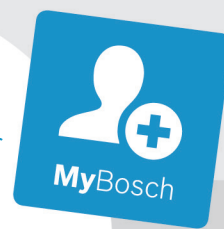




BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Ugradna rerna

HSG636E.1

[sr] Uputstva za upotrebu

Ugradna rerna

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Termometar za prženje	23
 Uputstva za sigurnost	5	Vrste zagrevanja	23
Uopšteno	5	Stavljanje termometra za pečenje u namirnicu za pečenje	23
Para	6	Podešavanje temperature jezgra	24
Termometar za prženje	6	Temperature jezgra različitih namirnica	24
 Uzroci oštećenja	6	 Vremenske funkcije	25
Uopšteno	6	Podešavanje trajanja	25
Para	7	Kraj podešavanja	26
 Zaštita životne sredine	7	Podešavanje alarmnog časovnika	26
Ušteda energije	7	 Osigurač za decu	27
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	8	Aktiviranje i deaktiviranje	27
 Upoznavanje uređaja	9	 Osnovna podešavanja	28
Polje sa komandama	9	Promena osnovnih podešavanja	28
Elementi za rukovanje	9	Lista osnovnih podešavanja	28
Displej	10	Nestanak struje	28
Vrste režima rada	10	Promena vremena	28
Vrste zagrevanja	11	 Šabat podešavanje	29
Para	12	Start Šabat podešavanja	29
Ostale informacije	12	 Sredstva za čišćenje	30
Funkcije pećnice	12	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	30
Rezervoar za vodu	12	Površine u pećnici	31
 Pribor	13	Održavanje čistoće aparata	31
Isporučeni pribor	13	 Funkcije čišćenja	32
Ubacivanje pribora	13	Uklanjanje kamenca	32
Specijalan pribor	14	 Postolja	33
 Pre prve upotrebe	15	Otkaçivanje i zakačivanje stalka	33
Pre prvog korišćenja	15	 Vrata uređaja	33
Prvo puštanje u rad	15	Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja	33
Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice	15	Skidanje poklopca na vratima	34
Čišćenje pribora	16	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	34
 Opsluživanje aparata	16	 Smetnja, šta činiti?	35
Uključivanje i isključivanje uređaja	16	Samostalno otklonite smetnje	35
Startovanje režima rada	16	Maksimalno trajanje režima rada	37
Podešavanje vrste režima rada	17	Lampe u pećnici	37
Podešavanje režima zagrevanja i temperature	17	 Servisna služba	37
Brzo zagrevanje	17	E-broj i FD-broj	37
 Para	18	 Jela	38
Zvukovi	18	Napomene o podešavanjima	38
Kuvanje na pari	18	Izbor jela	38
Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare	19	Senzor za pečenje	39
Regenerisanje	19	Podešavanje jela	39
Nivo pečenja	19		
Odmrzavanje	20		
Punjenje rezervoara za vodu	20		
Nakon svakog režima rada sa parom	21		

	Za Vas testirano u našoj kuhinji	40
	Ne upotrebljavajte silikonske kalupe	40
	Kolači i sitna peciva	40
	Hleb i zemičke	44
	Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači	46
	Nabujak i sufle	47
	Živina	48
	Meso	50
	Riba	54
	Povrće i prilozi i jaje	55
	Desert	58
	Pripremanje jelovnika	59
	Eco vrste zagrevanja	59
	Akrilamid u namirnicama	61
	Pečenje na umerenoj temperaturi	61
	Sušenje	62
	Ukuvavanje i ceđenje sokova	63
	Dezinfekcija flašica i higijena	64
	Podizanje testa sa nivoom pečenja	64
	Odmrzavanje	65
	Regenerisanje	65
	Zadržavanje toplote	66
	Proverena jela	66

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu:

www.bosch-home.com i "online" prodavnici:
www.bosch-eshop.com

Upotreba u skladu s odredbama

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

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

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

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

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

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

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

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 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 13

Uputstva za sigurnost

Uopšteno

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.
- Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.
- 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.
- Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice. Nosite zaštitne rukavice.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Upozorenje – Opasnost od magnetizma!

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

Para

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

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

Termometar za prženje

⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Uopšteno

Pažnja!

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

Para

Pažnja!

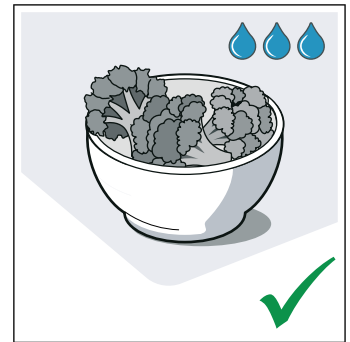
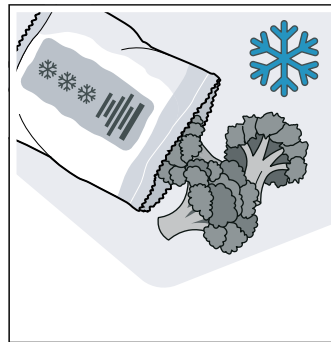
- Kalupi: posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu namenjeni za kombinovani režim rada sa parom.
- Posuđe koje je zardalo: nemojte koristiti posuđe koje je zardalo. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije u pećnici.
- Tečnost koja kaplje: U slučaju pečenja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

Zaštita životne sredine

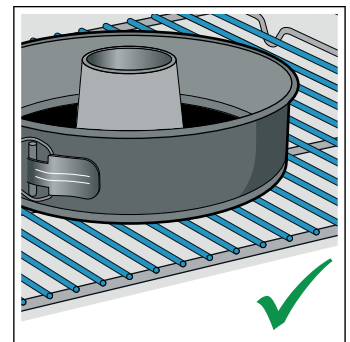
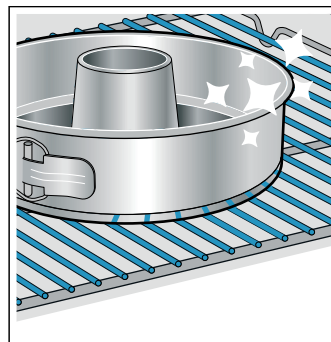
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

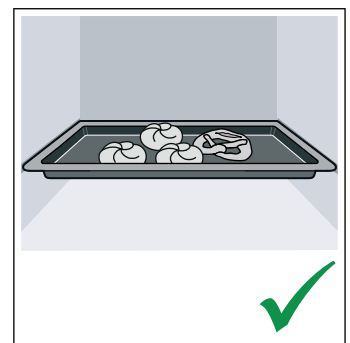
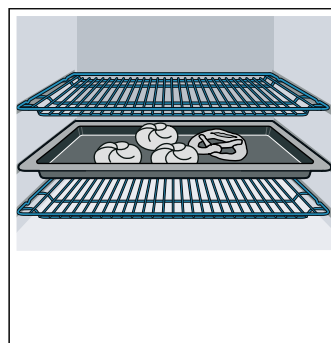
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



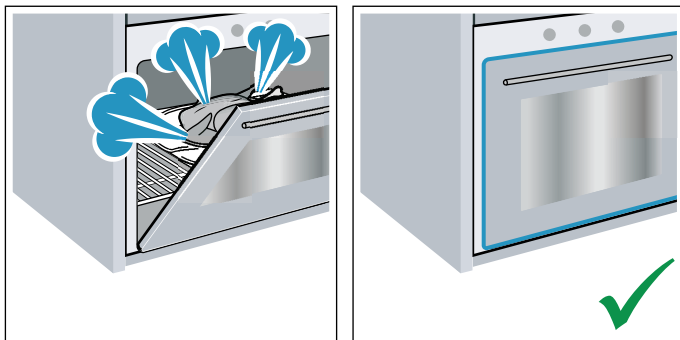
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



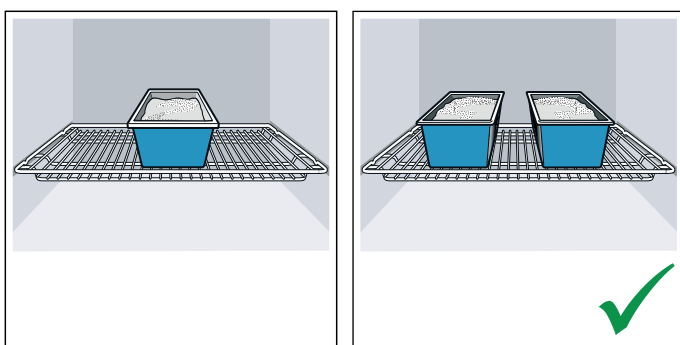
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



- Za vreme rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće ređe.



- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Pečnica je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja drugog kolača. U pečnicu možete takođe da stavite 2 kalupa, jedan pored drugog.



- Kod dužih vremena pečenja, uređaj možete da isključite 10 minuta pre isteka vremena pečenja i da preostalu toplotu iskoristite da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.

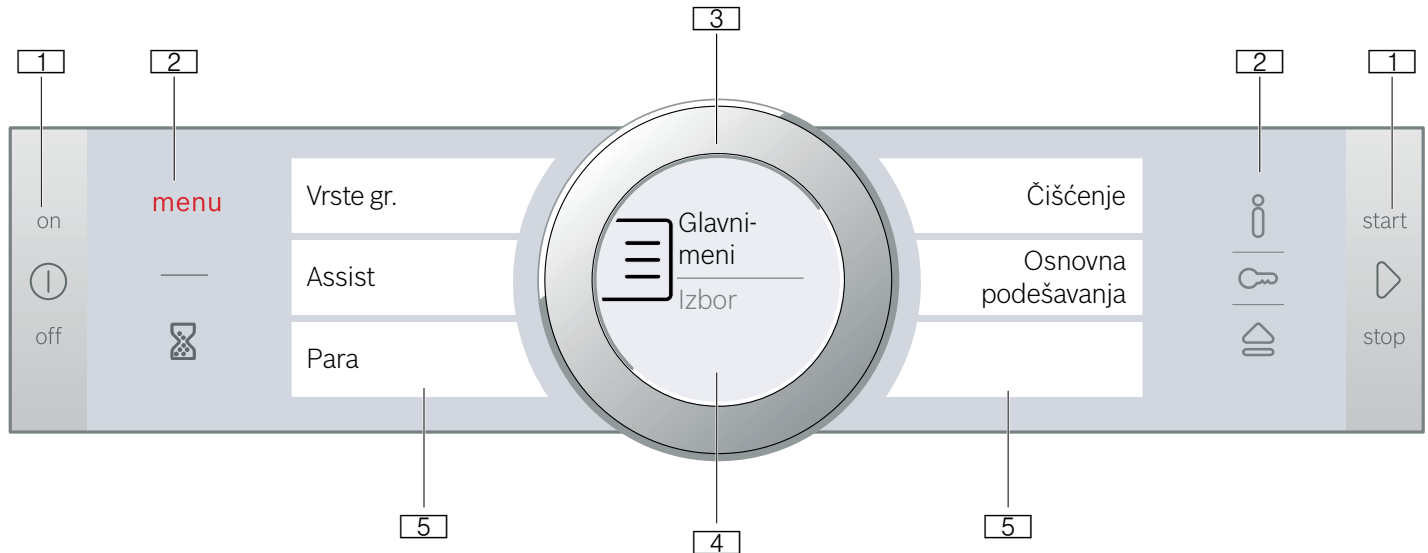


Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Upoznavanje uređaja

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

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



1 Tasteri

Tasteri levo i desno na polju sa komandama imaju potisnu tačku. Radi aktiviranja pritisnite taster. Kod uređaja, koji nemaju prednji deo od prohroma, oba ova tastera su touch polja bez potisne tačke.

2 Touch polja

Ispod touch polja se nalaze senzori. Samo dodirnite dotični simbol, kako biste izabrali funkciju.

3 Prsten sa komandama

Prsten sa komandama je postavljen tako da neograničeno možete da ga obrćete u levo ili u desno. Lagano pritisnite i pomerajte ga prstom u željenom pravcu.

4 Displej

Na displeju vidite aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena.

5 Displej osetljiv na dodir

Na displejima osetljivim na dodir, videćete trenutne mogućnosti izbora. Tamo ih direktno birate, pritiskom na dotično polje teksta. U zavisnosti od izbora, polja teksta se menjaju.



Polje sa komandama

Preko komandnog polja pomoću tastera, polja osetljiva na dodir, ekran osetljiv na dodir i prstena sa komandama podesite različite funkcije. Displej Vam prikazuje aktuelna podešavanja.

Pregled pokazuje polje sa komandama kada je uključen aparat sa prikazom menija.

Tasteri i touch polja

Značenje različitih tastera i touch polja videćete ovde ukratko objašnjeno.

Simbol	Značenje	
Tasteri		
	on/off	Uključivanje i isključivanje uređaja
	start/stop	Započinjanje režima rada i zaustavljanje ili prekid dugim pritiskanjem (oko 3 sekunde)
Touch polja		
	Meni	Otvaranje menija za vrste režima rada
	Alarmni časovnik	Izbor alarmnog časovnika
	Informacija	Prikazivanje napomena
	Zaštita dece	Aktiviranje sigurnosne brave za decu i deaktiviranje dugim pritiskanjem (oko 4 sekunde)
	Otvaranje dijaf- ragme	Punjenje ili pražnjenje rezervoara sa vodom

Prsten sa komandama

Pomoću prstena sa komandama menjate vrednosti podešavanja, koje se prikazuju na displeju.

Za listanje lista za izbor na displejima osetljivim na dodir, takođe koristite komandno dugme.

Kod većine lista za izbor morate ponovo da okrenete unazad, kada je dostignuta prva ili poslednja tačka.

Elementi za rukovanje

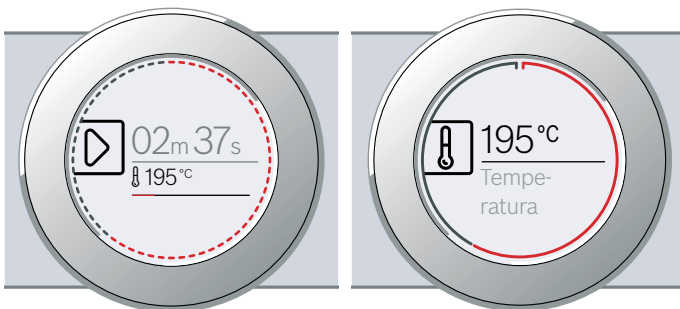
Pojedinačni elementi za rukovanje su prilagođeni na različite funkcije Vašeg uređaja. Tako svoj uređaj možete jednostavno i direktno da podesite.

Displej

Displej je strukturiran tako da podatke možete da očitajte na jedan pogled, u skladu sa svakom situacijom.

Vrednost koju upravo želite da podesite, je u fokusu i prikazana je belim slovima. Vrednost u pozadini je prikazana u sivoj boji.

Fokus	Vrednost u fokusu možete direktno da promenite, a da pre toga ne morate da je izaberete. Nakon pokretanja nekog režima rada, uvek se fokusira na temperaturu ili stepen. Bela linija je istovremeno linija zagrevanja i ispunjava se crvenom bojom.
Povećanje	Ukoliko pomoću prstena sa komandama menjate vrednost u fokusu, povećano se prikazuje samo ta vrednost.



