenje, 3-struki	HZ368300	Pomoću šina za izvlaćenje na visini 1, 2 i 3 pribor možete dalje da izvlaćite, a da se ne prevrne.

Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga proćitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

Programiranje taćnog vremena

Posle prikljućivanja na polju za prikaz trepere simbol  i tri nule. Podesite vreme.


1. Pritisnite taster .


Na polju za prikaz se pojavljuje taćno vreme **12:00**.

2. Taćno vreme podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Posle nekoliko sekundi se prikazuje podešeno vreme.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris novog uređaja, zagrejte rernu koja je zatvorena i prazna. Idealno za to je jednosatno zagrevanje sa gornje/donje strane na  240 °C. Pazite na to da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže.

1. Pomoću biraća funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .

2. Biraćem temperature podesite 240 °C.

Iskljućite pećnicu posle sat vremena. Za to okrenite birać funkcije na nulti položaj.

Ćišćenje pribora


Pre nego što pribor upotrebite po prvi put, temeljno ga oćistite vrelom sapunicom i mekom krpom za pranje.

Programiranje rerne

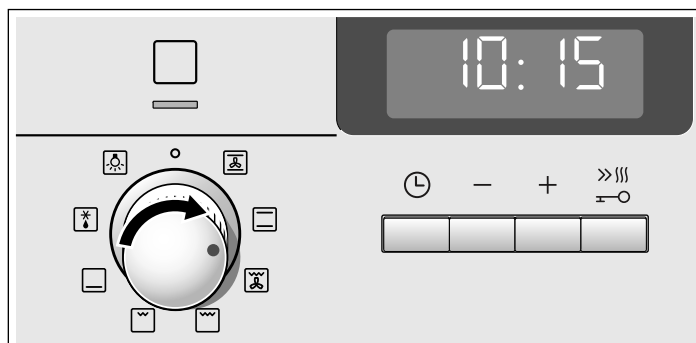
Za programiranje rerne možete da birate više mogućnosti. U nastavku se opisuje programiranje vrste zagrevanja i temperature odnosno stepena za pećenje roštilja. Uz rernu možete da programirate vreme pećenja (trajanje) i vreme iskljućivanja za svako jelo. Ostale informacije dobićete u poglavlju *Programiranje vremenskih funkcija*.

Napomena: Preporučuje se da pre pećenja jela rernu preliminarno zagrejte, kako bi se sprećilo obrazovanje prekomerne kondenzovane vode na staklu.

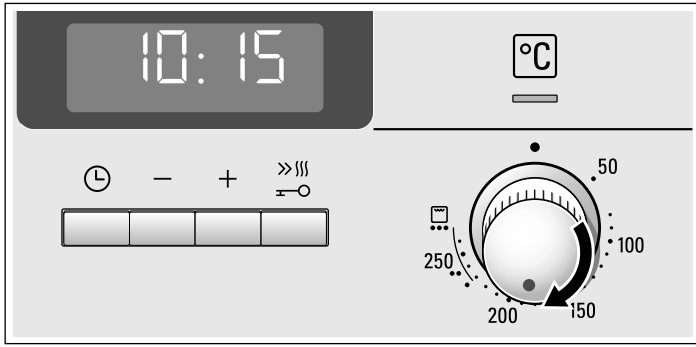
Vrsta zagrevanja i temperatura

Primer na slici: zagrevanje sa gornje/donje strane  na 190 °C.

1. Pomoću biraća funkcija podesite vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za pečenje roštilja.



Rerna počinje da greje.

Isključivanje rerne

Birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Promena podešavanja

Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja Vaša rena naročito brzo postiže podešenu temperaturu.

Koristite brzo zagrevanje kod temperatura iznad 100 °C. Adekvatne su sledeće vrste zagrevanja:

- Cirkulacioni vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Zagrevanje sa donje strane

Kako biste dobili ravnomeran rezultat pečenja, jela stavljajte u pećnicu tek kada je brzo zagrevanje završeno.

1. Izaberite željenu vrstu zagrevanja i temperaturu.

2. Kratko pritisnite taster

Na polju za prikaz zasvetli simbol . Rerna počinje da greje.

Završetak brzog zagrevanja

Čuje se signal. Simbol na polju za prikaz se gasi. Stavite jela u rernu.

Prekidanje brzog zagrevanja

Kratko pritisnite taster . Simbol na polju za prikaz se gasi.

Programiranje vremenskih funkcija

Ovaj šporet raspolaze različitim vremenskim funkcijama. Pomoću tastera možete da otvorite meni i da prelazite na različite funkcije. Vremenski simboli svetle, dok se vrše podešavanja. Strelica pokazuje koja je vremenska funkcija trenutno izabrana. Ako se ispred vremenskog simbola prikaže strelica , pomoću tastera ili možete da promenite već podešenu vremensku funkciju.

Tajmer časovnik

Režim rada časovnika za vreme ne zavisi od režima rada rerne. Časovnik za vreme raspolaze sopstvenim signalom. Na taj način možete da razlikujete da li je tekao časovnik za vreme ili automatsko isključivanje (vreme pečenja).

1. Na taster pritisnite jednom.

Na polju za prikaz zasvetle vremenski simboli, strelica se nalazi ispred .

2. Vreme na časovniku za vreme podesite pomoću tastera ili .

Podrazumevana vrednost tastera = 10 minuta.

Podrazumevana vrednost tastera = 5 minuta.

Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Vreme koje je podešeno na časovniku za vreme počinje da teče. Na polju za prikaz pojavljuje se simbol i prikazuje se istek podešenog vremena. Preostali vremenski simboli se gase.

Vreme koje je podešeno na časovniku za vreme je isteklo

Čuje se signal. Na polju za prikaz se pojavljuje . Časovnik za vreme isključite pomoću tastera .

Promena vremenskog podešavanja na časovniku za vreme

Vreme koje se podešava na časovniku za vreme podesite pomoću tastera ili . Promenjeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi.

Brisanje vremenskog podešavanja na časovniku za vreme

Vremensko podešavanje na časovniku za vreme na vratite nazad pritiskom tastera . Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Časovnik za vreme se isključuje.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli. Strelica se nalazi ispred simbola za vremensku funkciju, koja stoji u prednjem planu.

Za prozivanje časovnika za vreme , vremena pečenja i , vremena isključivanja ili časovnika više puta pritisnite taster dok ne zasvetli strelica ispred željenog simbola. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.

Vreme pečenja

Rerna omogućava programiranje vremena pečenja za svako jelo. Po isteku vremena pečenja rena se automatski isključuje. Na taj način se sprečava da morate da prekinete druge radove, kako biste isključili rernu, ili da zbog nepažnje prekoračite vreme pečenja.

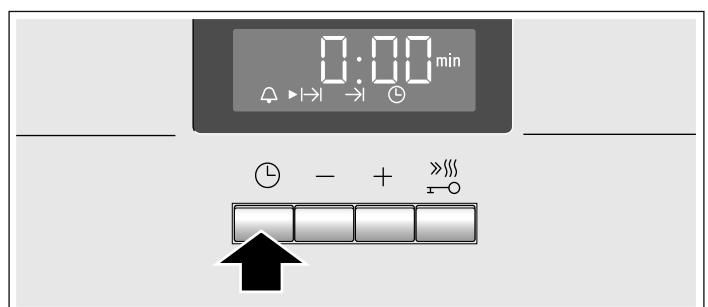
Primer na slici: vreme pečenja od 45 minuta.

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.

