

Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna rerna HRG635BS1



BOSCH



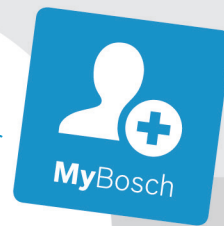
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hrg635bs1-akcija-cena/>



BOSCH



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

Ugradna rerna

HRG635B.1

[sr] Uputstva za upotrebu

Ugradna rerna

Sadržaj

 Upotreba u skladu s odredbama	4	 Osigurač za decu	21
 Uputstva za sigurnost	5	Aktiviranje i deaktiviranje	21
Uopšteno	5	 Osnovna podešavanja	21
Para	5	Promena osnovnih podešavanja	21
 Uzroci oštećenja	6	Lista osnovnih podešavanja	21
Uopšteno	6	Nestanak struje	21
Para	6	Promena vremena	22
 Zaštita životne sredine	7	 Šabat podešavanje	22
Ušteda energije	7	Start šabat podešavanja	22
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	7	 Sredstva za čišćenje	22
 Upoznavanje uređaja	8	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	22
Polje sa komandama	8	Površine u pećnici	23
Elementi za rukovanje	8	Održavanje čistoće aparata	24
Displej	9	 Funkcije čišćenja	24
Vrste režima rada	9	Uklanjanje kamenca	24
Vrste zagrevanja	9	 Postolja	25
Ostale informacije	11	Otkaçivanje i zakačivanje stalka	25
Funkcije pećnice	11	 Vrata uređaja	26
Rezervoar za vodu	11	Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja	26
 Pribor	11	Skidanje poklopca na vratima	26
Isporučeni pribor	11	Demontaža i ugradnja stakla na vratima	27
Ubacivanje pribora	11	 Smetnja, šta činiti?	28
Specijalan pribor	12	Samostalno otklonite smetnje	28
 Pre prve upotrebe	13	Maksimalno trajanje režima rada	29
Pre prvog korišćenja	13	Lampe u pećnici	29
Prvo puštanje u rad	13	 Servisna služba	29
Čišćenje pećnice i pribora	13	E-broj i FD-broj	29
 Opsluživanje aparata	14	 Jela	30
Uključivanje i isključivanje uređaja	14	Napomene o podešavanjima	30
Startovanje režima rada	14	Izbor jela	30
Podešavanje vrste režima rada	14	Podešavanje jela	30
Podešavanje režima zagrevanja i temperature	14		
Brzo zagrevanje	15		
 Vremenske funkcije	15		
Podešavanje trajanja	16		
Kraj podešavanja	16		
Podešavanje alarmnog časovnika	17		
 Para	17		
Zvukovi	17		
Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare	17		
Regenerisanje	18		
Nivo pečenja	18		
Punjenje rezervoara za vodu	19		
Nakon svakog režima rada sa parom	20		

	Za Vas testirano u našoj kuhinji	31
Silikonski kalupi		31
Kolači i sitna peciva		31
Hleb i zemičke		35
Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači		37
Nabujak i sufle		39
Živina		40
Meso		41
Riba		44
Povrće i prilozi		46
Jogurt		47
Eco vrste zagrevanja		47
Akrlamid u namirnicama		48
Pečenje na umerenoj temperaturi		49
Sušenje		50
Ukuvavanje		51
Podizanje testa sa nivoom pečenja		51
Odmrzavanje		52
Regenerisanje		53
Zadržavanje toplote		54
Proverena jela		54

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 4000 metara.

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

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 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 11

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 vrela 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.

Uzroci oštećenja

Upošteno

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 email se oštećuje.
- Aluminijumska folija: aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima. Mogu da nastupe trajne promene boja na staklu na vratima.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailju.
- 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 zaglavljavati vrata od uređaja. Čak i kada su vrata otvorena samo malo, delovi nameštaja u okolini se mogu vremenom oštetiti. Pećnicu ostaviti da se hladi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Jako zaprljan zaptivak: Ako je 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!