Prstenasta linija

Spolja na displeju se nalazi prstenasta linija.

Ako promenite neku vrednost, prstenasta linija Vam pokazuje gde se nalazite u listi za izbor. U zavisnosti od opsega podešavanja prstenasta linija je celovita ili je razdeljena na segmente, zavisno od dužine liste za izbor.

Za vreme rada se linija kruga puni u sekundama crvenom bojom. Posle svakog punog minuta, segmenti se pune ispočetka. Kod odbrojavanja trajanja svake sekunde nestaje po jedan segment.

Prikaz za temperaturu

Posle početka rada, prikazaće Vam se trenutna temperatura pećnice grafički na displeju.

Linija zagrevanja	Bela linija ispod temperature se sleva na desno puni crvenom bojom, što se više zagreva pećnica. Ako prethodno zagrevate, optimalno vreme kada jelo treba da se stavi u rernu, je čim se linija skroz ispunji crvenom bojom. Kod stepena podešavanja, npr. stepena roštilja, linija zagrevanja je odmah ispunjena crvenom bojom.
Prikaz preostale toplote	Kada je aparat isključen, linija kruga pokazuje preostalu toplotu u pećnici. Što je manja preostala toplota, to je linija kruga tamnija i u nekom trenutku potpuno nestaje.

Uputstvo: Zbog termičke inertnosti prikazana temperatura može nešto da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

Displej osetljiv na dodir

Displeji osetljivi na dodir su ujedno i prikaz i komandni element. Oni Vam pokazuju, šta možete da izaberete za neku funkciju i šta je već podešeno. Za izbor neke funkcije pritisnite jednostavno direktno na polje sa tekstom.

Koja funkcija je izabrana, prepoznaćete po crvenom vertikalnom stubiću sa strane. Vrednost za to stoji na displeju u fokusu u beloj boji.

Kod koje funkcije možete da izlistavate unapred ili unazad, označeno je malom crvenom strelicom sa strane polja sa tekstom.

Temperatura

< Vrsta grejanja
4D vreo vazduh

Vrste režima rada

Vaš aparat raspolaže različitim vrstama režima rada, koji Vam olakšavaju korišćenje aparata.

Tačan opis za to, pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Preko polja **meni** otvorite meni Vrste režima rada.



Vrsta režima rada	Upotreba
Vrste zagrevanja → "Opsluživanje aparata" na strani 16	Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.
Asistencija → "Jela" na strani 38	Za mnoga jela su već programirane odgovarajuće vrednosti za podešavanje.
Para → "Para" na strani 18	Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.
Čišćenje → "Funkcije čišćenja" na strani 32	Za čišćenje postoje različite funkcije čišćenja: uklanjanje kamenca i sušenje.
Osnovna podešavanja → "Osnovna podešavanja" na strani 28	Osnovna podešavanja Vašeg aparata možete da prilagođavate po želji.

Vrste zagrevanja

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu zagrevanja, ovde vam objašnjavamo razlike i područja primene.

Simboli za pojedinačne vrste zagrevanja daju podršku prilikom ponovne detekcije.

Kod podešene temperature preko 275 °C i stepena roštilja 3, uređaj nakon ca. 40 minuta smanjuje temperaturu na ca. 275 °C odn. stepen roštilja 1.

Vrsta zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 4D vreo vazduh *	30-250 °C	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane*	30-250 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
 Vreli vazduh Eco	30-250 °C	Za blagu pripremu odabranih jela na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Najefikasnija je vrsta zagrevanja između 125-250 °C. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco	30-250 °C	Za blagu pripremu odabranih jela. Toplota dolazi odozgo i odozdo. Najefikasnija je vrsta zagrevanja između 150-250 °C. Ova vrsta zagrevanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.
 Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu *	30-250 °C	Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
 roštilj, velika površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje. Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.
 roštilj, mala površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje malih količina, kod bifteka, kobasica ili tosta, i za gratiniranje. Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.
 Stepen za picu	30-250 °C	Za pripremanje pice i jela kojima je potrebno puno toplote sa donje strane. Donja grejna tela i okrugla grejna tela na zadnjem zidu se zagrevaju.
 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.





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

Predložene vrednosti

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

Para

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

Vrsta zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 Pečenje na pari	30-100 °C	Za povrće, ribu, priloge, priloge, za ceđenje voća ili za blanširanje
 Regenerisanje	80-180 °C	Za jela na tanjiru i peciva Pečeno jelo se pažljivo ponovo zagreva. Zahvaljujući dovodu pare jela se ne isušuju.
 Nivo pečenja	30-50 °C	Za testo sa kvascem i kiselo testo Testo se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi. Spoljašnji deo testa se ne isušuje.
 Odmrzavanje	30-60 °C	Za povrće, meso, ribu i voće Kroz vlagu se toplina pažljivo prenosi na jela. Jela se ne isušuju i ne deformišu.

Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije za akciju koju upravo izvodite.

Dodirnite polje $\dot{\text{i}}$. Napomena se prikazuje na displeju na nekoliko sekundi. U slučaju dužih napomena pomoću prstena sa komandama listajte do kraja.

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

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Osvetljenje pećnice

Kada otvorite vrata od uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata ostanu otvorena duže od oko 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. → "Osnovna podešavanja" na strani 28

Ventilator za hlađenje

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

Pažnja!

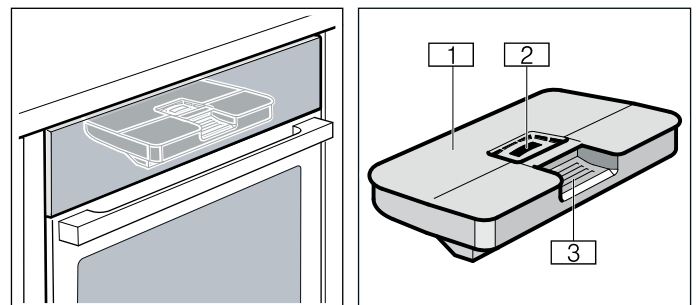
Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Uređaj se inače pregreva.

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 28

Rezervoar za vodu

Aparat je opremljen rezervoarom sa vodom. Rezervoar za vodu se nalazi iza dijafragme. Za režime rada sa parom, sipajte vodu u rezervoar sa vodom. → "Para" na strani 18



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



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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

	<p>Rešetka Za posuđe, kolače i kalupe. Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.</p>
	<p>Pleh za pečenje Za kolače na plehu i sitno pecivo.</p>
	<p>Univerzalni tiganj Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki. Takođe možete da ga primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.</p>
	<p>Sakupljač pare rupičasti, veličina S Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.</p>
	<p>Sakupljač pare bez rupa, veličina S Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.</p>
	<p>Sakupljač pare rupičasti, veličina XL Za pečenje na pari velikih količina.</p>
	<p>Termometar za prženje Omogućuje egzaktno pečenje. Opisanu primenu ćete pronaći u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za prženje" na strani 23</p>

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

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

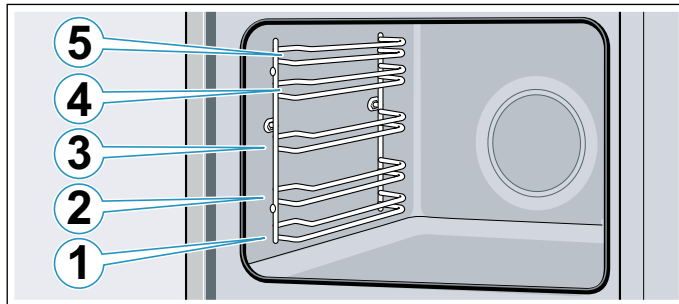
Uputstvo: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To nema nikakvog uticaja na funkciju. Ukoliko se ponovo ohladi, deformacija nestaje.

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

Ubacivanje pribora

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

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



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

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

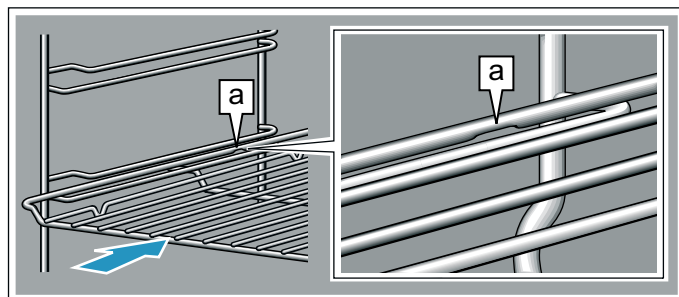
Uputstva

- Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugurate u rernu.
- Pribor uvek gurnite potpuno u rernu, tako da ne dodiruje vrata.
- Opremu, koja vam tokom rada nije potrebna, izvadite iz rerne.

Funkcija ubacivanja u ležište

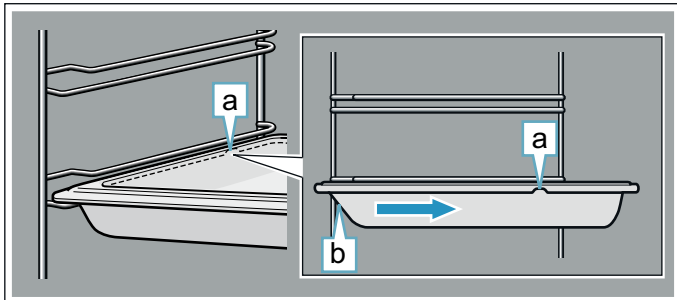
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugurate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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



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

Primer na slici: univerzalni tiganj

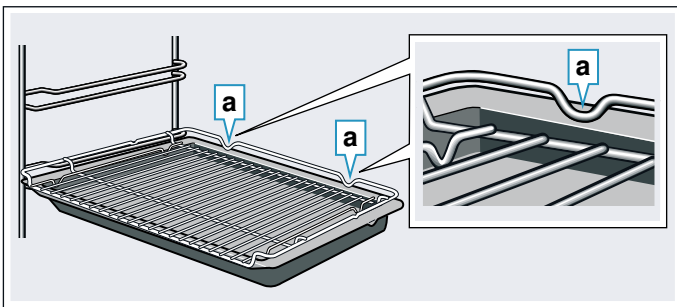


Kombinovani pribor

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

Kada stavljate rešetku, vodite računa o tome da oba držača odstojanja **a** budu na zadnjoj ivici. Pri ubacivanju univerzalnog tiganja, rešetka ide preko gornje vodice na visini ubacivanja.

Primer na slici: univerzalni tiganj



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

Specijalan pribor

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

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

Uputstvo: Ne odgovara svaki specijalan pribor svakom uređaju. Molimo da prilikom kupovine uvek navedete tačnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 37

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 primenjujete kao posudu za prikupljanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Pleh za pečenje

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Rešetka za rernu

Za meso, živinu i ribu.

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

Univerzalna tepsija, sa slojem protiv lepljenja

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja.

Pecivo i pečenje lakše se odvajaju od univerzalne tepsije.

Pleh za pečenje, sa slojem protiv lepljenja

Za kolače na plehu i sitno pecivo.

Pecivo se lakše odvajaju od pleha za pečenje.

Profesionalna tepsija sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

Poklopac za profesionalnu tepsiju

Poklopac pretvara profesionalnu tepsiju u profesionalni pekač.

Pleh za picu

Za picu ili velike okrugle kolače.

Tepsija za roštilj

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

Keramička ploča

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

Opeka mora preliminarno da se zagreje na preporučenu temperaturu.

Stakleni pekač (5,1 litara)

Za dinstana jela i gužvare.

Posebno pogodno za režim rada „Jela“.

Staklena posuda

Za veliko pečenje, sočne kolače i gužvare.

Sakupljač pare, rupičasti, veličina XL

Za pečenje na pari velikih količina.

Sakupljač pare, rupičasti, veličina S

Za pripremu na pari povrća, za ceđenje bobičastog voća i za odmrzavanje.

Sakupljač pare, bez rupica, veličina S

Za kuvanje pirinča, orašastih plodova i žitarica.

Porcelanski sakupljač, bez rupica, veličina S

Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.

Porcelanski sakupljač, bez rupica, veličina L

Za pečenje na pari i serviranje mesa, ribe i povrća.

Sistem izvlačenja 1 police

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

Sistem izvlačenja 3 police

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

Dekoratívne letvice

Za prekrivanje poda police nameštaja i osnovne ploče uređaja.

Pre prve upotrebe

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

Pre prvog korišćenja

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

Kako bi Vas aparat verodostojno podsetio na predstojeće uklanjanje kamenca, morate tačno podesiti opseg tvrdoće vode.

Pažnja!

- Oštećenje uređaja usled upotrebe neadekvatnih tečnosti.
Nemojte upotrebljavati destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana (> 40 mg/l) ili druge tečnosti.
Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu.
- Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode.
Moguće je da će aparat signalizirati da treba da se napuni, mada je rezervoar za vodu pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta.
Ako je potrebno pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

Uputstva

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

Tvrdoća vode	Podešavanje
0	00 omekšana
1 (do 1,3 mmol/l)	01 meka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 srednja
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 tvrda
4 (preko 3,8 mmol/l)	04 veoma tvrda

Prvo puštanje u rad

Posle priključka struje ili nestanka struje na displeju se pojavljuju podešavanja za prvo puštanje u rad. Može da potraje nekoliko sekundi, dok se pojavi zahtev.

Uputstvo: Ova podešavanja u svako doba možete ponovo da promenite u osnovna podešavanja.
→ "Osnovna podešavanja" na strani 28

Podešavanje jezika

Kao prvo se pojavljuje jezik. Preliminarno podešen jezik je "nemački".

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeni jezik.
2. Za potvrđivanje pritisnite sledeće polje sa tekstom.
Pojavljuje se sledeće podešavanje.

Podešavanje vremena

Tačno vreme startuje na "12:00 časova".


1. Pritisnite polje sa tekstom "Vreme".
2. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na satu.
3. Za potvrđivanje pritisnite sledeće polje sa tekstom.
Pojavljuje se sledeće podešavanje.

Podešavanje tvrdoće vode

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

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite opseg tvrdoće vode.
2. Za potvrđivanje pritisnite polje sa tekstom "Završetak podešavanja".

Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno.

Uređaj isključite pomoću tastera on/off , ako Vam više nije potreban.

Kalibrisanje aparata i čišćenje pećnice


Temperatura klučanja vode zavisi od vazdušnog pritiska. Prilikom kalibracije uređaj se podešava na uslove pritiska na mestu postavke. To se automatski dešava tokom prve pripreme na pari. Pri tome se stvara puno pare.


Priprema kalibracije

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

Kalibracija uređaja i čišćenje pećnice

Uputstva

- Kalibracija može da se započne samo kada je pećnica hladna (sobna temperatura).
 - Tokom kalibracije nemojte otvarati vrata uređaja. Kalibracija će se u suprotnom prekinuti.
1. Pomoću tastera on/off  uključite uređaj.
 2. Napunite rezervoar za vodu. → "Punjenje rezervoara za vodu" na strani 20
 3. Podesite navedenu vrstu zagrevanja, temperaturu i trajanje za kalibraciju i započnite režim rada uređaja.
→ "Kuvanje na pari" na strani 18

Podešavanja	
Vrsta zagrevanja	Priprema na pari 
Temperatura	100 °C
Trajanje	30 minuta

4. Nakon kalibracije izvršite zagrevanje.


Pažnja!