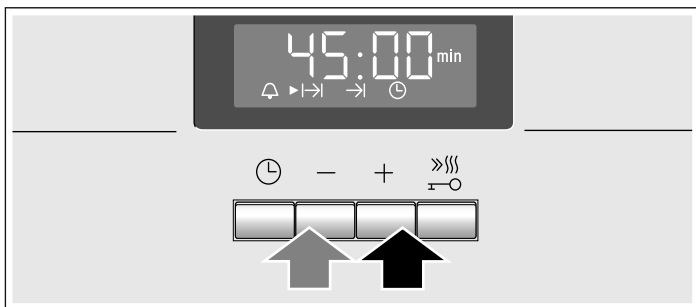
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za grilovanje.

3. Taster pritisnite dva puta.

Na polju za prikaz se pojavljuje . Na polju za prikaz zasvetle vremenski simboli, strelica se nalazi ispred .



4. Vreme pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.
 Podrazumevana vrednost tastera **+** = 30 minuta
 Podrazumevana vrednost tastera **-** = 10 minuta



Nakon nekoliko sekundi rerna se uključuje. Na polju za prikaz se pojavljuje tok vremena pečenja i simbol ►|→| zasvetli. Ostali vremenski simboli se gase.

Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna prestaje da greje. Na polju za prikaz se pojavljuje 0:00. Pritisnite taster ☹️. Novo vreme pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**. Ili dva puta pritisnite taster ☹️ i birač funkcije obrnite na nulti položaj. Rerna je isključena.

Promena vremena pečenja

Vreme pečenja promenite pomoću tastera **+** ili **-**. Promenjeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Ako je časovnik za vreme podešen, pre toga pritisnite taster ☹️.

Brisanje vremena pečenja

Vreme pečenja na 0:00 vratite nazad pritiskom na taster **-**. Podešeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Vreme se obrisalo. Ako je podešen časovnik za vreme, pre toga pritisnite taster ☹️.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli. Strelica ► se nalazi ispred simbola za vremensku funkciju, koja stoji u prednjem planu.

Za prozivanje časovnika za vreme ☹️, vremena pečenja I→I, vremena isključivanja →I ili časovnika ☹️ više puta pritisnite taster ☹️ dok ne zasvetli strelica ► ispred željenog simbola. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.

Vreme isključivanja

Rerna omogućava programiranje vremena za koje jelo treba da bude gotovo. Rerna se automatski uključuje, pa se onda u tačno podešeno vreme ponovo isključuje. Na primer, ujutru možete da stavite jela u pećnicu i da rernu programirate tako, da jelo bude gotovo u podne.

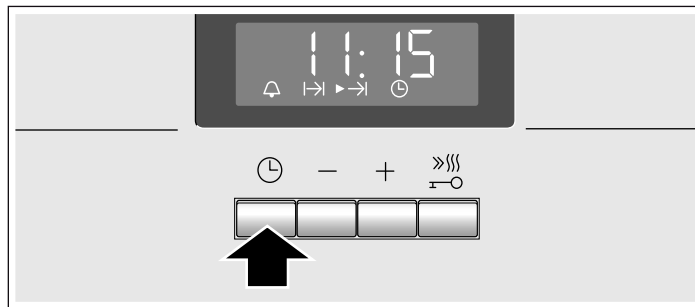
Uverite se da se namirnice nisu pokvarile, jer su dugo vremena bile u rerni.

Primer na slici: Sada je 10.30 časova, vreme pečenja iznosi 45 minuta i rerna treba da se isključi u 12.30 časova.

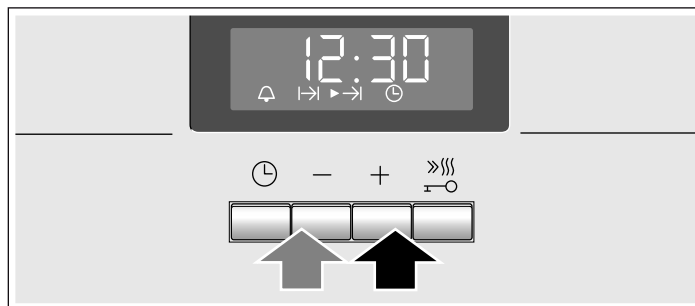
1. Podesite birač funkcija.
2. Podesite birač temperature.
3. Taster ☹️ pritisnite dva puta.
4. Vreme pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

5. Pritisnite taster ☹️.

Datum ► se nalazi ispred →I. Na displeju se prikazuje tačno vreme, u koje jelo treba da bude gotovo.



6. Vreme isključivanja pomoću tastera **+** ili **-** vratite nazad.



Rerna posle nekoliko sekundi prikazuje podešeno tačno vreme i ostaje u poziciji čekanja. Na polju za prikaz se prikazuje vreme, u koje su jela gotova, a ispred simbola →I se pojavljuje strelica ►. Simboli ☹️ i ☹️ više ne svetle. Kada se rerna uključi, prikazuje se proteklo vreme pečenja i strelica ► se nalazi ispred simbola I→I. Simbol →I se gasi.

Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna prestaje da greje. Na polju za prikaz se pojavljuje 0:00. Pritisnite taster ☹️. Novo vreme pečenja podesite pomoću tastera **+** ili **-**. Ili dva puta pritisnite taster ☹️ i birač funkcije obrnite na nulti položaj. Rerna je isključena.

Promena vremena isključivanja

Vreme isključivanja promenite pomoću tastera **+** ili **-**. Promenjeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Ako je podešen časovnik za vreme, pre toga dva puta pritisnite taster ☹️. Nemojte da menjate vreme isključivanja, ako vreme pečenja već teče. Na taj način biste mogli da utičete na rezultat pečenja.

Brisanje vremena isključivanja

Vreme isključivanja pomoću tastera **-** ponovo vratite nazad na aktuelno vreme. Promenjeno vreme se prikazuje posle nekoliko sekundi. Rerna se uključuje. Ako je časovnik za vreme podešen, pre toga dva puta pritisnite taster ☹️.

Provera vremenskih podešavanja

Ako je podešeno više vremenskih funkcija, na polju za prikaz zasvetle odgovarajući simboli. Strelica ► se nalazi ispred simbola za vremensku funkciju, koja stoji u prednjem planu.

Za prozivanje časovnika za vreme ☹️, vremena pečenja I→I, vremena isključivanja →I ili časovnika ☹️ više puta pritisnite taster ☹️ dok ne zasvetli strelica ► ispred željenog simbola. Odgovarajući vremenski podatak se pojavljuje na nekoliko sekundi na polju za prikaz.

Vreme

Posle priključivanja ili posle nestanka električne struje na polju za prikaz trepere simbol ☹️ i tri nule. Podesite vreme.

1. Pritisnite taster ☹️.

Na polju za prikaz se pojavljuje tačno vreme 12:00.



2. Tačno vreme podesite pomoću tastera **+** ili **-**.

Posle nekoliko sekundi se prikazuje podešeno vreme.

Promena tačnog vremena

Ne smete da programirate drugu vremensku funkciju.

1. Taster  pritisnite četiri puta.

Na polju za prikaz zasvetle vremenski simboli, a strelica  se nalazi ispred .

2. Tačno vreme podesite pomoću tastera  ili .

Posle nekoliko sekundi se prikazuje programirano vreme.

Isključivanje vremena

Možete da isključite vreme. Molimo da za to pogledate u poglavlje *Promena osnovnih podešavanja*.

Zaštita dece


Rerna raspolaže osiguračem za decu, kako bi se sprečilo da deca slučajno uključe rernu.