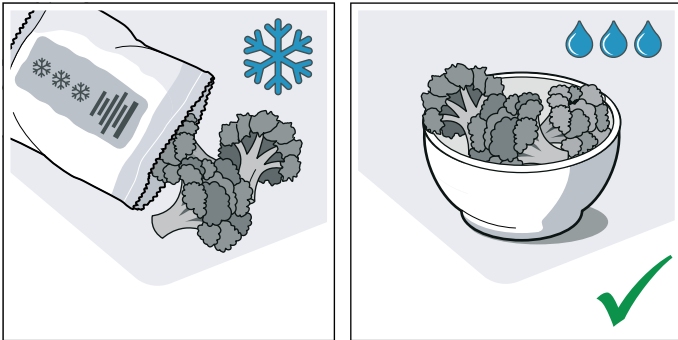
- Kalupi: posude mora da bude otporno na vrelinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu namenjeni za kombinovani režim rada sa parom.
- Posude koje je zardalo: nemojte koristiti posude koje je zardalo. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije u pećnici.
- Tečnost koja kaplje: U slučaju pečenja 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 emailja: 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

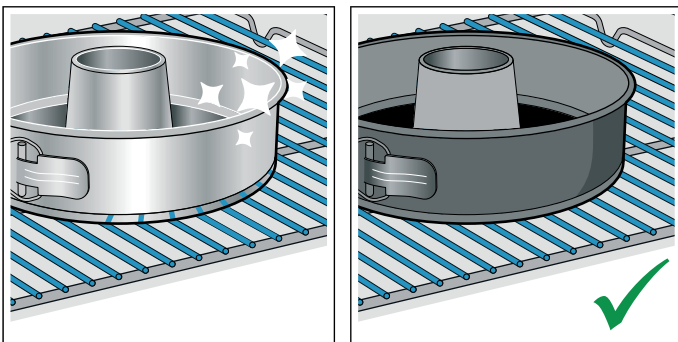
Vaš novi uređaj je naročito energetski efikasan. Ovde ćete dobiti savete kako da korišćenjem Vašeg uređaja postignete još veću uštedu energije, i kako da pravilno odložite uređaj.

Ušteda energije

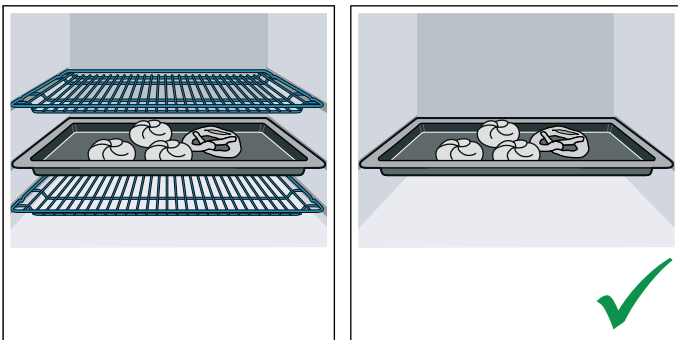
- Uređaj prethodno zagrejte samo ako je tako navedeno u receptu ili u tabelama uputstva za upotrebu.
- Ostavite da se zamrznute namirnice da se otope, pre nego što ih stavite u pećnicu.



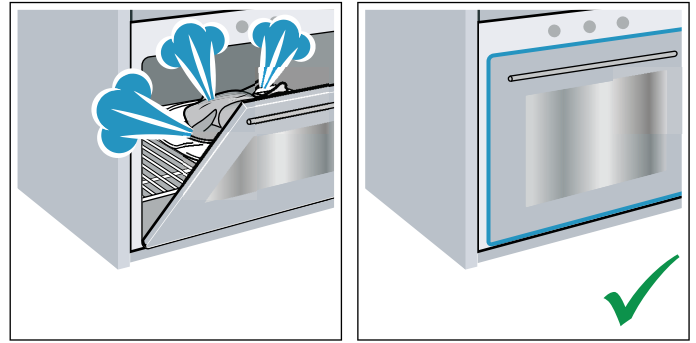
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni naročito dobro privlače toplotu.



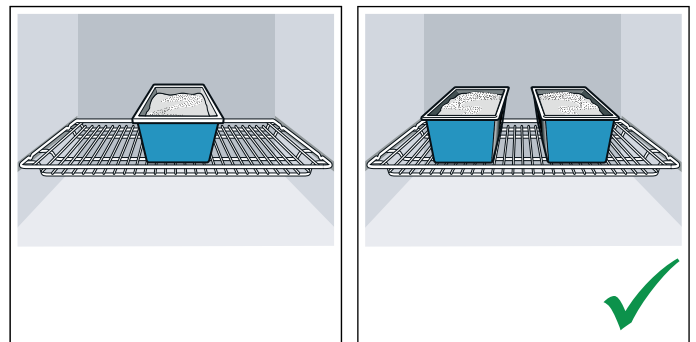
- Uklonite nepotrebni pribor iz pećnice.