Oštećenja emajla

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

5. Osušite dno pećnice.
6. Podesite navedenu vrstu zagrevanja i temperaturu za zagrevanje i započnite režim rada uređaja.
→ "Opsluživanje aparata" na strani 16

Zagrevanje	
Vrsta zagrevanja	4D vreo vazduh 
Temperatura	maksimalno
Trajanje	30 minuta

7. Provetravajte kuhinju, dok uređaj greje.
8. Nakon navedenog trajanja, završite režim rada uređaja. Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.
9. Sačekajte, dok se pećnica ne ohladi.
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za posuđe.
11. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
→ "Nakon svakog režima rada sa parom" na strani 21

Uputstva

- Da bi se nakon premeštanja uređaj prilagodio na novo mesto postavke, vratite ga na fabrička podešavanja. Ponovite prvo puštanje u rad i kalibraciju.
- Uređaj memoriše podešavanja kalibracije i prilikom nestanka struje ili isključivanja sa mreže. Kalibracija ne mora da se ponovi.

Čišćenje pribora

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



Opsluživanje aparata

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


Uključivanje i isključivanje uređaja

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

Uputstvo: Osigurač za decu i alarmni časovnik takođe možete da podesite i kada je uređaj isključen. Određeni prikazi i napomene na displeju, npr. za preostalu toplotu u pećnici, takođe ostaju vidljivi kada je aparat 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.

Na displeju se pojavljuje logo Bosch a zatim lista izbora vrsta zagrevanja.

Uputstvo: Koja vrsta režima rada posle uključivanja treba da se pojavi, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 28

Isključivanje uređaja


Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

Prekida se funkcija koja je eventualno u toku.

Na displeju se pojavljuje vreme ili eventualno prikaz preostale toplote.

Uputstvo: Da li treba da se prikaže vreme ili ne, kada je uređaj isključen, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 28


Startovanje režima rada

Svaki režim rada morate da pokrenete pomoću tastera start/stop .

Posle započinjanja, na displeju se, pored podešavanja, pojavljuje i prikaz vremena. Osim toga, pojavljuju se i linija kruga i zagrevanja.

Zaustavljanje režima rada

Pomoću tastera start/stop  možete režim rada i da prekinete, i da ga nastavite.

Ako taster start/stop  držite pritisnutim oko 3 sekunde, režim rada će se skroz prekinuti, a sva podešavanja će se poništiti.


Uputstvo: Posle pauziranja ili prekida režima rada ventilator za hlađenje može da nastavi sa radom.

Podešavanje vrste režima rada

Posle uključivanja uređaja pojavljuje se podešena predložena vrsta režima rada.


Ako želite da podesite neku drugu vrstu režima rada, idite preko menija. Tačne opise za pojedinačne vrste režima rada ćete pronaći u odgovarajućim poglavljima.

U načelu važi:

1. Pritisnite odgovarajuće polje teksta. Funkcija stoji u fokusu.
2. Pomoću komandnog dugmeta promenite izbor koji je u fokusu.
3. Ako je potrebno, izvršite dalja podešavanja. Za to pritisnite odgovarajuće tekstualno polje i promenite vrednost pomoću komandnog dugmeta.
4. Startujte pomoću tastera start/stop . Aparat započinje režim rada.

Podešavanje režima zagrevanja i temperature

Ako nije izabran režim rada Vrste zagrevanja, pritisnite u meniju polje sa tekстом Vrste zagrevanja. Lista za izbor vrsta zagrevanja se pojavljuje na displejima osetljivim na dodir.

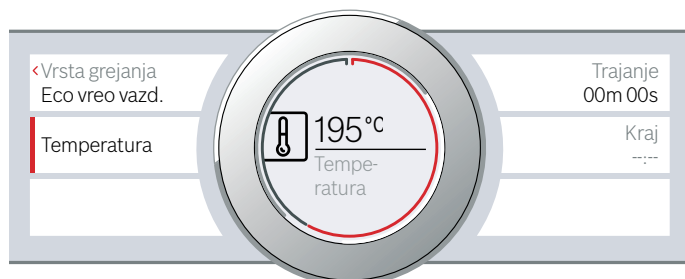
Primer na slici: strujanje vrućeg vazduha Eco  pri 195 °C.


1. Pritisnite tekstualno polje sa željenom vrstom zagrevanja. Po potrebi izlistajte pomoću komandnog dugmeta listu za izbor.

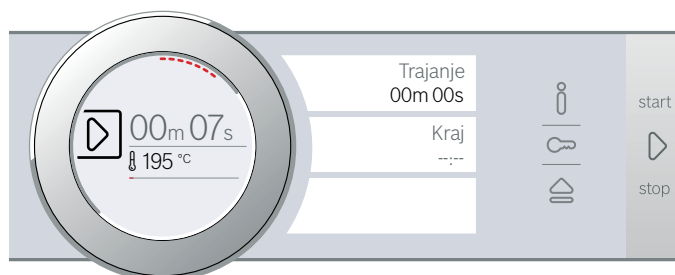


Temperatura stoji u fokusu u beloj boji.


2. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.



3. Startujte pomoću tastera start/stop . Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.




Uređaj počinje da greje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Uputstvo: Na aparatu možete da podesite i trajanje i završetak za neki režim rada. → "Vremenske funkcije" na strani 25

Menjanje

Nakon započinjanja, temperatura ostaje u fokusu. Ako okrećete komandno dugme, temperatura se direktno menja i preuzima.



Za promenu vrste zagrevanja, prvo prekinite režim rada pomoću tastera start/stop  i pritisnite polje sa tekстом vrste zagrevanja. Pojavljuje se lista za izbor. Pritisnite željenu vrstu zagrevanja. Na displeju se pojavljuje referentna predložena temperatura.

Uputstvo: Ako menjate vrstu zagrevanja, i ostala podešavanja će se resetovati.

Brzo zagrevanje

Pomoću brzog zagrevanja, možete kod nekih vrsta zagrevanja da skratite trajanje zagrevanja.

Pogodne vrste zagrevanja za brzo zagrevanje su:

-  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

Vodite računa o odgovarajućoj vrsti zagrevanja i da bude podešena vrsta zagrevanja na najmanje 100 °C. U suprotnom se neće aktivirati brzo zagrevanje.

1. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
2. Pritisnite polje sa tekстом "Brzo zagrevanje". Na polju sa tekстом stoji "uključeno". Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Na polju sa tekстом stoji "isključeno". Stavite svoje jelo u pećnicu.

Uputstvo: Trajanje vremenske funkcije počinje istovremeno sa brzim zagrevanjem. Podesite trajanje, tek kada se završi brzo zagrevanje.

Prekidanje

Za prekid brzog zagrevanja, ponovo pritisnite na polje sa tekstem "Brzo zagrevanje". Na polju sa tekstem stoji "isključeno".

Para

Vaša jela možete da pečete izuzetno pažljivo pomoću pare. Kod nekih vrsta zagrevanja možete da spremate jela sa podrškom pare. Osim toga Vam na raspolaganju stoje vrste zagrevanja, nivoi pečenja, nivoi topljenja i regenerisanja.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature para nije vidljiva. Prilikom otvaranja nemojte da stojite suviše blizu uređaja. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Udaljite decu.

Zvukovi

Pumpa

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

Dijafragma


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

Kuvanje na pari


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

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

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
Uputstvo: Uključite "Parenje" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
 2. Dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
 3. Pritisnite polje sa tekstem "Para".
 4. Pritisnite polje sa tekstem "Pečenje na pari".
Temperatura je u fokusu.
 5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
 6. Pritisnite polje sa tekstem "Trajanje" i podesite trajanje.
Uputstvo: Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
 7. Startujte pomoću tastera start/stop .
- Uređaj počinje da greje.

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

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstom i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷.

Pripremanje jelovnika

Na pari možete kompletne jelovnike istovremeno da pripremate bez prenošenja ukusa. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 40

Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare

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

Vaša namirnica za pečenje

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

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





Intenzitet pare

Za dodavanje pare Vam na raspolaganju stoje različiti intenziteti:

Intenzitet	Stepen
slaba	01
srednja	02
jako	03

Adekvatne vrste zagrevanja

Kod ovih vrsta zagrevanja možete da priključite paru:

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

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Podešavanje režima zagrevanja i temperature.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Dodatak pare".
Na displeju u fokusu stoji nivo pare u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta podesite nivo pare.
5. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.
Uređaj počinje da greje.

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


Menjanje i prekid

Da biste promenili nivo pare, pritisnite polje sa tekstom "Nivo pare". Trajanje stoji u fokusu i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Ukoliko želite da prekinete podršku pare, podesite "Dodatak pare" na "0".

Uputstvo: Režim rada se nastavlja bez dodatka pare.

Regenerisanje

Sa vrstom zagrevanja "Regenerisanje 


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

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

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
3. Pritisnite polje sa tekstom "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstom "Regenerisanje".
Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstom "Trajanje" i podesite trajanje.
Uputstvo: Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.
Uređaj počinje da greje.

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

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .


Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstom i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop ▷.

Nivo pečenja


Sa vrstom zagrevanja "Nivo pečenja 

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


Za odabir odgovarajućih podešavanja koristite podatke iz tabela. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 40

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

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
Uputstvo: Uključite "Nivo pečenja" samo kada je pećnica skroz ohlađena (sobna temperatura).
2. Dodirnite polje **meni**.
3. Pritisnite polje sa tekstem "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstem "Nivo pečenja". Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstem "Trajanje" i podesite trajanje.
Uputstvo: Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop . Uređaj počinje da greje.

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

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .


Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstem i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.


Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop .

Odmrzavanje


Za odmrzavanje smrznutih i duboko smrznutih proizvoda , koristite vrstu zagrevanja "Odmrzavanje".

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

Pokrenuti

1. Punjenje rezervoara za vodu.
2. Dodirnite polje **meni**.
3. Pritisnite polje sa tekstem "Para".
4. Pritisnite polje sa tekstem "Odmrzavanje". Temperatura je u fokusu.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
6. Pritisnite polje sa tekstem "Trajanje" i podesite trajanje.
Uputstvo: Kod vrsta zagrevanja sa parom je uvek potrebno podesiti trajanje.
7. Startujte pomoću tastera start/stop . Uređaj počinje da greje.

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

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off .

Menjanje

Podešavanja možete da promenite na uobičajen način.

Za promenu temperature ili trajanja pritisnite odgovarajuće polje sa tekstem i promenite pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop .

Punjenje rezervoara za vodu

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

Uverite se, da je opseg za tvrdoću vode tačno podešen.
→ "Osnovna podešavanja" na strani 28

Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Pažnja!

Oštećenje uređaja zbog upotrebe neadekvatnih tečnosti.

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

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

Pažnja!

Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode.

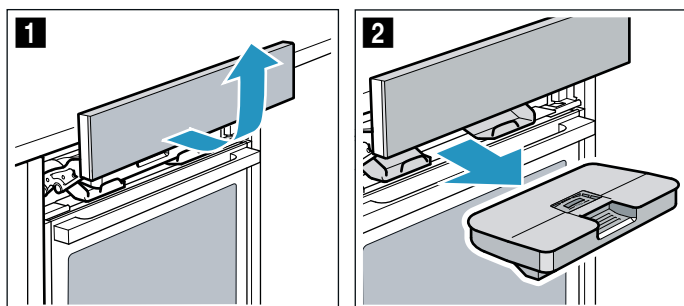
Moguće je da će aparat signalizirati da treba da se napuni, mada je rezervoar za vodu pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otirilike 2 minuta.

Ako je potrebno pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

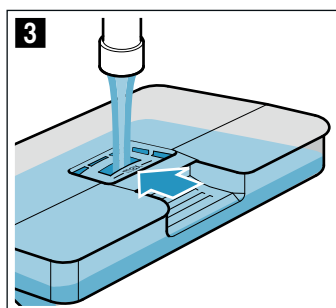
Uputstva

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

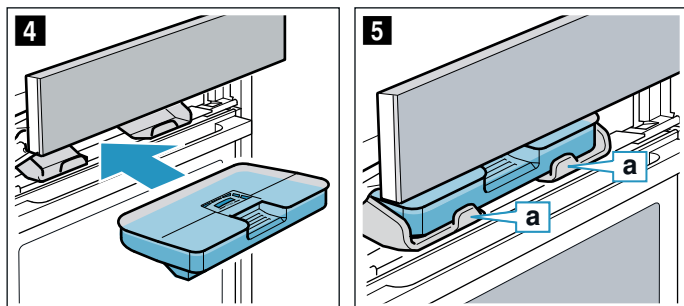
1. Pritisnite polje ☰.
Blendu se automatski pomera unapred.
2. Blendu sa obe ruke izvucite unapred i zatim gurnite nagore, dok ne ulegne (slika **1**).
3. Rezervoar za vodu podignite i izvadite iz okna rezervoara (slika **2**).



4. Pritisnite poklopac duž zaptivke, da voda ne može da iscuri iz rezervoara za vodu.
5. Rezervoar za vodu napunite hladnom vodom do markera „max“ (slika **3**).



6. Umetnite pun rezervoar sa vodom (slika **4**). Vodite računa o tome da rezervoar za vodu ulegne iza oba držača **a** (slika **5**).



7. Blendu polako pomerite nadole, zatim gurnite unazad, dok se skroz ne zatvori.
Rezervoar za vodu je pun. Možete da započnete režime rada sa parom.

Dopunjavanje rezervoara sa vodom

Uputstva

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

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

Nakon svakog režima rada sa parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature para nije vidljiva. Prilikom otvaranja nemojte da stojite suviše blizu uređaja. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Udaljite decu.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Pažnja!

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

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

Uputstva

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

Pražnjenje rezervoara za vodu

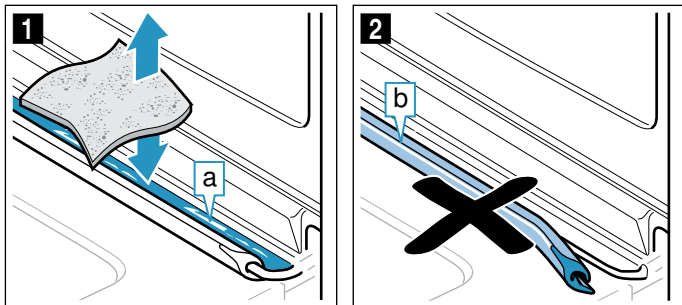
Pažnja!