Rerna ne može da se podesi. Časovnik za vreme i tačno vreme možete da podesite pomoću aktiviranog osigurača za decu.

Ako su podešeni vrsta zagrevanja i temperatura ili stepen za pečenje roštilja, osigurač za decu prekida zagrevanje.


Aktiviranje osigurača za decu


Ne sme da bude podešeno ni vreme pečenja niti vreme isključivanja.

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.

Na prikazu se pojavljuje simbol . Osigurač za decu je uključen.








Deaktiviranje osigurača za decu

Taster  držite pritisnut otprilike četiri sekunde.


Simbol  na polju za prikaz se gasi. Osigurač za decu je isključen.


Promena osnovnih podešavanja

Rerna raspolaže određenim osnovnim podešavanjima. Ta podešavanja možete da prilagodite svojim potrebama.

Osnovna podešavanja	Izbor 1	Izbor 2	Izbor 3
  Vremenski prikaz	uvek*	samo pomoću tastera 	-
  Trajanje signala posle završetka vremena pečenja ili na časovniku za vreme podešenog vremena	otprilike 10 sek.	otprilike 2 min.*	otprilike 5 min.
  Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje je	otprilike 2 sek.	otprilike 5 sek.*	otprilike 10 sek.




* Fabričko podešavanje

1. Taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde.

Na polju za prikaz se pojavljuje aktuelno osnovno podešavanje za vreme, npr.  za izbor 1.

2. Osnovno podešavanje promenite pomoću tastera  ili .

3. Potvrdite pomoću tastera .

Na polju za prikaz pojavljuje se sledeće osnovno podešavanje. Pomoću tastera  je moguće da prođete kroz sve korake, a pomoću tastera  ili , da promenite podešavanje.

4. Za završetak taster  držite pritisnut otprilike 4 sekunde.

Sva osnovna podešavanja se preuzimaju.

Osnovna podešavanja ponovo možete da promenite u svako doba.

Ne smete da programirate drugu vremensku funkciju.

Nega i čišćenje

Vaša rerna duže ostaje sjajna i potpuno funkcionalna, ako je pravilno čistite i negujete. Kako pravilno treba da čistite i negujete Vašu rernu, objašnjavamo Vam ovde.

Napomene

- Na prednjoj strani rerne se ne stvaraju nikakve razlike u boji zbog različitih materijala, kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima, u vidu pramenova, predstavljaju odraz sijalice u pećnici.
- Emajl ogoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na način funkcionisanja rerne. Ivce tankog pleha ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Zbog toga one mogu da budu grube, što nema nikakav uticaj na zaštitu od korozije.

Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešnim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na podatke u tabeli. Ne smeju da se upotrebljavaju:

- jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- agresivna sredstva sa alkoholom,
- jaka sredstva za čišćenje lonaca ili sunderi za ribanje,
- kompresorski čistači ili parni čistači.


Pre upotrebe nove krpe za posuđe temeljno operite.

Područje	Sredstva za čišćenje
Prednji deo rerne	Vrela sapunica: Očistite pomoću krpe za posuđe i osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od vode, masti, kukuruznog brašna i belanceta, ispod njih može da se obrazuje 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.
Staklo	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljku za staklo.
Displej	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate alkohol za čišćenje ili sirće i nikakva druga abrazivna ili sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline.
Staklo na vratima	Sredstvo za čišćenje stakla: Obrišite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate strugaljke za staklo.
Stakleni poklopac lampice za rernu	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe.
Zaptivak Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe. Nemojte da ribate.
Postolja ili šine	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Šine za izvlačenje	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte ni da kvasite ni da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.

Čišćenje samočistećih površina u pećnici

Kod nekih rerne su zadnji zid rerne, bočni zidovi ili strop rerne u pećnici presvučeni visokoporoznim keramičkim slojem. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je rerne u režimu rada. Što je temperatura veća i što je rerne duže u režimu rada, to je rezultat bolji.

Ako su nečistoće i posle više režima rada još vidljive, postupite na sledeći način:

1. Temeljno očistite dno rerne i zidove, koji nisu obloženi ovim slojem.
2. Podesite cirkulacioni vazduh .
3. Praznu, zatvorenu rernu otprilike 2 časa zagrevajte na maksimalnoj temperaturi.

Keramička obloga se regeneriše. Zagorele ili bele ostatke uklonite vodom i mekim sunđerom, ako je pećnica ohlađena.

Neznatna promena boje obloge nema uticaj na samočišćenje.

Oprez!

- Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva za čišćenje. Ona grebu odnosno uništavaju sloj sa finim porama.
- Keramički sloj nemojte nikada da tretirate sredstvima za čišćenje rerne. Ako sredstvo za čišćenje rerne slučajno dospe na neki od tih slojeva, odmah ga uklonite sunđerom i dovoljno vode.

Čišćenje dna rerne i emajliranih zidova

Upotrebljavajte krpom za pranje posuđa i vrelu sapunicu ili vodu sa sirćetom.

U slučaju jake nečistoće upotrebite metalni sunđerčić od prohroma ili sredstva za čišćenje rerne. Upotrebljavajte samo u hladnoj pećnici. Samočisteće površine nemojte nikada da tretirate metalnim sunđerčićem ili sredstvima za čišćenje rerne.

Funkcija osvetljenja

Za olakšano čišćenje rerne moguće je da uključite lampicu u unutrašnjem prostoru rerne.

Uključivanje lampice za rernu

Birač funkcije obrnite na poziciju .

Lampica se uključuje. Birač temperature mora da bude isključen.

Isključivanje lampice za rernu

Birač funkcije postavite na poziciju 0.

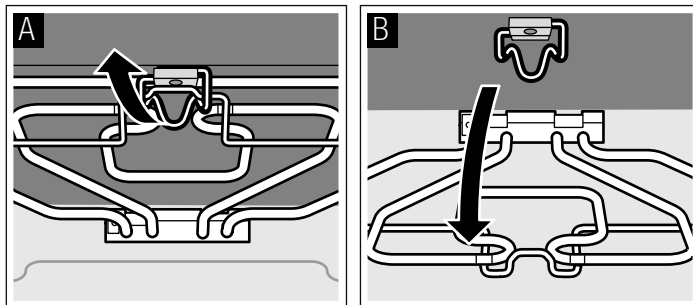
Spuštanje grejnog tela za pečenje roštilja

Kako bi se olakšalo čišćenje kod nekih rerne grejno telo za pečenje roštilja može da se spusti.

Opasnost od opekotina!!

Rerne mora da bude ohlađena.

1. Luk za pečenje roštilja povucite napred i pritiskajte na gore sve dok čujno ne ulegne (sl. A).
2. Pri tome držite grejno telo za pečenje roštilja i sklopite ga na dole (sl. B).



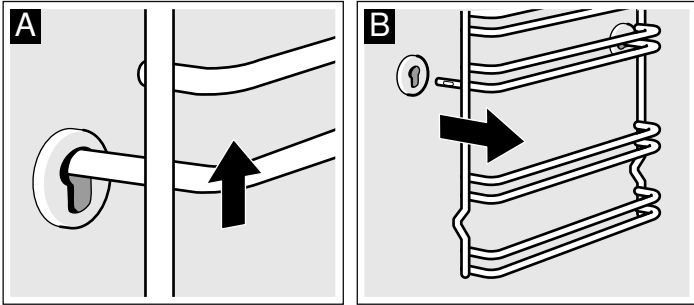
Posle čišćenja grejno telo za pečenje roštilja ponovo podignite na gore. Luk za pečenje roštilja pritisnite na dole, pa grejno telo za pečenje roštilja pustite da ulegne.