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



- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Pećnica je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja drugog kolača. U pećnicu 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

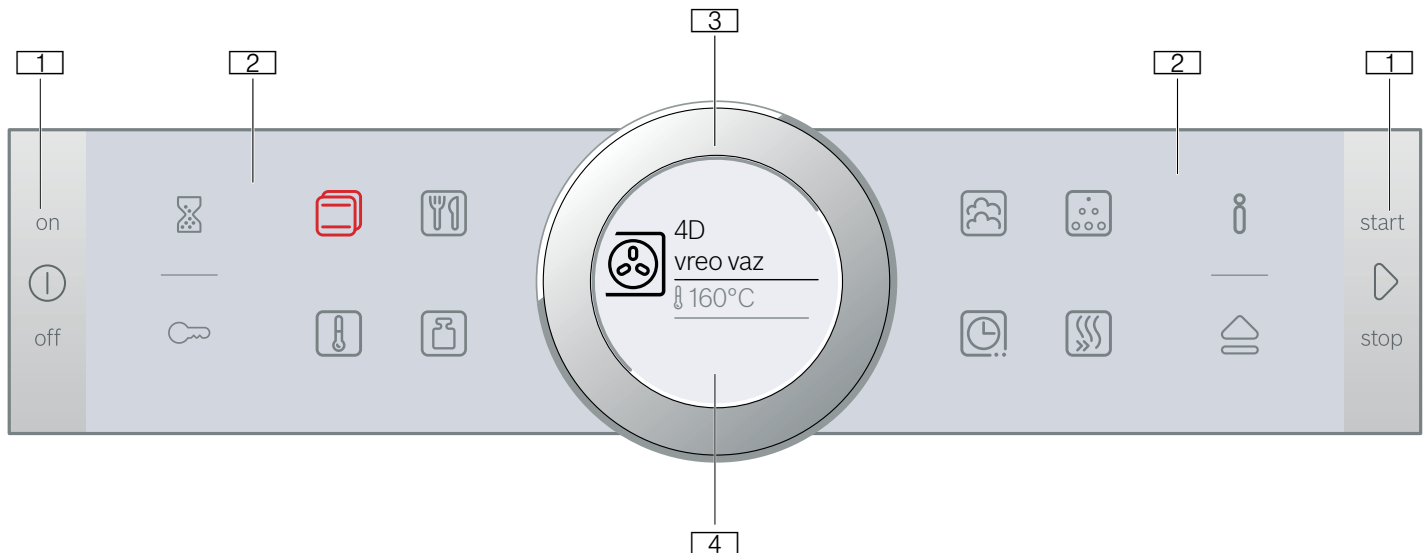
U ovom poglavlju Vam objašnjavamo prikaze i elemente za rukovanje. Osim toga se upoznajte sa različitim funkcijama uređaja.

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

Polje sa komandama

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

Pregled pokazuje polje sa komandama kada je uključen aparat sa izabranom vrstom zagrevanja.



- 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.

Polja osetljiva na dodir spolja

	Alarmni časovnik	Izbor alarmnog časovnika
	Zaštita dece	Aktiviranje sigurnosne brave za decu i deaktiviranje dugim pritiskanjem (oko 4 sekunde)
	Informacija	Prikazivanje napomena Prozivanje osnovnih podešavanja dugim pritiskom (otprilike 3 sekunde)
	Otvaranje dijaf- ragme	Punjenje ili pražnjenje rezervoara sa vodom

Polja osetljiva na dodir unutra

	Vrste zagrevanja	Izbor režima rada vrste zagrevanja
	Temperatura	Izbor temperature za pećnicu
	AutoPilot	Izbor režima rada jela sa programima pečenja
	Težina	Izbor težine kod režima rada jela
	Para	Izaberite režim pare uz pomoć pare
	Vremenske funk- cije	Izbor vremenskih funkcija
	Uklanjanje kamenca	Biranje režima rada Funkcije čišćenja
	Brzo zagrevanje	Započinjanje ili prekid brzog zagrevanja za pećnicu

Touch polje, čiju vrednost možete da promenite na displeju ili je ona prikazana istaknuto, svetli crveno.