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

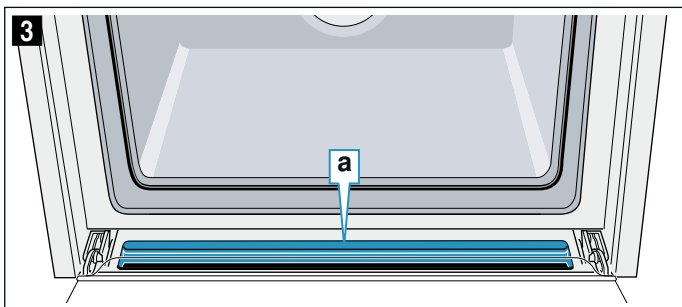
1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar sa vodom.
3. Pažljivo skinite poklopac sa rezervoara sa vodom.
4. Ispraznite rezervoar sa vodom, operite ga sredstvom za pranje sudova i temeljno ga isperite čistom vodom.
5. Sve delove osušite mekom krpom.
6. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.
7. Ostaviti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

Sušenje kanala kapljanja

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



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



Uputstvo: Ukoliko se zaptivka odvoji, zaptivku ponovo postavite na slivnik. → "Vrata uređaja" na strani 33

Započinjanje sušenja

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

Pažnja!

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

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Grube prljavštine u pećnici odmah uklonite i obrišite vlagu sa dna pećnice.
3. Pomoću tastera on/off $\text{\textcircled{I}}$ uključite uređaj.
4. Dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
5. Dodirnite polje sa tekstem "Čišćenje".
6. Pritisnite polje sa tekstem "Sušenje".
Prikazuje se trajanje. Ne možete ga promeniti.
7. Startujte pomoću tastera start/stop $\text{\textcircled{D}}$.
Sušenje započinje i automatski se završava posle 10 minuta.
8. Otvorite vrata aparata i držite ih otvorenim 1 do 2 minuta, da bi mogla da izađe vlaga iz pećnice.

Pećnicu osušiti ručno

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Uklonite prljavštinu iz rerne.
3. Osušite rernu pomoću sušera.
4. Vrata aparata ostavite 1 sat otvorenim, kako bi se rerna potpuno osušila.









Termometar za prženje

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

Vrste zagrevanja

Nisu sve vrste zagrevanja namenjene za režim rada sa termometrom za pečenje.

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

	4D vreo vazduh
	zagrevanje sa gornje/donje strane
	Vreli vazduh Eco
	Gornje- i donje zagrevanje Eco
	pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
	Stepen za picu
	Pečenje na pari
	Regenerisanje

Uputstva

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

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

Temperatura pećnice

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

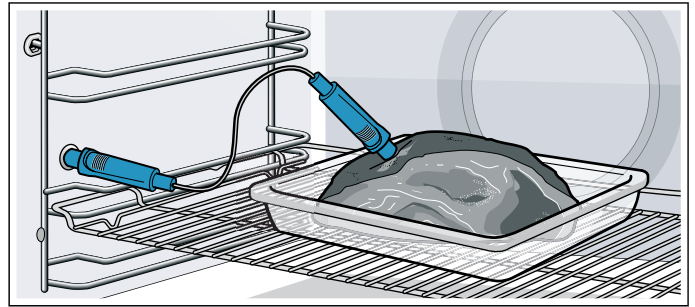
Podešena temperatura pećnice mora minimalno za 10 °C da bude viša nego podešena temperatura jezgra.

Stavljanje termometra za pečenje u namirnicu za pečenje

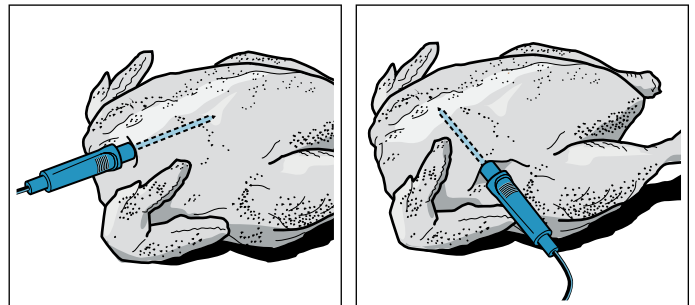
Pre nego što jelo stavite u rernu, ubacite termometar za pečenje u namirnicu.

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

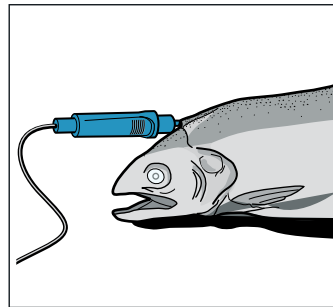
Meso: Kod velikih komada, stavite termometar za pečenje odozgo ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada, stavite sa strane na najdebljem mestu.



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



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



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

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

Pažnja!

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

Podešavanje temperature jezgra

Termometar za pečenje morate da utaknete u utičnicu levo u pećnici.

Vrste zagrevanja

1. Pritisnite tekstualno polje sa željenom vrstom zagrevanja.
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu pećnice u beloj boji.
2. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu pećnice.
3. Dodirnite tekstualno polje "Temperatura jezgra".
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu jezgra u beloj boji.
4. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu jezgra.
5. Startujte pomoću tastera start/stop \triangleright .
Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.
Uređaj počinje da greje.

Pečenje na pari

1. Dodirnite polje **meni**.
2. Pritisnite polje sa tekstem "Para".
3. Pritisnite tekstualno polje sa željenom vrstom zagrevanja.
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu pećnice u beloj boji.
4. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu pećnice.
5. Dodirnite tekstualno polje "Temperatura jezgra".
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu jezgra u beloj boji.
6. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu jezgra.
7. Startujte pomoću tastera start/stop \triangleright .
Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.
Uređaj počinje da greje.

Asistencija

1. Dodirnite polje **meni**.
2. Dodirnite tekstualno polje "Asistencija".
3. Pritisnite polje sa tekstem sa željenom kategorijom.
4. Pritisnite polje sa tekstem sa željenim jelom.
5. Pritisnite polje sa tekstem sa željenim jelom.
6. Po potrebi pritisnite polje sa tekstem "Prilagođavanje".
Pomoću komandnog dugmeta prilagodite temperaturu pećnice.
ili
dodirnite tekstualno polje "Temperatura jezgra".
Pomoću komandnog dugmeta prilagodite temperaturu jezgra.
7. Startujte pomoću tastera start/stop \triangleright .
Vreme na displeju pokazuje, koliko dugo je već režim rada u toku.
Uređaj počinje da greje.

Na displeju u fokusu stoji temperatura jezgra u beloj boji, levo aktualna temperatura, desno podešena, npr. "15 | 80°C". Linija zagrevanja se takođe odnosi na temperaturu jezgra.

Ako je temperatura jezgra u jelu postignuta, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju je aktualna

temperatura jezgra ista kao podešena, npr. "80 | 80°C". Tok vremena se zaustavlja.

Isključite uređaj pomoću tastera on/off $\text{\textcircled{1}}$ i vucite termometar za pečenje iz utičnice.

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Pećnica, pribor i termometar za pečenje postaju vreli. Vreli pribor i termometar za pečenje uvek uzmite pomoću krpe za posude iz pećnice.

Menjanje

Posle starta temperatura jezgra je u fokusu. Ako pomerate prsten sa komandama, temperaturu jezgra direktno menjate i preuzimate.

Ako želite da promenite temperaturu pećnice, dodirnite pre toga tekstualno polje "Temperatura".

Za promenu vrste zagrevanja pre toga prekinite režim rada pomoću tastera start/stop \triangleright .

Uputstvo: Ako menjate vrstu zagrevanja, i ostala podešavanja će se resetovati.

Prekidanje

Ako želite da prekinete, izvucite termometar za pečenje iz utičnice i mesa. Pomoću tastera start/stop \triangleright možete da nastavite režim rada bez termometra za pečenje.

Temperature jezgra različitih namirnica

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




Opsežne podatke o vrsti zagrevanja i temperaturi, pronaći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 40


Namirnice	Temperatura jezgra u °C
Živina	
Pile	80-85
Pileće grudi	75-80
Patka	80-85
Pačije grudi, roze u sredini	55-60
Ćurka	80-85
Ćureće grudi	80-85
Guska	80-90
Svinjetina	
Svinjski vrat	85-90
Svinjski file, roze u sredini	62-70
Svinjska leđa, skroz pečena	72-80
Govedina	
Rozbif ili govedi file, engleski	45-52
Govedi file ili rozbif, roze iznutra	55-62
Rozbif ili govedi file, dobro pečen	65-75
Teletina	
Teleće pečenje ili potplečka, bez masti	75-80

Namirnice	Temperatura jezgra u °C
Teleće pečenje, plečka	75-80
Teleća kolenica	85-90
Jagnjeće meso	
Jagnjeći but, roze iznutra	60-65
Jagnjeći but, skroz pečen	70-80
Jagnjeća leđa, roze iznutra	55-60
Riba	
Riba, cela	65-70
Riblji file	60-65
Ostalo	
Rolat od mlevenog mesa, sve vrste mesa	80-90
Zagrevanje jela, regenerisanje	65-75

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Funkcija tajmera	Upotreba
 Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, aparat automatski sam završava režim rada.
 Kraj	Unesite trajanje i željeno vreme završetka. Uređaj se automatski startuje, tako da se režim rada završava u željeno vreme.
 Alarmni časovnik	Budilnik funkcioniše kao i sat za kuvanje jaja. Ono teče nezavisno od režima rada i ostalih funkcija vremena. Nakon isteka podešenog vremena, aparat se ne isključuje ili uključuje automatski.

Trajanje i završetak možete da pozovete nakon podešavanja nekog režima rada pomoću displeja osetljivog na dodir. Alarmni časovnik ima sopstveno polje  i može u svakom trenutku da se podesi.

Nakon isteka trajanja ili vremena uključivanja alarma, čuje se zvučni signal. Signal možete prevremeno da isključite, pritiskom na polje ili na displej osetljiv na dodir.

Uputstvo: Koliko dugo će se čuti zvučni signal, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 28

Podešavanje trajanja

Trajanje pečenja Vašeg jela možete da podesite na aparatu. Tako ćete izbeći neželjeno prekoračenje vremena pečenja i nećete morati da prekidate druge poslove, da biste završili režim rada.

Podešavanje

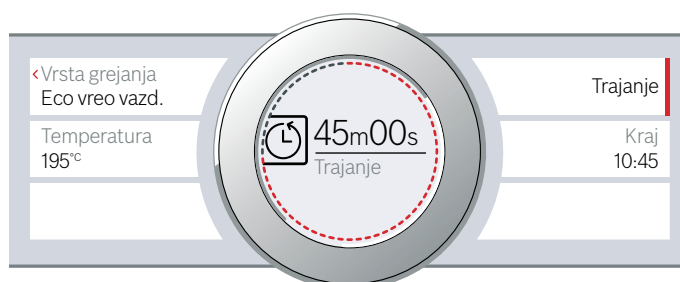
U zavisnosti od toga na koju stranu prvo okrenete komandno dugme, počće trajanje kod neke predložene vrednosti: levo 10 minuta, desno 30 minuta.

Do jednog sata se trajanje može podesiti po minutima, zatim na svakih 5 minuta.

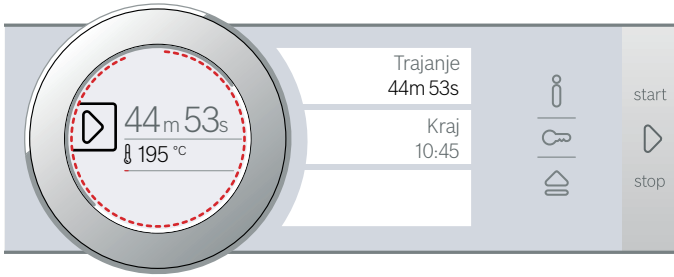
Možete da podesite 23 sata i 59 minuta.

Primer na slici: Sada je 10:00 sati, trajanje 45 minuta.

1. Podesite vrstu režima rada temperature i stepena.
2. Pre početka pritisnite polje sa tekstom "Trajanje". Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
3. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.
Vreme završetka se automatski obračunava.



4. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.
Trajanje ističe.



Uređaj počinje da greje.

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

Pomoću polja sa tekstom "Trajanje", možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop ▷ nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off Ⓛ.

Menjanje i prekid

Da biste promenili trajanje, pritisnite polje sa tekstom "Trajanje". Trajanje stoji u fokusu i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Ako želite da prekinete trajanje, podesite trajanje ponovo na nulu. Posle preuzimanja izmene nastavlja se režim rada bez trajanja.

Kraj podešavanja

Vreme kada će se završiti trajanje, možete da pomerite. Npr. svoje jelo možete ujutru da stavite u pećnicu i da podesite tako, da bude gotovo u podne.

Uputstva

- Pazite na to da životna namirnica ne stoji previše dugo u rerni i da se ne pokvari.
- Nemojte podešavati više završetak, kada je već započet režim rada. Rezultat pečenja onda ne bi više bio odgovarajući.

Podešavanje

Završetak trajanja može maksimalno za 23 sata i 59 minuta da se vrati unazad.

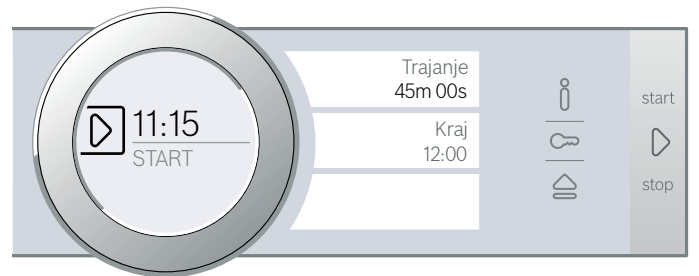
Primer na slici: Sada je 10:00 sati, podešeno trajanje je 45 minuta i jelo treba da bude gotovo u 12:00 sati.

1. Podesite vrstu režima temperature i stepena.
2. Podesite trajanje.
3. Pre starta dodirnite tekstualno polje "Kraj". Na displeju u fokusu stoji obračunato vreme završetka u beloj boji.

4. Pomoću komandnog dugmeta pomerite završetak na kasnije vreme.



5. Startujte pomoću tastera start/stop ▷.
Na displeju stoji vreme, kada će da se uključi aparat.



Uređaj je u poziciju čekanja. Kad se uključi aparat, na displeju teče vreme trajanja.

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

Pomoću polja sa tekstom "Trajanje", možete ponovo da podesite trajanje ili da pomoću tastera start/stop ▷ nastavite režim rada bez trajanja.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat pomoću tastera on/off Ⓛ.

Menjanje i prekid

Posle starta ne možete više da promenite vreme završetka.

Ako biste želeli da obrišete trajanje i završetak, prekinete režim rada pomoću tastera start/stop ▷. Režim rada možete da nastavite bez trajanja i završetka.

Podešavanje alarmnog časovnika


Alarmni časovnik teče paralelno sa ostalim podešavanjima. Možete da ga podesite u svako doba, iako je uređaj isključen. On poseduje sopstveni signal, tako da čujete, da li je alarmni časovnik ili trajanje isteklo.

Podešavanje

Vreme aktiviranja alarma uvek počinje sa nula minuta. Što je veća vrednost, to su veći vremenski razmaci u podešavanju.


Možete da podesite maksimalno 24 časa.

1. Dodirnite polje ⚙️.
Simbol svetli crveno. Na displeju u fokusu stoji vreme aktiviranja alarma u beloj boji.
2. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na alarmnom časovniku.

3. Startujte pomoću polja .

Uputstvo: Posle nekoliko sekundi, alarmni časovnik se automatski pokreće.