Zakačivanje i otkaçivanje postolja i šina levo i desno

Postolja ili šine levo i desno možete da uklonite radi čišćenja. Rerna mora da bude ohlađena.

Otkaçivanje postolja ili šina

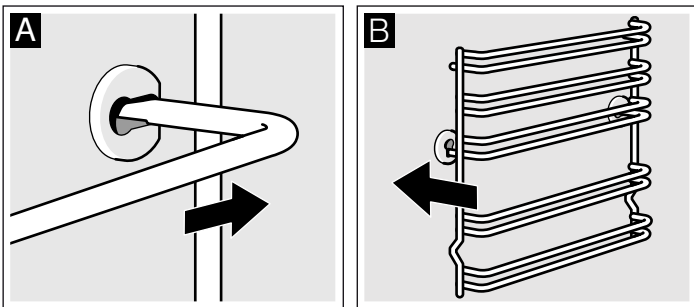
1. Postolje ili šine spreda podignite na gore i otkaçite (sl. A).
2. Posle toga postolje ili šine vucite sasvim napred i izvucite ih (sl. B).



Očistite postolja ili šine sredstvom za pranje posuđa i sunđerom. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja ili šina

1. Postolje ili šine najpre utaknite u zadnju rezu, neznatno gurnite u nazad (sl. A)
2. i onda zakačite u prednju rezu (sl. B).

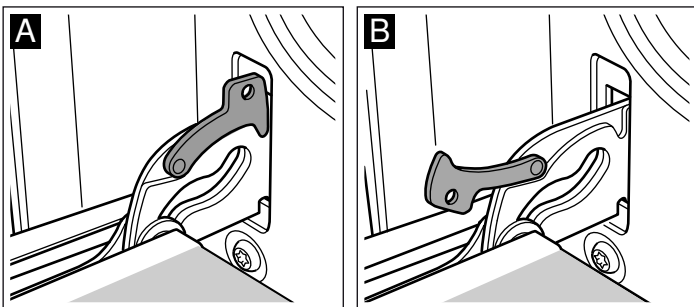


Postolja ili šine se zakačuju desno i levo. Ispupčenje mora uvek da pokazuje na dole.

Zakačivanje i otkaçivanje vrata rerne

Radi demontaže i čišćenja stakla na vratima možete da otkaçite vrata rerne.

Šarke na vratima rerne imaju po jednu ručicu za blokadu. Ako je ručica za blokadu u zatvorenoj poziciji (slika A), ne možete da otkaçite vrata. Ako je ručica za blokadu za otkaçivanje vrata rerne otklopljena (sl. B), šarke su osigurane. Na taj način ne mogu iznenada da škljocnu.

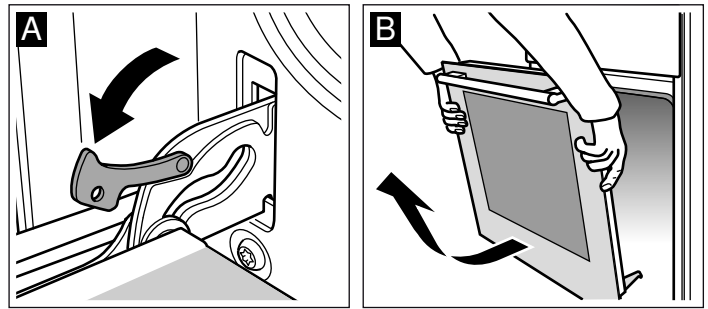


⚠ Opasnost od povrede!

Ako šarke nisu osigurane, mogu iznenada da škljocnu. Pazite na to, da ručica za blokadu uvek bude sasvim zaklopljena odnosno da prilikom otkaçivanja vrata rerne bude sasvim otklopljena.

Otkaçivanje vrata

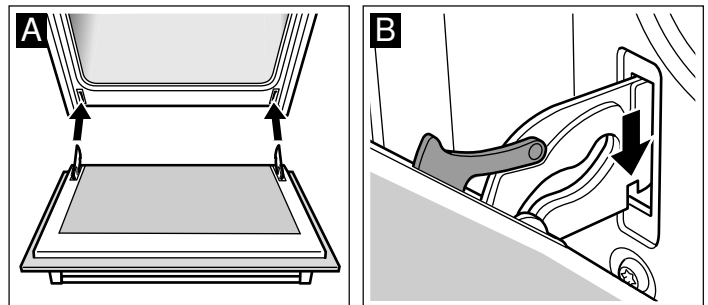
1. Sasvim otvorite rernu.
2. Obe ručice za blokadu levo i desno sasvim otklopite (sl. A).
3. Vrata rerne zatvorite do kraja (sl. B). Uхватite obema rukama levo i desno. Malo dalje zatvorite i izvucite.



Zakačivanje vrata

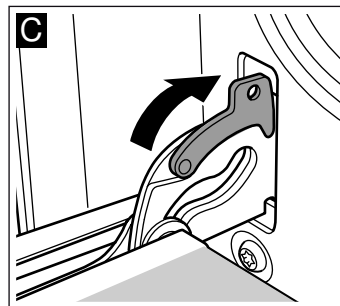
Vrata rerne ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata rerne pazite na to da obe šarke uvučete pravo u dotični otvor (sl. A).
2. Reza na šarki mora da ulegne na obe strane (sl. B).



Ako šarke nisu korektno ugrađene, vrata mogu da se pomere.

3. Ponovo zaklopite obe ručice za blokadu (sl. C). Zatvorite vrata rerne.



⚠ Opasnost od povrede!

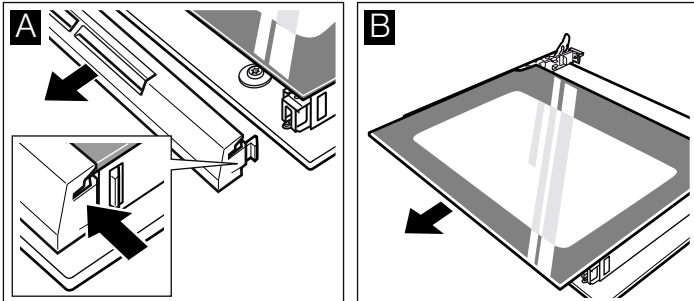
Ako vrata rerne iznenada ispadnu ili šarka škljocne, nemojte da dirate šarku. Obavestite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

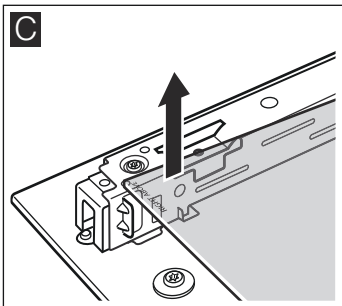
Demontaža

1. Otkočite vrata rerne i pomoću drške ih na dole položite na krpu.
2. Skinite gornji poklopac na vratima rerne. Za to izvršite pritisak prstima na spojnice levo i desno (sl. A).
3. Podignite i izvucite gornje staklo (slika B).



Ako vrata imaju tri stakla osim toga postupite na sledeći način:

4. Podignite i izvucite staklo (slika C).



Stakla očistite pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

⚠ Opasnost od povrede!