Vreme na alarmnom časovniku ističe.

Alarmni časovnik se vidi na displeju, i kada je aparat isključen. Kada je neki režim u toku, podešavanja za taj režim stoje u prvom planu. Ako pritisnete polje , prikazaće se vreme aktiviranja alarma na nekoliko sekundi.

Kada se prođe vreme aktiviranja alarma, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Simbol ne svetli više.

Savet: Ako se podešeno vreme aktiviranja alarma odnosi na režim rada aparata, koristite trajanje. Vreme se vidi u prvom planu i aparat se automatski isključuje.


Menjanje i prekid

Da biste promenili vreme aktiviranja alarma, pritisnite polje . Vreme aktiviranja alarma stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta.

Ako želite da prekinete alarmni časovnik, vratite vreme aktiviranja alarma ponovo skroz na nulu. Posle preuzimanja izmene simbol ne svetli više.


 **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, ili kada je isključen.

Svaki put držite otprilike 4 sekunde pritisnutim polje .

Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada je aparat uključen, polje svetli  u crvenoj boji.

Kada je aparat isključen, ne svetli  polje.

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 osnovnih podešavanja

Uređaj mora da bude uključen.

1. Dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovna podešavanja".
Na displeju osetljivom na dodir pojavljuju se podešavanja.
3. Dodirnite tekstualno polje sa željenim podešavanjem.
Koje je podešavanje izabrano, pokazuje crvena lestvica na strani tekstualnog polja.
Uz to na displeju stoji vrednost.
4. Po potrebi promenite vrednost pomoću prstena sa komandama.
5. Dodirnite tekstualno polje za sledeće podešavanje.
Uz to se pojavljuje vrednost na displeju i možete da je promenite pomoću prstena sa komandama.
6. Prođite kroz podešavanja i po potrebi ih promenite pomoću prstena sa komandama.
Za listanje po podešavanjima dodirnite tekstualno polje "Ostala podešavanja".
7. Radi potvrde dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se pitanje, da li promene treba da se memorišu.
8. Dodirnite tekstualno polje "Memorisanje".
Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.

Prekidanje

Ako nećete da memorišete promene, dodirnite polje **meni** pa zatim tekstualno polje "Nema memorisanja". Na displeju se pojavljuje poruka, da podešavanja nisu memorisana. Uređaj isključite pomoću tastera on/off , ako Vam više nije potreban.

Lista osnovnih podešavanja

U zavisnosti od opreme uređaja, nisu raspoloživa sva osnovna podešavanja.

Podešavanje	Izbor
Language (jezik)	Mogući ostali jezici
Vreme	Vreme u formatu 24 h
Tvrdoća vode	00 (omekšana) 01 (meka) 02 (srednja) 03 (tvrda) 04 (veoma tvrda)*
Fabrička podešavanja	Vraćanje podešavanja Ne vraćajte nazad*

Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dugo trajanje (5 min.)
Jačina zvuka	Nivoi 01 - 05
Ton tastera	Uključivanje Isključeno* (Ostaje ton kod on/off )
Jačina svetlosti displeja	Skala sa 5 nivoa
Prikaz sati	Isklj. Digitalno*
Osvetljenje	Isključen režim rada Uključen režim rada*
Režim rada nakon uključivanja	Glavni meni Vrste zagrevanja* Para Asistencija
Noćno zamračivanje	Isključivanje* Uključivanje
Logotip marke	Prikazi* Ne prikazujte
Vreme naknadnog rada ventilatora	Preporučeno* Minimalno
Sistem izvlačenja	Nije nadograđeno* (kod okvira i 1-strukog dela na izvlačenje) Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje)
Šabat podešavanje	Uključivanje Isključivanje*

* Fabričko podešavanje (u zavisnosti od tipa aparata, različita su fabrička podešavanja)

Uputstvo: Izmene podešavanja jezika, tona tastera i displeja imaju odmah efekta. Sve ostale stupaju na snagu tek posle memorisanja podešavanja.

Nestanak struje

Izmene podešavanja koje ste izvršili se zadržavaju i nakon nestanka struje.

Samo podešavanja za prvo pokretanje aparata morate ponovo da izvršite kod dužeg nestanka struje. Kratak nestanak struje može da premosti aparat.

Promena vremena

Ako želite da prilagodite vreme, npr. letnje računanje vremena na zimsko, promenite osnovno podešavanje. Uređaj mora da bude uključen.

1. Dodirnite polje **meni**.
Na displeju se pojavljuje izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovna podešavanja".
Na displeju osetljivom na dodir pojavljuju se podešavanja.
3. Pritisnite polje sa tekstem "Vreme".
Na displeju se pojavljuje vreme.
4. Pomoću prstena sa komandama promenite vreme.

5. Radi potvrde dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se pitanje, da li promene treba da se memorišu.
6. Dodirnite tekstualno polje "Memorisanje".
Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.



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

Pre nego što možete da počnete da koristite podešavanje za Šabat, morate da ga aktivirate u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 28


Ako je osnovno podešavanje promenjeno na odgovarajući način, podešavanje za Šabat će se izvršiti kod vrsta zagrevanja kao poslednja vrsta zagrevanja.

Aparat greje sa zagrevanjem sa gornje/donje strane. Može se podesiti temperatura između 85 °C i 140 °C.

Mora da bude izabrana vrsta režima rada za vrste zagrevanja. Lista za izbor vrsta zagrevanja se pojavljuje na displejima osetljivim na dodir.

1. Dodirnite tekstualno polje "Šabat podešavanje".
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za temperaturu u beloj boji.
2. Pomoću komandnog dugmeta podesite željenu temperaturu.
3. Pre početka pritisnite polje sa tekstom "Trajanje".
Na displeju u fokusu stoji predložena vrednost za trajanje u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeno trajanje.

Uputstvo: Vreme završetka se automatski iznova obračunava, ali ne možete da ga pomerite.

5. Startujte pomoću tastera start/stop .

Uređaj počinje da greje.



Kada istekne trajanje podešavanja za Šabat, čuje se zvučni signal. Uređaj prestaje da greje. Na displeju stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.

Uputstvo: Ako otvorite vrata aparata, režim rada se neće prekinuti.

Menjanje i prekid

Posle starta podešavanja ne mogu više da se promene.

Ako želite da prekinete Šabat podešavanje, isključite uređaj pomoću tastera on/off . Pomoću tastera start/stop  ne možete više da zaustavite režim rada.

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 mekanom krpom. Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. Ako sredstvo za otklanjanje kamenca kapne na polje sa komandama, odmah obrišite. U suprotnom nećete više moći da skinete fleke.

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 nerđajućeg čelika: Koristiti sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika Obratite pažnju na napomene proizvođača. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika. od plastike: Očistiti vrućom sapunicom i krpom za posuđe. Obrišite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo. Za čišćenje skinite poklopac na vratima.
Postolja	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem izvlačenja	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje, najbolje je da ih očistite dok su ugrane. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Pribor	Vrela sapunica: Nakvasite i očistite krpom za posuđe ili četkom. Prijavštine na posudama od prohroma zbog namirnica koje sadrže skrob (npr. pirinač) očistite sirčetom i vodom.
Rezervoar za vodu	Vrela sapunica: Krpom za pranje posuđa očistite i temeljno isperite čistom vodom, kako biste uklonili ostatke deterdženta. Obrišite mekom krpom. Ostaviti da se osuši otklopljeno. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.
Termometar za prženje	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa.

Uputstva

- Male razlike u boji na prednjoj stranu uređaja nastaju zbog različitih materijala, kao što su npr. staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima koje izgledaju kao štrafte, predstavljaju odraz osvetljenja pećnice.
- Emajl sagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način nastaju male razlike u boji. To je normalno i nema nikakvog uticaja na funkciju. 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 vrućom sapunicom ili vodenim rastvorom sirćeta. Osušite mekom krpom.

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

Pažnja!

Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla. Mogu nastati oštećenja prohroma. Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i sa vrata uređaja.

Nakon čišćenja ostavite pećnicu otvorenu radi sušenja.

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

Čišćenje samočišćećih površina

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

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

Podešavanje

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

1. Podešite 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.

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale. Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

Saveti

- Očistite pećnicu nakon svake upotrebe. Tako prljavštine ne mogu da se zapaku.
- 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.

Funkcije čišćenja

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

Uklanjanje kamenca

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

Čišćenje kamenca se sastoji iz više koraka. Iz higijenskih razloga se čišćenje kamenca mora skroz izvršiti, da bi aparat bio spreman za upotrebu. Ukupno čišćenje kamenca traje oko 70 - 95 minuta.

- Čišćenje kamenca (otprilike 55 - 70 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Prvo ispiranje (otprilike 9 - 12 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i napunite ga ponovo
- Drugo ispiranje (otprilike 9 - 12 minuta), zatim ispraznite rezervoar za vodu i osušite ga

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


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


Start

Pažnja!


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

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


1. 400 ml vode izmešajte sa 200 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca.
2. Pokrenite pomoću tastera on/off .
3. Izvadite rezervoar za vodu i napunite rastvorom za uklanjanje kamenca.
4. Ubacite rezervoar sa vodom skroz napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite dijafragmu.
6. Dodirnite polje **meni**. Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.

7. Dodirnite polje sa tekstom "Čišćenje".
8. Pritisnite polje sa tekstom "Uklanjanje kamenca". Trajanje uklanjanja kamenca se prikazuje. Ne možete ga promeniti.
9. Pokrenite pomoću tastera start/stop . Uređaj se čisti od kamenca. Na displeju ističe trajanje. Kada istekne vreme, oglašava se zvučni signal.


Prvo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte pomoću tastera start/stop . Aparat ispira. Ako je trajanje završeno, čuje se signal.

Drugo ispiranje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Izvadite rezervoar za vodu, vodu temeljno isperite, napunite vodom i ponovo ga ubacite.
3. Zatvorite dijafragmu.
4. Startujte pomoću tastera start/stop . Aparat ispira. Ako je trajanje završeno, čuje se signal.

Naknadno čišćenje

1. Otvorite dijafragmu.
2. Ispraznite i osušite rezervoar sa vodom.
3. Pomoću tastera on/off  isključite uređaj. Uklanjanje kamenca je gotovo i aparat je ponovo spreman za upotrebu.

Postolja

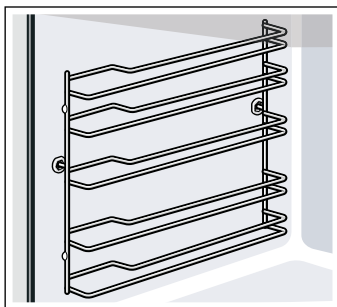
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nadete kako okviri mogu da se otkaače i očiste.

Otkaačivanje i zakačivanje stalka

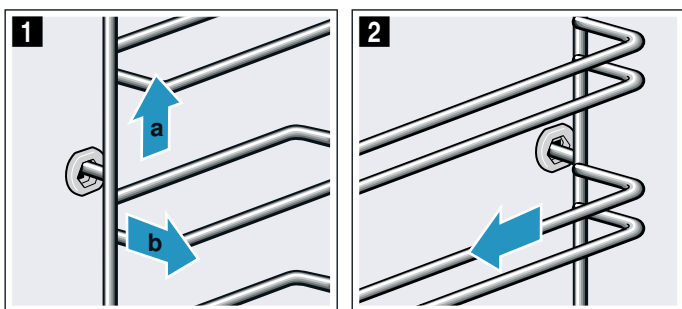
Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkaačivanje postolja



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

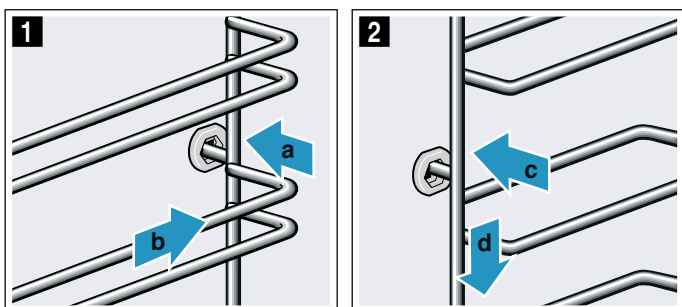


Postolje očistite sredstvom za pranje posuda i sunderom za pranje posuda. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakačivanje postolja

Postolja prolaze samo desno ili levo. Malo nakon toga pogledajte oba okvira, da li su šipke savijene napred.

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



Vrata uređaja

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

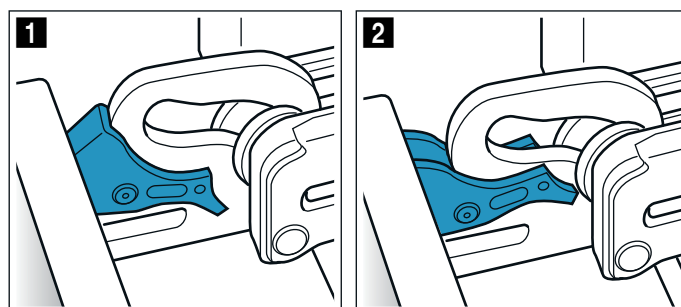
Otkaačivanje i zakačivanje vrata uređaja

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

Šarke na vratima uređaja imaju po jednu ručicu za blokadu.

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

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



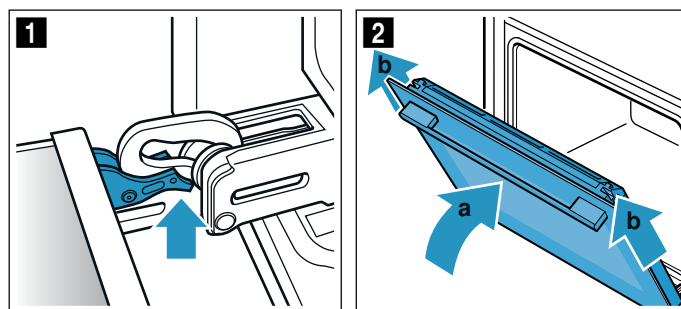
Upozorenje

Opasnost od povrede!

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

Otkaačivanje vrata uređaja

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

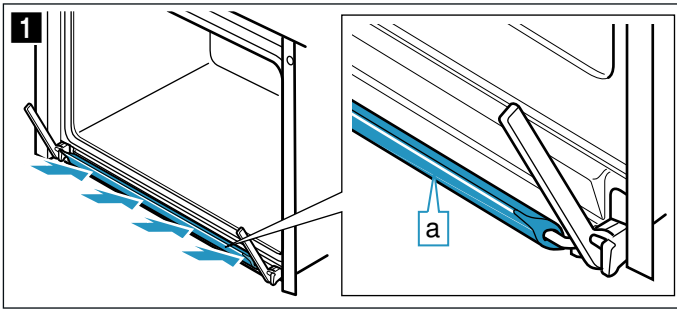


Upozorenje – Opasnost od povrede!

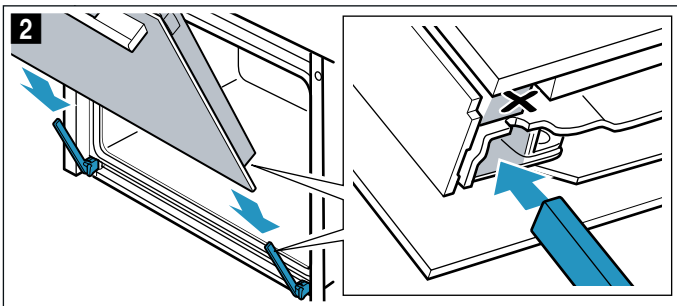
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice. Nosite zaštitne rukavice.

Zakačivanje vrata uređaja

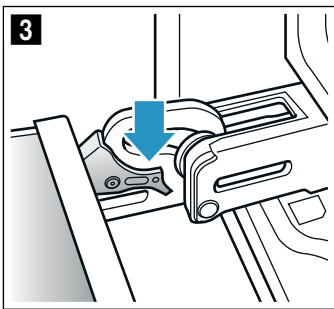
1. Zaptivku **a** utisnite duž slivnika (slika **1**), jer se zaptivka **a** može odvojiti prilikom čišćenja.



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



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

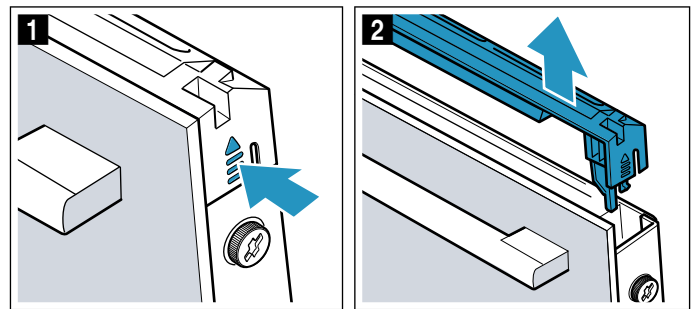


4. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje poklopca na vratima

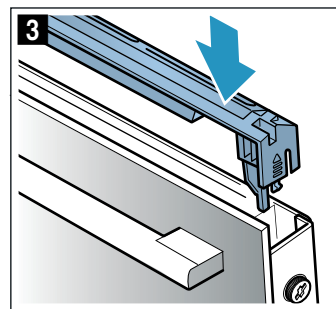
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

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



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

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



5. Zatvaranje vrata uređaja.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

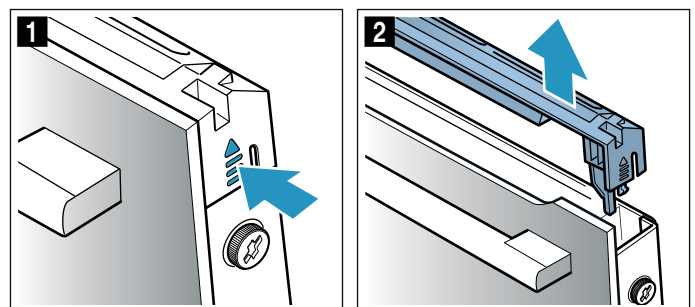
Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

⚠ Upozorenje **Opasnost od povrede!**

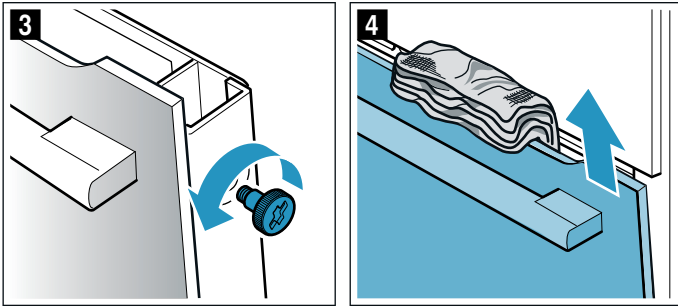
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.
- Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice. Nosite zaštitne rukavice.

Demontiranje na uređaju

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



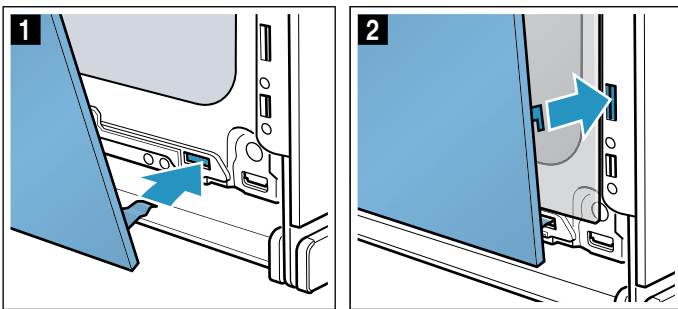
- Na vratima uređaja levo i desno otpustite zavrtnje i uklonite ih (slika 3).
- Pre nego što ponovo zatvorite vrata uglavite više puta savijenu kuhinjsku krpu (slika 4). Prednje staklo izvucite na gore i drškom vrata okrenutom na dole položite na ravnu površinu.



Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

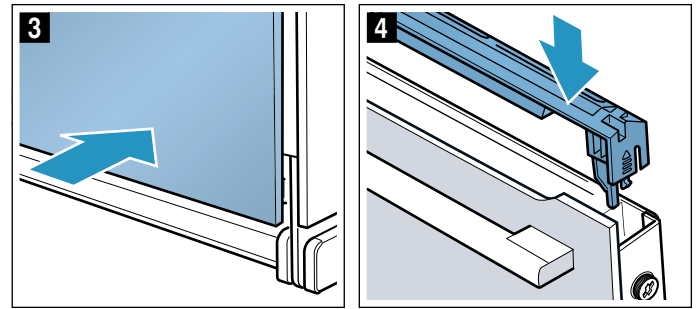
Ugradnja na uređaju

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



- Pritiskajte prednje staklo na dole dok čujno ne ulegne (slika 3).
- Vrata uređaja ponovo malo otvorite i uklonite kuhinjsku krpu.

- Ponovo uvrnite oba zavrtnja levo i desno.
- Postavite poklopac i pritiskajte dok čujno ne ulegne (slika 4).



- Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Pečnicu koristite ponovo tek ako ste stakla pravilno ugradili.


? Smetnja, šta činiti?

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

Samostalno otklonite smetnje

Tehničke smetnje na uređaju često možete sasvim lako samostalno da otklonite.

Ako jelo nije optimalno uspelo, na kraju uputstva za upotrebu ćete pronaći mnogo saveta i napomena za pripremu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 40

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač u kvaru. Nestanak struje	Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. Proverite, da li svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji funkcionišu.
Na displeju stoji "Sprache Deutsch".	Nestanak struje	Iznova podesite jezik i vreme.
Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.	Osnovno podešavanje promenjeno.	Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena.
Uređaj ne zagreva, na displeju svetli simbol  .	Demo režim je aktiviran u osnovnim podešavanjima.	Na kratko isključite uređaj sa mreže (isključite osigurač u kutiji sa osiguračima), pa zatim deaktivirajte demo režim u roku od 3 minuta u osnovnim podešavanjima.
Uređaj ne startuje i na displeju se pojavljuje "Pečnica je previše vrela"	Za izabrano jelo ili vrstu zagrevanja pečnica je previše vrela	Ostavite pećnicu da se ohladi i iznova je startujte
Prsten sa komandama je ispao iz ležišta na polju sa komandama.	Prsten sa komandama je ispao zbog nepažnje.	Prsten sa komandama je skidiv. Prsten sa komandama jednostavno ponovo vratite u ležište i utisnite ga, tako da ulegne i možete ponovo uobičajeno da ga obrćete.

Prsten sa komandama ne možete više tako lako da obrćete.	Ispod prstena sa komandama je nečistoća.	Prsten sa komandama je skidiv. Kako bi ispao prsten sa komandama jednostavno izvucite iz ležišta. Ili pritisnite na spoljašnju ivicu prstena sa komandama tako da se nagne i da možete lako da ga uhvatite. Sapunicom i krpom za pranje posuda pažljivo očistite prsten sa komandama i njegovo ležište na uređaju. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate jaka i abrazivna sredstva. Ne potapajte i ne perite u mašini za pranje posuda. Prsten sa komandama nemojte previše često da skidate da bi ležište ostalo stabilno.
Režim rada sa parom ili uklanjanjem kamenca neće da se pokrene ili više neće da radi	Rezervoar za vodu je prazan	Punjenje rezervoara za vodu
	Dijagrafma je otvorena	Zatvaranje dijagrafme
	Uklanjanje kamenca blokira režime rada sa parom	Čišćenje kamenca
	Senzor je neispravan	Pozovite servisnu službu
Uređaj zahteva ispiranje	Za vreme čišćenja kamenca prekida se dovod struje ili se isključuje aparat	Posle ponovnog uključivanja uređaja vršite ispiranje dva puta
Aparat zahteva čišćenje kamenca, bez da se prethodno pojavljuje brojač	Podešeni opseg za tvrdoću vode je prenizak	Čišćenje kamenca Proverite podešeni opseg za tvrdoću vode i po potrebi ga prilagodite
Tasteri trepere	Normalna pojava usled kondenzovanja vode iza dijagrafme za korišćenje	Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više
Rezultat pečenja kod korišćenja sa podrškom pare je previše suvo ili previše vlažno	Intenzitet pare je pogrešno izabran	Izaberite intenzitet pare viši ili slabiji
Pojavljuje se poruka "Napunite rezervoar za vodu", i ako je rezervoar za vodu napunjen	Dijagrafma je otvorena	Zatvaranje dijagrafme
	Rezervoar za vodu nije uklonio	Uklapanje rezervoara za vodu → "Para" na strani 18
	Senzor je neispravan	Pozovite servisnu službu
	Rezervoar za vodu je pao. Zbog potresa delovi u unutrašnjosti rezervoara za vodu su se olabavili, rezervoar za vodu počinje da propušta.	poručivanje novog rezervoara za vodu
Dijagrafma za vađenje rezervoara se ne otvara	Utikač nije utaknut	Uređaj priključite na strujnu mrežu
	Nestanak struje	Proverite da li drugi kuhinjski uređaji funkcionišu
	Osigurač je neispravan	U kutiji sa osiguračima proverite da li je osigurač za uređaj u redu
	Senzor polja☰ je neispravan	Pozovite servisnu službu Po potrebi ispraznite rezervoar za vodu: otvorite vrata aparata, desno i levo zavucite prste ispod dijagrafme i izvucite je
Prilikom pečenja na pari nastaje ekstremno mnogo pare	Uređaj se automatski kalibriše	Normalan postupak
Prilikom pečenja na pari ponovo nastaje ekstremno mnogo pare	Kod kratkih vremena pečenja uređaj ne može automatski da se kalibriše	Aparat vratite na fabrička podešavanja i ponovite kalibrisanje
Prilikom pečenja čuje se "plup"-šum	Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom	Nije moguće

⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne. Nikad ne pokušavajte da sami vršite popravke uređaja. Popravke sme da vrši samo tehničar servisne službe kojeg smo mi obučili. Ukoliko je uređaj pokvaren, pozovite servisnu službu.

⚠ 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.

Poruke o greškama na displeju

Ako se na displeju pojavi poruka o greški sa "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111, isključite uređaj pomoću tastera on/off Ⓜ i ponovo ga uključite.

Ako je to bila jednokratna greška, gasi se prikaz. Ukoliko se poruka o greški pojavi iznova, pozovite servisnu službu i pri tome navedite tačnu poruku o greški.

Maksimalno trajanje režima rada


Ako se podešavanja na Vašem uređaju nisu promenila više časova, uređaj automatski prestaje da greje. Na taj način se sprečava neželjen konstantan režim rada.

Kada je postignuto maksimalno trajanje režima rada, orijentacija se vrši prema dotičnim podešavanjima za vrstu režima rada.

Postignuto maksimalno trajanje režima rada

Na displeju se pojavljuje napomena, da je postignuto maksimalno trajanje režima rada.

Kako biste nastavili režim rada, dodirnite željeno polje ili obrnite prsten sa komandama.

Ako Vam uređaj nije potreban, isključite ga pomoću tastera on/off .

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

Lampe u pećnici

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

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

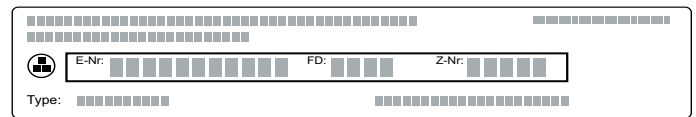
Servisna služba

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

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva, molimo da navedete pun broj proizvoda (E-br.) i serijski broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vam pomognemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja.


Kod nekih uređaja, koji su opremljeni parom, pločicu sa tipom naći ćete iza dijafragme.



Kako u slučaju potrebe ne biste morali dugo da tražite, ovde možete uneti podatke uređaja i broj telefona korisničke službe.

E-br.

FD-br.

Korisnička služba 

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

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

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

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. Ovdje uređaj preuzima podešavanja vremena i temperature za Vas.
Podešavanje težine koje je izvan predviđenog opsega težine nije moguće.
- Kod pečenih jela, kod kojih uređaj za Vas preuzima izbor temperature, mogu se uneti temperature do 300 °C. Zbog toga vodite računa o tome da koristite posuđe koje je u dovoljnoj meri otporno na toplotu.
- Dobićete napomene npr. o posuđu, o visini rešetke ili o dodavanju tečnosti kod mesa. Kod mnogih jela je za vreme pečenja potrebno npr. okretanje ili mešanje. To će Vam se ubrzo nakon započinjanja prikazati na displeju. Signal Vas u pravo vreme podseća na to.
- Napomene o odgovarajućem posuđu, kao i savete i trikove za pripremanje, naći ćete na kraju uputstva za upotrebu. → "Za Vas testirano u našoj kuhinji" na strani 40

Para

Kod nekih jela se funkcija parenja automatski aktivira. Opšte napomene za funkciju parenja naći ćete u dotičnom poglavlju. → "Para" na strani 18

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature para nije vidljiva. Prilikom otvaranja nemojte da stojite suviše blizu uređaja. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Udaljite decu.

Termometar za prženje

Kod nekih jela takođe možete da upotrebljavate termometar za pečenje. Ukoliko ste termometar za pečenje ubacili u uređaj, prikazuju Vam se za to namenjena jela. Temperaturu pećnice i temperaturu jezgra možete da promenite. → "Termometar za prženje" na strani 23

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

Kategorije	Jela
Desert, kompot	Karamel krem
	Slatke knedle
	Jogurt u čašama
	Sutlijaš
	Voćni kompot
Ukuvavanje, ceđenje, dezinfikovanje	Ukuvavanje
	Ceđenje
	Dezinfekcija flašica
Regeneracija, dopečenje	Meni
	Pecivo
	Prilozi
Odmrzavanje jela	Povrće, voće

Senzor za pečenje

Vaš uređaj raspolaže senzorom za pečenje. On se automatski aktivira, ukoliko na listi za izbor izaberete pecivo iz sledećih kategorija. Ukoliko je senzor za pečenje aktiviran, na displeju se pojavljuje simbol .