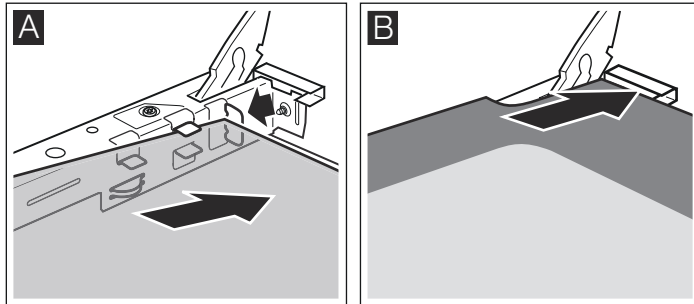
Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugradnja

Ako vrata rerne imaju dva stakla, izvedite korake 2 do 4.

Prilikom ugradnje pazite na to da natpis "Right above" bude vidljiv sa obrnute strane dole levo.

1. Staklo spustite ukoso ka nazad (slika A).
2. Gornje staklo ugurajte ukoso ka nazad u oba držača. Ravna površina mora da bude sa spoljašnje strane. (Sl. B)



3. Nataknite poklopac i pritisnite ga.

4. Zakačite vrata rerne.

Rernu ponovo koristite tek kada ste stakla pravilno ugradili.

Šta mora da se učini u slučaju smetnji

Ako nastupi neka smetnja, onda se često radi samo o sitnicama, koje mogu jednostavno da se otklone. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo da uz pomoć tabele pokušate sami da otklonite smetnju.

Pregled smetnji u režimu rada

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da li je osigurač u redu.
	Nestanak električne struje.	Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu.
Na polju za prikaz trepere simbol ☺ i četiri nule.	Nestanak električne struje.	Ponovo podesite vreme.
Rerna ne greje.	Na kontaktima se nalazi prašina.	Obrtni birač više puta obrnite u oba pravca.

Poruke o greškama

Ako se na polju za prikaz pojavi poruka o greški sa **E** pritisnite taster ☺. Poruka se gasi. Podešena vremenska funkcija se briše. Ako se poruka o greški ne ugasi, obavestite servisnu službu.

Sledeće greške može da otkloni sam korisnik.

Poruka o greški	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
E011	Taster ste predugo vremena držali pritisnut ili je zaglavljen.	Tastere pritiskajte jedan za drugim. Proverite da neki taster nije zaglavljen ili zaprljan.

⚠ Opasnost od strujnog udara!!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar servisne službe kojeg smo mi obučili.

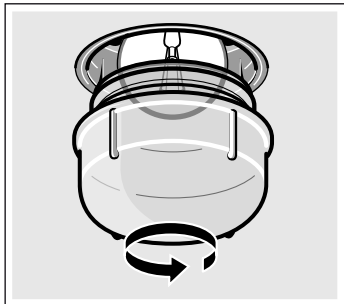
Zamena lampice za rernu

Ako je lampica za rernu pokvarena, morate da je zamenite. Rezervne lampice koje su otporne na temperaturu do 300 °C (220-240 V, postolje E14, 25 W) možete da nabavite kod servisne službe ili u specijalizovanim prodavnicama. Upotrebljavajte samo takve lampice.

⚠ Opasnost od strujnog udara!!

Uređaj odvojite sa strujne mreže. Utvrdite da je propisno odvojen sa mreže.

1. Hladnu rernu obložite krpom za posuđe kako biste izbegli oštećenja.
2. Zaštitno staklo uklonite obrtanjem u levo.



3. Lampicu zamenite lampicom istog tipa.
4. Ponovo uvrnite zaštitno staklo.
5. Uklonite krpu za posuđe i uređaj ponovo priključite na mrežu.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac morate da zamenite. Odgovarajuće staklene poklopce ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

Štednja energije

- Rernu preliminarno zagrevajte samo onda kada je to navedeno u receptu ili u tabelama za pečenje.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni bolje privlače toplotu.
- Tokom kuvanja, pečenja i prženja vrata rerne držite zatvorena.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Rerna je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. Takođe 2 pravougaona kalupa možete da ugurate u rernu jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja rernu 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.

Testirano za Vas u našem studiju za kuvanje


Ovde ćete naći izvor jela i optimalnih podešavanja za njih. Pokazaćemo vam koji režimi zagrevanja i temperatura mikrotalasne pećnice najviše odgovaraju Vašem jelu. Dobićete podatke o prikladnom priboru i na kojoj visini treba da se stave. Dobićete savete o posuđu i načinu pripreme.


Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za stavljanje u hladnu i praznu pećnicu. Prethodno zagrevanje pećnice je potrebno samo ako je to navedeno u tabeli. Pribor postavite tek nakon predzagrevanja sa papirom za pečenje.
- Vremena navedena u tabeli su orijentacione vrednosti. To zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor možete da nabavite kao dodatnu opremu u specijalizovanoj prodavnici i u servisnoj službi. Pre korišćenja iz pećnice uzmite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite kuhinjsku krpu kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posuđe.

Kolači i pecivo

Pečenje na jednom nivou

Pomoću zagrevanja sa gornje i donje strane  postiže se najbolji rezultat pečenja za kolače.

Ako pečete pomoću cirkulacionog vazduha , preporučuju se sledeće visine za ubacivanje pribora:

- Kalupi za pečenje: visina 2
- Kolači na plehu: visina 3

Pečenje na više nivoa

Podesite cirkulacioni vazduh .

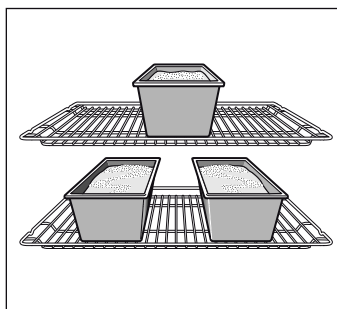
Pečenje na 2 nivoa:

- Emajlirani pleh za pečenje visina 3
- Aluminijski pleh za pečenje: visina 1

Plehovi za pečenje koje ste istovremeno ugorali u rernu ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći mnogobrojne savete za svako jelo.

Ako istovremeno upotrebljavate 3 pravougaona kalupa, na rešetku morate da ih ugorate kao na slici.



Napomena: Nemojte stavljati namirnice direktno na aluminijski pleh. Aluminijski pleh prekriti papirom za pečenje.

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod kalupa za pečenje sa zidovima od tankog metala ili kod staklenih kalupa vreme pečenja se produžuje i kolač ne rumeni baš ravnomerno.

Ako hoćete da upotrebljavate silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptu mogu da odstupaju.

Tabele







U tabeli ćete pronaći optimalnu vrstu zagrevanja za svaki kolač ili desert. Temperatura i vreme pečenja zavise od količine i konzistencije testa. Iz tog razloga se u tabelama stalno navodi vremenski interval. Najpre stalno počnite sa nižom vrednošću. Pomoću niže temperature dobija se ravnomernije rumenjenje. Ako je potrebno, sledeći put možete da povećate temperaturu.

Ako rernu preliminarno zagrejte, vreme pečenja skraćujete za 5 do 10 minuta.

Ostale informacije ćete naći pod savetima za pečenje u prilogu tabeli.

Kako biste na jednom stepenu pekli samo jedan kolač, kalup postavite na emajlirani pleh za pečenje.

Ako istovremeno treba da pečete više kolača, kalupe možete da postavite zajedno na rešetku.

Kolači u kalupu za pečenje	Kalup na rešetki	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje pečenja, minuti
Tart	Kalup za tart od belog lima, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Francuska pita	Kalup za tart od belog lima, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Kolači*	Kalup za kolače od belog lima, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Biskvit kolač, jednostavan	Kalup u obliku venca/ četvrtasti kalup	2		160-180	55-70
	3 četvrtasta kalupa	3+1		140-160	70-90

* Za istovremeno pečenje više kolača na rešetku postavite više kalupa za pečenje.

Kolači na plehu		Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Pica	Pleh za pečenje	2	☐	200-220	25-35
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	170-180	35-45
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	170-180	35-45
Lisnato testo	Pleh za pečenje	3	☒	180-200	25-35
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	170-190	30-45
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	170-190	30-45
Burek	Univerzalni tiganj	2	☐	190-200	40-55

Dotadne plehove za pečenje ćete dobiti u specijalizovanoj trgovini ili kod naše servisne službe.

Hleb i zemičke		Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme pečenja u minutima
Hleb sa kvascem od 1,2 kg brašna* (preliminarno zagrevanje)	Emajlirani pleh za pečenje	2	☐	270	8
				200	35-45
Hleb od kiselog testa od 1,2 kg brašna* (preliminarno zagrevanje)	Emajlirani pleh za pečenje	2	☐	270	8
				200	40-50
Zemičke (npr. od raži)	Emajlirani pleh za pečenje	3	☐	200-220	20-20



* Nikada nemojte da sipate vodu direktno u vrelu pećnicu.

proizvodi za pečenje		Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme za kuvanje u minutima
Keks i kolačići	Emajlirani pleh za pečenje	3	☐	150-160	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	140-150	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	140-150	20-30
Tortice puslice	Emajlirani pleh za pečenje	3	☒	80-90	180-210
Prinzes krofne	Emajlirani pleh za pečenje	2	☐	190-210	30-40
Makroni	Emajlirani pleh za pečenje	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	100-120	35-45
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	100-120	35-45

Dotadne plehove za pečenje kao specijalan pribor ćete dobiti u specijalizovanoj trgovini.

Saveti i praktične napomene za pečenje

Ako biste želeli da upotrebite sopstveni recept.	možete da se orijentišete prema receptu koji je sličan Vašem jelu, koji je naveden u tabeli.
Kako proveravam, da li je kolač gotov?	Finim drvenim štapićem otprilike 10 minuta pre kraja navedenog vremena pečenja kolač probodite na najvišem mestu. Ako se na drveni štapić ne zalepe ostaci testa, kolač je gotov.
Kolač nije narastao.	Sledeći put upotrebljavajte manje tečnosti za recept ili izaberite za 10 stepeni nižu temperaturu za pečenje. Takođe obratite pažnju na periode u kojima testo prema receptu treba da premesite.
Kolač je na sredini dobro narastao, ali je na rubovima pao.	Nemojte da mastite kalup za pečenje. Kada je kolač gotov, pomoću noža ga pažljivo odvojite od kalupa za pečenje.
Kolač je gore previše porumeneo.	Kolač gurnite na nižu šinu, izaberite nižu temperaturu pečenja i ostavite kolač da se duže peče.
Kolači su previše suvi.	Gotov kolač probodite više puta finim drvenim štapićem. Pospite sada nekoliko kapi voćnog soka ili alkohola preko toga. Sledeći put povećajte temperaturu pečenja za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili pečeni proizvodi (na primer kolač od sira kvarka) spolja izledaju dobro, ali su unutra lepljivi (vlažni, na mestima mokri).	Sledeći put upotrebljavajte manje tečnosti i pečeni proizvod ostavite u rerni duže vreme na manjoj vrelini. Kod torti sa sočnim nadevom najpre pecite koru torte. Onda pospite mlevene bademe ili prezle po kori torte, pre nego što na nju stavite nadev. Obratite pažnju na napomene u receptu i na vremena pečenja.

Kolačići su neravnomerno porumeneli.	Podesite nižu temperaturu, kolačići će se na taj način ravnomernije ispeći. Osetljive kolačiće pecite pomoću zagrevanja sa gornje i donje strane  na jednom stepenu. Papir za pečenje koji viri može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Uvek ga isecite na veličinu pleha za pečenje.
Voćni kolač je sa donje strane previše svetao.	Sledeći put kolač postavite za jednu šinu niže.
Voćni sok se preliva.	Sledeći put upotrebite univerzalni tiganj, ako postoji.
Mali, sa kvascem pečeni kolačići mogu da se zalepe tokom procesa pečenja.	Pokušajte da se pridržavate razmaka od otprilike 2 cm. Tako postoji dovoljno razmaka, kako bi oni narasli i porumeneli sa svih strana.
Pekli ste na različitim stepenima. Kolačići na gornjem plehu za pečenje su tamniji nego na donjoj.	Za pečenje na različitim stepenima uvek podesite cirkulacioni vazduh  . Ako ste ugurali više plehova za pečenje, oni ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.
Prilikom pečenja sočnih kolača obrazuje se kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da se obrazuje vodena para. Jedan deo te vodene pare se izvodi preko aspiratora rerne i u obliku kapljica vode može da padne na polje sa komandama ili prednje strane susednog nameštaja. To zavisi od dotične situacije.

Meso, živina, riba

Posude za kuvanje

Možete da upotrebljavate svaku posudu koja je otporna na toplotu. Za velika pečenja takođe možete da upotrebljavate emajlirani pleh za pečenje.

Najadekvatnije su staklene posude. Uverite se da poklopac odgovara pekaču i da se dobro zatvara.

Ako upotrebljavate emajlirane posude, morate da dodate više tečnosti.

Ako primenjujete pekače od prohroma, meso nije tako rumeno i može eventualno da bude još krvavo. Ako je to slučaj, vreme pečenja odgovarajuće produžite.

Podaci u tabelama:

Posuda bez poklopca = otvorena
posuda sa poklopcem = zatvorena

Posudu stalno postavljajte na sredinu rešetke.

Vrele staklene posude bi uvek trebalo da odložite na suhu kuhinjsku krpu. Vrelo staklo može da pukne, ako ga postavite na vlažnu ili hladnu površinu.

Prženje

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. Dno posuda bi trebalo da bude pokriveno otprilike ½ cm visine.

Za dinstano pečenje dodajte dovoljno tečnosti. Dno posuda bi trebalo da bude prekriveno 1 - 2 cm visine.

Količina tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posuda. Ako meso pripremate u emajliranom pekaču, neophodno je nešto više tečnosti nego u staklenom posudu.

Pekači od prohroma su samo uslovno adekvatni. Meso se peče sporije i manje rumeni. Upotrebljavajte višu temperaturu i/ili duže vreme pečenja.

Roštilj

Roštilj pecite uvek dok je rerne zatvorena.

Za pečenje roštilja rerne preliminarno zagrevajte 3 minuta pre uguravanja jela u pećnicu.

Komade položite direktno na rešetku. Ako treba da se pripremi samo jedan komad, bolje će uspeti, ako se nalazi na sredini rešetke.

Na visinu 1 ugurajte emajlirani pleh. Na taj način ćete da sakupite sok iz mesa, pa će rerne duže vremena da ostanu čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj nemojte da uguravate na visinu 4 ili 5. Zbog velike vreline posude može da se deformiše i da prilikom izvlačenja ošteti pećnicu.

Po mogućstvu uzmite komade iste veličine. Na taj način će ravnomerno da porumene i da ostanu sočni. Filete posolite posle pečenja na roštilju.

Posle ⅔ vremena okrenite komade.

Grejno telo za pečenje roštilja se automatski uključuje i isključuje. To je normalno. Učestalost zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.