Kategorija	Jela	Jela
Kolači, hleb, pica	Kolači	Kolači u kalupima
		Kolači iz pleha
		Patišpanj/tart
	Sitno pecivo	Pecivo od lisnatog testa
		Mafini
		Pogačice
	Pikantni kolači, pica, francuska pita	Pikantni kolači, francuska pita
		Pica
		Bela pica
	Duboko smrznuti proizvodi	Proizvodi od krompira

Ovde uređaj preuzima kontrolu. Uređaj kontroliše proces pečenja potpuno automatski, više ne morate ništa da podešavate. Čim pecivo bude gotovo, uređaj će se automatski isključiti. Čuje se signal. Trajanje približno odgovara receptu za vaše pecivo i ne prikazuje se. Senzor za pečenje može da se pokrene samo ako je rena ohlađena.

Sve ostale kategorije peciva ne nadzire senzor za pečenje. Ovde Vam se nudi oprobano podešavanje sa mogućnostima prilagođavanja.

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala. Nemojte da koristite kalupe za pečenje od silikona ili pribor koji sadrži silikon. Senzor za pečenje se oštećuje.

Sve dok se na displeju prikazuje "Ne otvarajte vrata", senzor za pečenje je aktivan. Ne otvarajte vrata uređaja jer će se poništiti podešavanja. Uređaj vam nudi naknadno kuvanje. Uređaj nastavlja da se zagreva i možete da podesite predloženo vreme. Rad uređaja morate sami da nadgledate.


Podešavanje jela

Dobićete kompletno uputstvo za sva potrebna podešavanja za jelo koje ste odabrali.

Za listanje u pojedinačnim nivoima koristite prsten sa komandama.

1. Dodirnite polje **meni**.
Pojavljuje se izbor za vrste režima rada.
2. Dodirnite tekstualno polje „Asistencija“.
Pojavljuju se kategorije.
3. Dodirnite željenu kategoriju.
Pojavljuju se jela za tu kategoriju.
4. Dodirnite željeno jelo.
Pojavljuju se pojedinačna jela.
5. Dodirnite željeno jelo.
Na displeju se uz to pojavljuju podešavanja. Kod mnogih jela podešavanja možete da prilagodite svojim željama.
Kod nekih jela umesto toga morate da podesite težinu.


Savet: Iznad polja sa tekстом „Savet“ nalaze se napomene vezane za pribor i visinu pečenja.

6. Startujte pomoću tastera start/stop .

Na displeju ističe trajanje.


Uređaj počinje da greje.

Kada se trajanje završi, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.

Kada je Vaše jelo gotovo, isključite uređaj pomoću tastera on/off .

Naknadno pečenje

Po isteku trajanja, možete kod nekih jela da uključite naknadno pečenje, ako još uvek niste zadovoljni rezultatom pečenja.

Na displeju se pojavljuje upit, da li želite naknadno da pečete. Ako želite da dokuvate jelo, dodirnite tekstualno polje "Dokuvavanje". Predlaže se trajanje, koje možete da promenite. Startujte pomoću tastera start/stop .

Uputstvo: Možete naknadno da pečete koliko često želite.

Ako ste zadovoljni rezultatom kuvanja, dodirnite tekstualno polje "Završavanje".

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.



Pomeranje vremena završetka

Kod nekih jela ne možete vreme završetka da pomerite unazad. Pre starta dodirnite tekstualno polje "Kraj", pa pomoću prstena sa komandama završetak pomerite na kasnije.

Nakon započinjanja, aparat ide u poziciju čekanja. Vreme završetka se više ne može menjati.

Menjanje i prekid

Posle starta podešavanja ne mogu više da se promene.

Ako želite da prekinete, isključite uređaj pomoću tastera on/off . Pomoću tastera start/stop  ne možete više da zaustavite režim rada.

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

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

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

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

Ne upotrebljavajte silikonske kalupe

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.

Pažnja!

Nemojte koristiti kalupe od silikona ili folije za pečenje, pokrivače ili pribor koji sadrže silikon. Senzor za pečenje može da se ošteti.

Čak i kada ne koristite senzor za pečenje, on može da se ošteti.

Izuzeci:

- Može se koristiti papir za pečenje, obložen silikonom.
- Ako je isporučen termometar za meso, on može da se koristi.

Kolači i sitna peciva

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Pečenje sa podrškom pare

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

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

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

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na više nivoa

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

Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

Pečenje na četiri nivoa:

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

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

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

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

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

Papir za pečenje

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

Preporučena podešavanja

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

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




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

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

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






















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kolači u kalupima						
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	-	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-160	1	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	3+1		140-160	-	60-80
Biskvitni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		150-170	-	60-80
Voćni kolač od biskvitnog testa, fini	Kalup za kuglof/kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	-	40-60
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	3		160-180	-	20-30
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	2		150-160	1	25-35
Torta od voća ili svežeg sira sa dnom od prhkog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Lenja pita	Pleh za picu	3		170-190	-	45-55
Tart	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	-	25-40
Tart	Kalup za tart, crni pleh	3		200-220	1	30-40
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	-	50-70
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-160	1	60-70
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač od dizanog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	3		150-170*	-	20-30
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

* predzagrevanje

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kolači iz pleha						
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3		160-180	-	20-40
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3		160-170	1	30-40
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-160	-	30-50
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-190	-	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		160-170	-	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	55-65
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		150-170	-	55-85
Lenja pita	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	45-55
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180*	-	10-15
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		150-160	1	20-30
Kolač od dizanog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170	-	20-30
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	30-40
Kolač od dizanog testa sa sočnim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2		160-170	-	25-35
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	2		150-160	2	25-35
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3		180-200*	-	8-15
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3		180-200*	1	10-15
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		150-170	-	45-60
Kolač sa kandiranim voćem od 500 g brašna	Univerzalna tepsija	3		140-150	2	80-90
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	2		170-180	-	50-60
Štrudla, slatka	Univerzalna tepsija	3		180-190	2	50-60
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		200-220	-	35-45
Štrudla, zamrznuta	Univerzalna tepsija	3		180-200	1	35-45

Sitno pecivo

Kolačići	Pleh za pečenje	3		160**	-	25-35
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150**	-	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija 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	Pleh za mafine	3		150-160	1	25-35
Mafini, 2 nivoa	Plehovi za mafine	3+1		160-180*	-	15-30
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		150-170	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	2	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija 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	Pleh za pečenje	3		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog testa, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45

* predzagrevanje

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

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
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	Pleh za pečenje	3		200-220*	1	25-35
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
Dansko pecivo	Pleh za pečenje	3		160-180	1	25-35

Domaći keks

Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija 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		90-100*	-	100-130
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		90-100*	-	100-150
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		90-110	-	25-45

* predzagrevanje

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

Saveti za kolače i sitno pecivo

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

Kolač izgleda lepo, ali u sredini nije dovoljne 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 naflujite 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.

Pečenje sa podrškom pare

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

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na dva nivoa

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Kalupi za pečenje

Najviše odgovaraju tamni kalupi za pečenje od metala.

Svetli plehani kalupi, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme pečenja i pecivo ne tamni ravnomerno. Ako pečete u ovim kalupima i želite da da

zagrevate sa gornje/donje strane, pomerite kalup na visinu 1.

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

Papir za pečenje

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

Zamrznuti proizvodi

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

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

Preporučena podešavanja

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

Uputstvo: Vremena pečenja ne mogu da se skrate 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
-  stepen za picu

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Hleb						
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Beli hleb, 750 g	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mešani hleb, 1,5 kg	Univerzalna tepsija ili četvrtasti kalup	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni hleb, 1 kg	Univerzalna tepsija	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pogača	Univerzalna tepsija	3		230-250	-	20-30
Pogača	Univerzalna tepsija	3		220-230	3	20-30
Zemičke						
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	10-15
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Pleh za pečenje	3		200-220	2	10-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		150-170	3	25-35
Zemičke, slatke, sveže, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150-170*	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	-	20-30
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		200-220	2	20-30
Baget, unapred zapečen, iz frižidera	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	20-30
Baget, unapred zapečen, iz frižidera	Pleh za pečenje	3		200-220	1	10-20
Zemičke, baget, podgrevanje	Rešetka	2		150-160*	-	10-20
Zemičke, zamrznute						
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	10-15
Zemičke ili bageti za završno pečenje, unapred zapečeni	Pleh za pečenje	3		180-200	1	15-25
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	20-25
Bavarska peciva, gotovo oblikovano sirovo testo	Pleh za pečenje	3		210-230	1	18-25
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	30-35
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Pleh za pečenje	3		180-200	1	20-25
Zemičke, baget, podgrevanje	Rešetka	2		160-170	-	10-20

* predzagrevanje

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	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	-	4-6
* predzagrevanje						

Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Pečenje sa podrškom pare

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

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na 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

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

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Kod 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.

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

Papir za pečenje

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

Zamrznuti proizvodi

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

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

Preporučena podešavanja

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

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




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

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

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





















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pica						
Pica, sveža	Pleh za pečenje	3		200-220	-	25-35
Pica, sveža, 2 nivoa	Univerzalna tepsija + pleh za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pica, sveža, tanka kora	Pleh za picu	2		220-230	-	20-30
Pica, gotova iz frižidera	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Pica, zamrznuta						
Pica, tanka kora, 1 komad	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pica, tanka kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pica, debela kora, 1 komad	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pica, debela kora, 2 komada	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Topli sendvič	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pice	Univerzalna tepsija	3		180-200	-	15-20
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	2		170-190	1	60-70
Francuska pita	Kalup za tart, crni pleh	3		190-210	-	30-40
Bela pica	Univerzalna tepsija	3		240-250*	-	10-18
Bela pica	Univerzalna tepsija	2		200-220*	2	15-25
Ruske piroške	Keramički pekač	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalna tepsija	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalna tepsija	2		170-190	2	30-40
Burek	Univerzalna tepsija	1		200-220*	-	20-30

* predzagrevanje

Nabujak i sufle

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

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

Visina žlebova

Koristite navedene visine žlebova.

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

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

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj

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

Posuda

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

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

Preporučena podešavanja

U tabeli ćete za različite kaserole i suflee, naći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i vremena pečenja zavise od količine i recepta. Status pečenja gužvare zavisi od veličine 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
- Pečenje na pari

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kaserola, pikantna, pečeni sastojci	Kalup za gužvaru	2		200-220	-	30-50
Kaserola, pikantna, pečeni sastojci	Kalup za gužvaru	2		150-170	2	40-50
Gužvara, slatka	Kalup za gužvaru	2		170-190	-	40-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		160-180	-	50-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Kalup za gužvaru	2		170-180	2	35-45
Lazanje, smrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanje, smrznute, 400 g	Posuđe otvoreno	2		180-190	2	40-50
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok	Kalup za gužvaru	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visok, 2 nivo	Kalup za gužvaru	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Kalup za gužvaru	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Kalup za gužvaru	2		170-180	2	30-40
Sufle	Kalupi za porcije	3		100	-	40-45

* predzagrevanje

Živina

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

Pečenje na rešetki

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

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka

pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 13

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

Pečenje u posudi

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

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

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

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

Pečenje sa podrškom pare

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

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

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

Pečenje na pari

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

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

Komadi živinskog mesa se ne moraju koristiti.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

Uputstva

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

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 23

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 $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ 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 kožom bude dole.
- Živinče će biti naročito hrskavo i rumeno, ako ga pre završetka vremena za pečenje premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pile						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File od pilećih grudi po 150 g	Rešetka	4		3*	-	15-20
File od pilećih grudi (kuvanje na pari)	Posuda za kuvanje na pari	3		100	-	15-25
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Sitni pileći delovi, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tepsija	3		190-210	-	20-25
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
Tovljeno pile, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	2	65-75
Patka i guska						
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Patka, nepunjena, 2 kg	Rešetka	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Pačije grudi, po 300 g	Rešetka	3		220-240	2	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50
Guščiji bataci, po 350 g	Rešetka	3		190-200	2	45-55
Ćuretina						
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
Ćure, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Ćureće grudi, bez kostiju, 1 kg	Posuđe, zatvoreno	2		240-250	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	80-100
Ćureći karabatak, sa kostima, 1 kg	Rešetka	2		170-180	2	80-100

* predzagrevanje 5 min

Meso

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

Pečenje i dinstanje

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

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

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

Pečenje na rešetki

Na rešetki će meso sa svih strana biti posebno hrskavo. U zavisnosti od veličine i vrste mesa, sipajte do ½ litara vode u univerzalni tiganj. Tako će se sakupiti kapljice masti i sok od pečenja. Od te moče možete da napravite sos. Uz to ima jako malo dima i pećnica ostaje čistija.

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 13

Pečenje i dinstanje u posudi

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

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

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

Posnom mesu dodajte nešto tečnosti. U staklenoj posudi dno treba da bude prekriveno otprilike ½ cm.

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

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

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

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

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

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

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

Pečenje i dinstanje sa podrškom pare

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

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

Ne mora se koristiti pečenje.

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

Pečenje na pari

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

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

Komadi mesa ne moraju da se koriste.

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

Roštiljanje

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

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

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

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

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

Uputstva

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

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 23

Preporučena podešavanja

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

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

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

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






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

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela. Dodatne informacije naći ćete u

savetima za pečenje, dinstanje i grilovanje u nastavku u tabeli za podešavanja.





















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

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

* predzagrevanje

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

*** bez prevrtanja

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	1	65-80
Kuvana govedina, 1,5 kg**	Posuđe, otvoreno	2		95	-	120-150
Stek, 3 cm debljine, srednje pečen (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	3		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		3	-	25-30

Teletina

Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		160-170	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	90-110
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		200-210	-	100-120
Teleća kolenica, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	100-120

Jagnjetina

Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-190	-	50-80
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	1	80-90
Jagnjeća leđa sa kostima***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Jagnjeća leđa sa kostima***	Posuđe, otvoreno	3		200-210*	1	25-30
Jagnjeći kotlet	Rešetka	3		3	-	12-16

Kobasice

Kobasice za roštilj	Rešetka	4		3	-	10-15
Viršle	Posuda za kuvanje na pari	3		80	-	14-20
Bele bavorske kobasice	Posuda za kuvanje na pari	3		80	-	12-20

Jela od mesa

Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	-	60-70
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	1	70-80

* predzagrevanje

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

*** bez prevrtanja

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

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

U zavisnosti od veličine i vrste ribe, u univerzalnu tepsiju ulijte maks. ½ litara vode. Skuplja se tečnost koja kapa. Stvara se manje dima, a pećnica ostaje čistija.

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

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

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

Uputstva

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

Pečenje i dinstanje u posudi

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

Za pripremu cele ribe najbolje je da koristite visoki kalup. Stavite kalup na rešetku. Ako nemate odgovarajuće posude, koristite univerzalni tiganj.

Zatvorena posuda

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

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

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

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

Pečenje sa podrškom pare

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

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

Riba ne mora da se koristi.

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

Priprema na pari

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

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

Riba ne mora da se obrće.

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

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

Termometar za prženje

Pomoću termometra za pečenje možete egzaktno da kuvate. Pročitajte važne napomene za primenu termometra za pečenje u odgovarajućem poglavlju. Tamo su sadržani podaci za ubacivanje termometra za pečenje, moguće vrste zagrevanja i ostale informacije. → "Termometar za prženje" na strani 23

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 ¾ navedenog vremena.