Meso

Komade mesa okrećite na polovini vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

Posle pečenja rozbif uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite ga da miruje u rerne 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožom, kožu ukršteno isecite, pa pečenje u posude najpre položite kožom na dole.

Meso	Težina	Posuda za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Vreme pečenja u minutima
Dinstano govede pečenje (npr. rebarca)	1,0 kg	zatvoreno	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Goveda slabina	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rozbif, krvav	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	40
Odresci, prepečeni*		Rešetka	5		3	20
Odresci, krvavi*			5		3	15

* Rerne preliminarno zagrevajte 5 minuta.

Meso	Težina	Posuda za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Vreme pečenja u minutima
Svinjsko meso bez kože sa slaninom (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Svinjsko meso sa kožom sa slaninom (npr. plečka, kolenica)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Dimljena svinjska rebarca	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Rolat od mlevenog mesa	za 750 g mesa	otvoreno	1		170-190	70
Viršle	otprilike 750 g	Rešetka	4		3	15
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jagnjeći but bez kostiju	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	110

* Rernu preliminarno zagrevajte 5 minuta.

Živina

Podaci o težini u tabeli se odnose na živinu bez punjenja, koja je pripremljena za pečenje.

Živinče u celosti najpre grudima na dole položite na rešetku. Okrenite posle $\frac{2}{3}$ procenjenog vremena.

Okrenite pečenje, rolovano ćureće pečenje ili ćureće grudi posle polovine vremena za pečenje. Komade živine okrenite posle $\frac{2}{3}$ vremena.

Ako pečete patku ili gusku, probodite kožu ispod krila, kako bi isticurela mast.

Živinče će biti lepo rumeno i hrskavo, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, emajlirani pleh za pečenje gurnite na visinu 1.

Živina	Težina	Posuda	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme pečenja u minutima
Polna pileta, 1 do 4 komada	do po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Tranžirana kokoš	do po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, celo, od 1 do 4 jedinice	do po 1,0 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlada ćuretina	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća bataka	do po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110

Riba

Posle $\frac{2}{3}$ vremena okrenite komade ribe.

Cele ribe ne morate da okrećete. Celu ribu gurnite u rernu u plivajućem položaju sa leđnim perajem okrenutim na gore. U stomak ribe umetnite polovinu krompira ili malu posudu koja je otporna na visoke temperature kako riba ne bi pala na stranu.

Ako treba da se peče riblji file, za pečenje dodajte nekoliko supenih kašika tečnosti.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, emajlirani pleh za pečenje gurnite na visinu 1.

Riba	Težina	Posuda za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Riba, bela / mešana (celi komadi) npr. zrakoperka	600 g	Emajlirani pleh za pečenje	3		180-190	45-55
Masna riba (mali komadi) npr. losos		Rešetka*	2		180-190	45-55
Punjeni oslić	1,0 kg	Emajlirani pleh za pečenje	3		180-190	55-65

* Emajlirani pleh za pečenje ugurajte na visinu 1.

Saveti za pečenje i roštilj

Za težinu pečenja ne postoje podaci u tabeli.	Izaberite podatke u skladu sa sledećim nižom težinom i produžite vreme.
Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.	Upotrebite termometar za meso (može da se dobije u specijalizovanoj prodavnici) ili napravite "probu kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako osetite da je tvrdo, onda je gotovo. Ako osetite da se uleže, potrebno je još neko vreme.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Proverite visinu uguravanja i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro spolja, ali je sos zagoreo.	Sledeći put izaberite manju posudu za pečenje ili dodajte tečnost.
Pečenje dobro izgleda, ali je sos previše svetle boje i vodenast.	Sledeći put izaberite veću posudu za pečenje i upotrebite manje tečnosti.
Prilikom polivanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Ona može da padne na hladniji prednji deo sa prekidačem ili na prednje delove susednog nameštaja i da se osuši kao kondenzovana voda.

Gužvare, sufleli, tost

Posudu za kuvanje uvek postavite na rešetku.

Ako roštilj pečete bez posude za kuvanje direktno na rešetki, emajlirani pleh za pečenje gurnite na visinu 1. Na taj način rena ostaje čista duže vremena.

Rezultat gužvare zavisi od veličine posude za kuvanje i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Posuda za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za pečenje roštilja	Vreme za kuvanje u minutima
Slatke gužvare (npr. gužvara od sira kvarka sa voćem)	Kalup za gužvaru	2	☐	180-200	40-50
Smele gužvare sa prethodno kuvanim sastojcima (npr. gužvara od testenine)	Kalup za gužvaru ili emajlirani pleh za pečenje	3	☐	210-230	30-40
		3	☐	210-230	20-30
Smele gužvare sa sirovim sastojcima* (npr. gužvara od krompira)	Kalup za gužvaru ili emajlirani pleh za pečenje	2	☒	160-180	50-70
		2	☒	160-180	50-70
Prepek tosta	Rešetka	5	☒	3	4-5
Tostiranje	Rešetka	3+1	☒	170-180	8-12

* Gužvara ne bi trebalo da bude viša od 2 cm.

Gotova jela

Obratite pažnju na napomene proizvođača na ambalaži.

Ako ste pribor prekrili papirom za pečenje, uverite se da je papir namenjen za visoke temperature. Papir isecite u skladu sa veličinom jela, koje treba da pripremite.

Rezultat kuvanja direktno zavisi od vrste jela. Kod sirovih proizvoda mogu da nastupe neravnomernosti i razlike u boji.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Pomfrit	Rešetka ili emajlirani pleh za pečenje	3	☐	190-210	20-30
Pica	Rešetka	2	☐	200-220	15-20
Pica baget	Emajlirani pleh za pečenje	3	☐	190-200	20-25

Napomena: Pleh može da se deformiše prilikom pečenja zamrznutih jela. To je uslovljeno temperaturnim razlikama, kojima je pribor izložen. Prilikom pečenja deformacija ponovo nestaje.



Specijalna jela

Niže temperature su namenjene za pripremu ukusnih, kremastih jogurta i vazdušastog testa sa kvascem.

Najpre iz pećnice izvadite pribor, rešetke ili šine levo i desno.

Pripremanje jogurta

1. Skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ostavite da se ohladi na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (hladnog iz frižidera).
3. Sipajte u šolje ili čaše i pokrijte providnom folijom.

Jelo	Posude za kuvanje	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Vreme
Jogurt	Šolje ili čaše	postavite na dno pećnice		Preliminarno zagrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 časova
Narastanje testa sa kvascem	Posudu za kuvanje koja je otporna na visoke temperature	postavite na dno pećnice		Preliminarno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i testo sa kvascem stavite u pećnicu.	5-10 min. 20-30 min.


Odmrzavanje

Vreme odmrzavanja zavisi od vrste i količine jela.

Obratite pažnju na napomene proizvođača na ambalaži.

Smrznuto jelo uzmite iz ambalaže i u adekvatnoj posudi za kuvanje ga stavite na rešetku.

Živinče grudima na dole položite na tanjir.

Zamrznuta hrana	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
Npr. torte sa šlagom, torte sa kremom od putera, torte sa glazurom od čokolade ili šećera, voće, pile, kobasica i meso, hleb i zemičke, kolači i drugi proizvodi od testa	Rešetka	1		Birač temperature ostaje isključen.

Sušenje




Upotrebljavajte samo kvalitetno voće i povrće i dobro ga operite.

Dobro ga ocedite i ostavite da se osuši.

Emajlirani pleh za pečenje i rešetku prekrijte papirom za pečenje.

Voće i povrće tu i tamo okrenite.