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















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Riba						
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. pečena na roštilju	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, pržena, cela, 300 g, npr. pastrmka	Univerzalni tiganj	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Riba, kuvana na pari, cela, 300 g, npr. pastrmka	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-90	-	15-25
Riba, grilovana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
Riba, kuvana na pari, cela 1,5 kg, npr. bakalar	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-90	-	35-50
Riblj file						
Riblj file, natur, grilovan	Rešetka	4		1*	-	15-25
Riblj file, natur, kuvan na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		80-100	-	10-16
Riblj kotlet						
Riblj kotlet, 3 cm deo**	Rešetka	4		3	-	10-20
Riba, smrznuta						
Riba, cela, 300 g, npr. pastrmka	Dispenser za kuvanje na pari	3+1		80-100	-	20-25
File od ribe, natur	Posuđe zatvoreno	2		210-230	-	20-30
File od ribe, prepečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
File od ribe, prepečen	Posuđe otvoreno	2		200-220	1	35-45
Riblj štapići (u međuvremenu okrenite)	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	20-30
Jela od ribe						
Riblja terina	Kalup za terin	2		70-80	-	45-80
* predzagrevanje						
** Univerzalni tiganj na visini 2 podmetnite ispod						

Povrće i prilozi i jaje

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

Pečenje na pari

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

Pečenje na pari na jednom nivo

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

Pečenje na pari na dva nivoa

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

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

Posuđe

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

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

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

Vreme pripreme i količina

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

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

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

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

Pirinač i žitarice

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

Pečenje i grilovanje

Koristite samo originalni pribor.

Pripremanje na jednom nivou

Koristite visine koje su navedene u tabelama za podešavanje.

Priprema na dva nivoa

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

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Papir za pečenje

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

Preporučena podešavanja





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

Vrednosti za podešavanja važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Ako koristite prethodno zagrevanje, navedena vremena će se skratiti za nekoliko minuta.

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






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








Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreli vazduh
-  Roštilj, velika površina
-  stepen za picu
-  Pečenje na pari









Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Povrće, sveže						
Artičoke, cele, kuvanje na pari	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	30-35
Karfiol, ceo, kuvanje na pari	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	25-35
Pečenje na pari ružica brokolija	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	7-8
Pečenje boranije na pari	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	18-25
Pečenje kolutova šargarepe na pari	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	10-20
Kuvanje kolutova kelerabe na pari	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	20-25

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kuvanje na pari praziluka sečenog na kolutove	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	8-10
Kuvanje kukuruza u klipu na pari	Kalup za terin	3		100	-	30-40
Cvekla, cela, kuvanje na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	43-50
Kuvanje na pari crvenog kupusa sečenog na trake	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	30-35
Kuvanje na pari belih špargli, cele	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	7-15
Kuvanje spanaća na pari	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	2-3
Kuvanje na pari tikvica sečenih na kolutove	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	3-4

Povrće, smrznuto

Spanać	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-25
Karfiol	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	5-8
Boranjia	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	6-10
Brokoli	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	6-10
Grašak	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	2-15
Šargarepa	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	4-6
Prokelj	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	8-12
Mešano povrće, 1 kg	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	10-15

Jela od povrća

Grilovano povrće	Univerzalni tiganj	5		3	-	10-15
Kuvanje na pari pudinga od povrća	Kalupi za porcije	2		100	-	50-70






Krompiri

Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalni tiganj	3		160-180	-	45-60
Pečeni krompir, isečen na pola	Univerzalni tiganj	3		180-190	1	40-50
Krompir kuvan u ljuscima, ceo	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	35-45
Otrebljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine	Dispenser za kuvanje na pari	3		100	-	20-25
Knedla	Dispenser za kuvanje na pari	3		95	-	20-25




Proizvodi od krompira smrznuti

Rešti	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	25-35
Tašnice od krompira, punjene	Univerzalni tiganj	3		190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalni tiganj	3		200-220	-	25-35
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3		190-210	-	25-35
Pomfrit, 2 nivo	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		190-210	-	30-40

Pirinač

Basmati pirinač, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	20-30
Pirinač dugog zrna, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	20-30
Pirinač sa neljuštenim zrnima, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	35-45
Polukuvan pirinač, 1:1,5	Posuđe, ravno	3		100	-	15-20
Rižoto, 1:2	Posuđe, ravno	3		100	-	25-35

Žitarice

Kuskus, 1:1	Posuđe, ravno	3		100	-	6-10
Proso ceo, 1:2,5	Posuđe, ravno	3		100	-	25-35
Palenta/kukuruzni griz, za FS 1:5	Posuđe, ravno	3		100	-	7-10

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C / stepen za pečenje roštilja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Prekrupe, 1:3	Posuđe, ravno	3		80-100	-	20-45
Veliko sočivo, 1:2	Posuđe, ravno	3		100	-	35-50
Pasulj, beli, prethodno potopljen u vodu; 1:2	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	65-75
Knedle od griza	Dispenzer za kuvanje na pari	3		95	-	6-10

Jaje

Royal masa od 2 jajeta	Posuđe otvoreno	2		80	-	14-16
Jaja, tvrdo kuvana	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	10-12
Jaja, rovita	Dispenzer za kuvanje na pari	3		100	-	5-8

Desert

Sa Vašim aparatom možete sasvim jednostavno da pripremate različite deserte.

Pripremanje jogurta

Izvadite pribor i postolja iz pećnice. Pećnica mora da bude prazna. Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja.

1. Na ploči za kuvanje zagrejte 1 litar mleka (3,5% masti) na 90 °C i ohladite na 40 °C. Kod dugotrajnog mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).
3. Sipajte u šolje ili male čaše i prekrijte folijom za održavanje svežine.
4. Šolje ili čaše stavite na dno pećnice i podesite prema uputstvu iz tabele.
5. Posle pripreme jogurt ostavite u frižider da se ohladi.

Pripremanje sutlijaša

1. Izmerite pirinač i dodajte 2,5 puta veću količinu mleka.
2. Pirinač i mleko sipajte do visine od maks. 2,5 cm u činiju. Za veće količine možete da koristite univerzalni tiganj.

3. Prema uputstvu iz tabele podesite.
4. Promešajte posle kuvanja. Na taj način se brzo upija preostalo mleko.

Kompot

Izmerite voće i dodajte otprilike $\frac{1}{3}$ količine vode. Po ukusu dodajte šećer i začine. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Krem karamel i krem brule

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

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

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

Testo na pari

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

Preporučena podešavanja

Korišćene vrste zagrevanja:

- Pečenje na pari
- Nivo pečenja

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

Pripremanje jelovnika

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

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

Priprema na pari

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

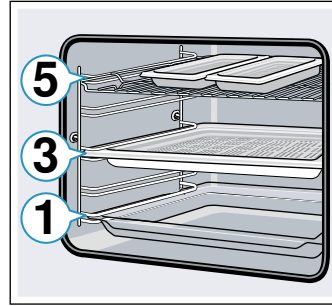
Obratite pažnju na napomene u dotičnim odlomcima ovog poglavlja:

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

Visine žlebova za dodatnu opremu

Dodatnu opremu uvek stavljajte prema navedenom rasporedu:

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



Preporučena podešavanja

Korišćena vrsta zagrevanja

- Pečenje na pari

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

Eco vrste zagrevanja

Vreli vazduh Eco i Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco su inteligentne vrste zagrevanja za blago pripremanje mesa, ribe i peciva. Uređaj optimalno reguliše dotok energije u pećnicu. Namirnice se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Jela tako ostaju sočna i manje tamne. U zavisnosti od načina pripreme i namirnica, može da se uštedi energija. Ovaj efekat se gubi ukoliko se pećnica prethodno zagreva ili ukoliko tokom pripreme prevremeno otvorite vrata uređaja.

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

Stavite jelo u hladnu, praznu pećnicu. Izaberite temperaturu za vrstu zagrevanja Vreli vazduh Eco između 125-250 °C i za Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco između 150-250°C. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pečenja. Hranu pripremajte samo na jednom nivou.

Vrsta zagrevanja Vreli vazduh Eco koristi se za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti. Vrsta zagrevanja Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj ili pleh za pečenje

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

Kalupi za pečenje i posuda

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

Posude od prohroma ili aluminijuma reflektuje toplotu kao ogledalo. Pogodnije je emajlirano posude koje ne reflektuje, vatrostalno stakleno posude ili obloženo posude 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 jajeta	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		240-250	20-25
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		180-190	120-140
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posuđe zatvoreno	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posuđe otvoreno	2		170-180	110-130
Riba					
Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posuđe zatvoreno	2		190-210	25-35
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, z. B. losos	Posuđe zatvoreno	2		190-210	45-55
Riblj file, natur dinstani	Posuđe zatvoreno	2		190-210	15-25

Akrilamid u namirnicama

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

čipsa, pomfrita, tosta, 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 vrelim vazduhom maks. 180 °C.</p>
Kolačići	<p>Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.</p>
Pomfrit iz pećnice	<p>Rasporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.</p>

Pečenje na umerenoj temperaturi

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

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

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

Upotrebljavajte samo sveže i higijenski adekvatno meso bez kostiju. Pažljivo uklonite žile i masne ivice. Prilikom pečenja na umerenoj temperaturi mast razvija jak sopstveni ukus. Možete takođe da upotrebljavate začinjeno ili marinirano meso. Nemojte koristiti odmrznuto meso.

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

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

Posuda

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

Otvoreno posuđe uvek postavite na visinu 2 na rešetku.

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


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




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

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na umerenoj temperaturi

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Trajanje pečenja u min.	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Živinsko meso						
Pačije grudi, roze u sredini, po 300 g	Posuđe, otvoreno	2		6-8	90*	45-60
File od pilećih prsa po 200 g, dobro pečen	Posuđe, otvoreno	2		4	120*	45-60
Čureće grudi, bez kostiju, 1 kg, dobro pečene	Posuđe, otvoreno	2		6-8	120*	110-130

* predzagrevanje

Jelo	Posuda	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Trajanje pečenja u min.	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Svinjetina						
Svinjsko pečenje, 5-6 cm debelo, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, ceo	Posude, otvoreno	2		4-6	80*	45-70
Govedina						
Goveđe pečenje (plećka), 6-7 cm debljine, 1,5 kg, dobro pečeno	Posude, otvoreno	2		6-8	100*	150-180
Goveđi file, 1 kg	Posude, otvoreno	2		4-6	80*	90-120
Rozbif, 5-6 cm debeo	Posude, otvoreno	2		6-8	80*	120-180
Goveđi medaljoni/ramstek debljine 4 cm	Posude, otvoreno	2		4	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, 4-5 cm debelo, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		6-8	80*	80-140
Teleće pečenje, 7-10 cm debelo, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		6-8	80*	140-200
Teleći file, ceo, 800 g	Posude, otvoreno	2		4-6	80*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Posude, otvoreno	2		4	80*	30-50
Jagnjetina						
Jagnjeća plećka, isečena na po 200 g	Posude, otvoreno	2		4	80*	30-45
Jagnjeći but bez kostiju, srednji, 1 kg uvezan	Posude, otvoreno	2		6-8	95*	120-180

* 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 konzervisati. Što je tanje isečena, to će se pre završiti sušenje i biće aromatičnija. Zato su navedena područja za podešavanje.

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- 4D vrelo vazduh

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

Ukuvavanje i ceđenje sokova

Vaš uređaj je takođe pogodan za ukuvavanje i ceđenje sokova.

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Čaše

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

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

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa 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. Tegle poredajte u rupičasti sakupljač pare, veličine XL, tako da se ne dodiruju. Prema uputstvu iz tabele podesite.

Završetak ukuvavanja

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

Zatim obrišite pećnicu.

Ceđenje

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

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

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

Zatim obrišite pećnicu.

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Pečenje na pari

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

Dezinfekcija flašica i higijena

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

Dezinfekcija flašica

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

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

Higijena

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

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




Preporučena podešavanja

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

Preporučena vremena zavise od staklenki koje se upotrebljavaju.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

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

* Ovaj proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

Podizanje testa sa nivoom pečenja

Sa vrstom zagrevanja "Nivo pečenja", testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se. Započnite režim rada samo kada je potpuno ohlađena pećnica.

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

Priprema testa

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

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

Dizanje


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







Pre pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Nivo pečenja

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

Jelo	Pribor / Posuđe	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Testo za hleb						
Beli hleb	Činija	2		Priprema testa	35-40	30-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	15-25
Mešani hleb	Činija	2		Priprema testa	35-40	25-40
	Pleh za pečenje	2		Dizanje	35-40	10-20
Hlepečići	Činija	2		Priprema testa	35-40	30-40
	Pleh za pečenje	3		Dizanje	35-40	15-25

Odmrzavanje

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

Za odmrzavanje, izvadite namirnicu iz pakovanja.

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

Stavite pecivo na rešetku.

Preporučena podešavanja

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

- 4D vreo vazduh
- Odmrzavanje

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

Regenerisanje

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

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

Regenerišite, po mogućstvu, samo jela koja su iste vrste i veličine. Ako to nije moguće, vreme se određuje

prema komponenti jela sa najdužim vremenom regenerisanja.

Za vreme regenerisanja nemojte poklapati jela.

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

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

Preporučena podešavanja












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

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

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Regenerisanje

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

* predzagrevanje

Zadržavanje toplote

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

Nemojte pokrivati jela.

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

Različiti nivoi pare su pogodni za održavanje toplim:

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

Proverena jela

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

Prema EN 60350-1.

Pečenje

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na dva nivoa:

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

Visine uguravanja prilikom pečenja na tri nivoa:

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

Filovana lenja pita

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




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

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

Uputstva
















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pečenje						
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Čajno pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-150*	-	30-40
Čajno pecivo, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		130-140*	-	35-55
Kolačići	Pleh za pečenje	3		160*	-	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150*	-	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150*	-	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140*	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodeni biskvit, 2 nivoa	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Američka pita od jabuka	2 crna kalupa Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Američka pita od jabuka	2 crna kalupa Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Američka pita od jabuka, 2 nivoa	2 crna kalupa Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Priprema na pari

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

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




- Rupičasti sakupljač pare, veličine XL: visina 3

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

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na pari

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Grašak, smrznut, dve posude	2 posude za kuvanje na pari XL + univerzalna tepsija	5+3+1		100	**
Brokoli, svež, 300 g	Posuda za kuvanje na pari XL	3		100*	7-8***
Brokoli, svež, jedna posuda	Posuda za kuvanje na pari XL	3		100*	7-8***

* predzagrevanje

** Testiranje se završava kada se na najhladnijem mestu dostigne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1)

*** U poređiv stepen kuvanja između referentnog uzorka i glavnog uzorka se postiže nakon 5-minutnog kuvanja referentnog uzorka (pripremljenog kao što je opisano u IEC 60350-1).

Roštilj

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Visina ubacivanja	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje u min.
Roštilj					
Prepek tosta*	Rešetka	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Bifburger, 12 komada**	Rešetka	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* nemojte predzagrevati
** posle 2/3 ukupnog vremena okrenite



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001053944

990723