Ukoliko je porumenelo, ocedite ga i uklonite papir.

Jelo	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme pečenja u časovima
600 g jabuka u kolutovima	1+3		80	otprilike 5 časova
800 g krušaka u komadima	1+3		80	otprilike 8 časova
1,5 kg šljiva	1+3		80	otprilike 8-10 časova
200 g kuhinjskog začinskog bilja, očišćeno	1+3		80	otprilike 1½ časa

Ukuvavanje marmelade

Za ukuvavanje tegle i gume za tegle moraju da budu čiste i nepoderane. Ukoliko je to moguće upotrebljavajte tegle iste veličine. Vrednosti u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

Oprez!

Nemojte da upotrebljavate veće ili više tegle. Poklopci bi mogli da prsnu.


Upotrebljavajte samo sveže voće i povrće u odličnom stanju. Temeljno ga operite.

Vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. U zavisnosti od ambijentalne temperature, broja tegli, količine i temperature sadržaja tegli ona mogu da variraju. Pre isključivanja uređaja utvrdite da su se u unutrašnjosti tegli obrazovali mehurići.

Priprema

1. Voće ili povrće sipajte u tegle, ali nemojte da ih napunite do vrha.
 2. Očistite ivice tegli, moraju da budu čiste.
 3. Na svaku teglu položite vlažnu gumu za tegle i poklopac.
 4. Tegle zatvorite pomoću klizača.
- U pećnicu istovremeno stavite maksimalno šest tegli.

Programiranje

1. Emajlirani pleh za pečenje ugrajte na visinu 2. Tegle postavite na pleh za pečenje tako da se ne dodiruju.
2. Pola litra vrele vode (otprilike 80 °C) sipajte u emajlirani pleh za pečenje.
3. Zatvorite vrata rerne.
4. Birač funkcija postavite na zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu podesite između 170 i 180 °C.

Ukuvavanje marmelade

Otprilike posle 40 - 50 minuta u kratkim razmacima se obrazuju mehurići. Isključite rernu.

Otprilike posle 25 - 35 minuta uzmite tegle iz rerne (za to vreme se koristi preostala toplota). Ako ih u pećnici ostavite duže da se ohlade, mogu da se obrazuju bakterije, koje pospešuju to da marmelada prokisne.

Voće u teglama od jedan litar	Od obrazovanja mehurića	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	otprilike 25 minuta
Trešnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	otprilike 30 minuta
Mus od jabuka, krušaka, šljiva	Isključivanje	otprilike 35 minuta

Ukuvavanje povrća

Ukoliko se obrazuju mali mehurići u teglama, temperaturu ponovo podesite na otprilike 120 - 140 °C. Otprilike 35 - 70 minuta u zavisnosti od vrste povrća. Posle toga isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

Povrće sa hladnim socom u teglama od jedan litar	Prilikom obrazovanja mehurića 120-140 °C	Preostala toplota
Krastavci	-	otprilike 35 minuta
Cvekla	otprilike 35 minuta	otprilike 30 minuta
Prokelj	otprilike 45 minuta	otprilike 30 minuta
Pasulj, keleraba, crveni kupus	otprilike 60 minuta	otprilike 30 minuta
Zeleni grašak	otprilike 70 minuta	otprilike 30 minuta

Uzimanje tegli iz rerne

Posle vremena pečenja uzmite tegle iz rerne.

Oprez!

Vrele tegle nemojte da stavljate na hladnu ili vlažnu površinu, tegle mogu da puknu.

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid u suštini nastaje u proizvodima od žitarica i krompira, koji se pripremaju na visokim temperaturama kao npr. pomfrit, tost, zemičke, hleb i malo pecivo (keks, specijalni proizvodi od testa i kolačići).

Saveti za pripremu namirnica siromašnih akrilamidom

Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none">■ Ako je to moguće skratite vreme pečenja.■ Sastojke nemojte prejako da ispržite.■ Veliki i debeli sastojci sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Kod zagrevanja sa gornje/donje strane maks. 200 °C Kod cirkulacionog vazduha maks. 180 °C.
Keks i kolačići	Kod zagrevanja sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Kod cirkulacionog vazduha maks. 170 °C. Žumance i belance redukuju obrazovanje akrilamida.
Pomfrit u rerni	Ravnomerno rasporedite samo jedan sloj na plehu za pečenje. Ispecite najmanje 400 g po plehu, kako se krompir ne bi osušio

Izveštaj o ispitivanju

Ove tabele su napravljene za Institute za ispitivanje, kako bi se olakšali provera i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek gurnite na gornji nivo, a aluminijumski pleh za pečenje na donji nivo.

Kolačići sa puterom:

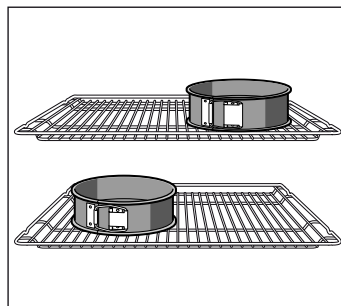
Plehoivi za pečenje, koje ste istovremeno ugorali u rernu, ne moraju obavezno da budu gotovi u isto vreme.

Prekrivena lenja pita na 1 nivou:

Između tamnih kalupa sa skočnim mehanizmom ostavite dovoljno razmaka.

Prekrivena lenja pita na 2 nivoa:

Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom ugorajte jedan preko drugog.



Kolačići u plehanim kalupima sa skočnim mehanizmom:

Pecite pomoću zagrevanja sa gornje i donje strane ☐ na nivou 1. Kalupe sa skočnim mehanizmom nemojte da stavljate na rešetku, nego na emajlirani pleh za pečenje.

Jelo	Pribor i napomene	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme u minutima
Keks (preliminarno zagrevanje*)	Pleh za pečenje	2	☐	160-170	20-30
	Univerzalna tepsija	3	☐	150-160	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	140-160	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalna tepsija	1+3	☒	140-160	20-30
Sitni kolačići, 20 komada	Emajlirani pleh za pečenje	3	☐	150-170	20-35
Sitni kolačići, 20 komada po plehu (preliminarno zagrevanje*)	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	140-150	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalna tepsija	1+3	☒	140-150	30-40
Vodeni biskvit (preliminarno zagrevanje*)	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-180	35-45
Kolač sa kvascem na plehu sa suvim nadevom	Emajlirani pleh za pečenje	2	☐	160-180	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje + emajlirani pleh za pečenje	1+3	☒	150-160	30-45
	Aluminijumski pleh za pečenje + univerzalna tepsija	1+3	☒	150-160	30-40
američka pita od jabuka	2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom od belog lima Ø 20 cm	1+3	☒	170-180	60-70
	Emajlirani pleh za pečenje + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom od belog lima Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-90

* Brzo zagrevanje nemojte da koristite za preliminarno zagrevanje rerne.

Rešetke i plehove za pečenje ćete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj trgovini.

Roštilj

Ako ste jelo stavili direktno na rešetku, na visinu 1 gurnite emajlirani pleh. Na taj način ćete da sakupite sok iz mesa, pa će rerna duže vremena da ostane čista.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen pečenja	Vreme u minutima
Pečenje tosta (preliminarno zagrevanje 10 min.)	Rešetka	5	☐	3	1/2-2
Hamburger od teletine 12 jedinica* (bez preliminarnog zagrevanja)	Rešetka + emajlirani pleh za pečenje	4+1	☐	3	25-30

* Okrenite posle 2/3 vremena.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

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



9001203271 00 960418