Prsten sa komandama

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

Elementi za rukovanje

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

Tasteri i 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)

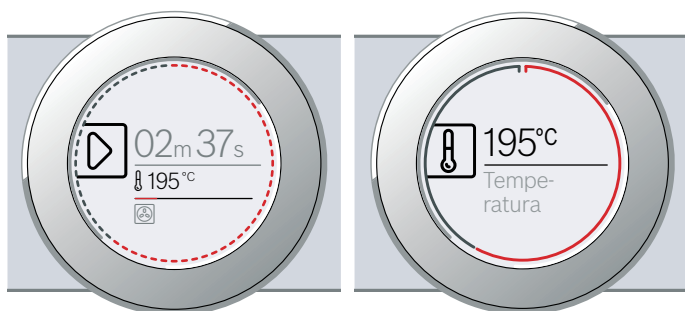
Kod većine lista za izbor, npr. temperatura, morate da okrenete unazad komandno dugme, kada se dostigne minimalna ili maksimalna vrednost. Kod vrsta zagrevanja npr. nakon poslednje tačke, ponovo počinje prva.

Displej

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

Vrednost, koju upravo možete da podesite, je fokusirana. Prikazana je u beloj boji i podvučena je belom linijom. 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

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.

Vrsta zagrevanja	Temperatura	Upotreba
 4D vreo vazduh *	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
 Zagrevanje sa gornje/donje strane*	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednom nivou. Naročito adekvatno za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.

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.















Vrste režima rada

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

Tačan opis za to, pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Vrsta režima rada	Upotreba
Vrste zagrevanja → "Opsluživanje aparata" na strani 14	Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.
AutoPilot → "Jela" na strani 30	Za mnoga jela su već programirane odgovarajuće vrednosti za podešavanje.
Para → "Para" na strani 17	Za optimalnu pripremu Vaših jela, postoje različite, fino podešene vrste zagrevanja.
Čišćenje → "Funkcije čišćenja" na strani 24	Funkcija čišćenja koja uklanja kame-nac čišćenje uređaja čini jednostavnim.

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.

	Vreli vazduh Eco	30-275 °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 125-275 °C. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane Eco	30-300 °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 *	30-300 °C	Za pečenje živine, cele ribe i većih komada mesa. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	roštilj, velika površina	Stepeni za pečenje roštilja: 1 = slaba 2 = srednja 3 = jako	Za grilovanje ravnih komada za roštilj kao što su biftek, kobasice ili tost, i za gratiniranje. Cela površina 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	30-275 °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.
	Odmrzavanje	30-60 °C	Za blago otapanje zaleđenih jela.
	Zadržavanje toplote *	60-100 °C	Za zadržavanje toplote jela.
	Posuda za podgrevanje	30-70 °C	Za grejanje posuđa.
	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.
	Sušenje	150 °C	Nakon kuvanja pomoću pare u pećnici, osušite pećnicu tako da ne ostane vlaga.

*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.

Ostale informacije

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

Dodirnite polje **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 21

Ventilator za hlađenje

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

Pažnja!

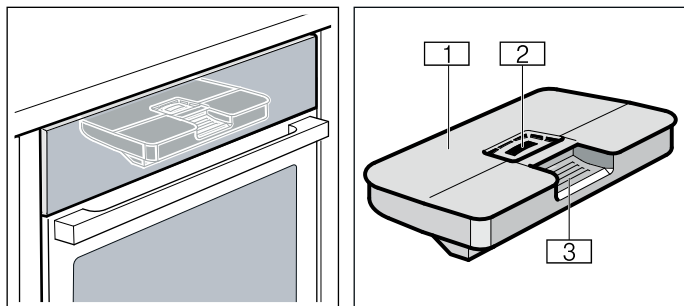
Ventilacioni otvori ne smeju da se pokrivaju. Uređaj se inače pregreva.

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 21

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 17



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

Pribor

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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen sledećim priborom:

	<p>Rešetka Za posuđe, kolače i kalupe. Za pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.</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.</p>
	<p>Pleh za pečenje Za kolače na plehu i sitno pecivo.</p>

Koristite samo originalni pribor. On je specijalno za Vaš uređaj.

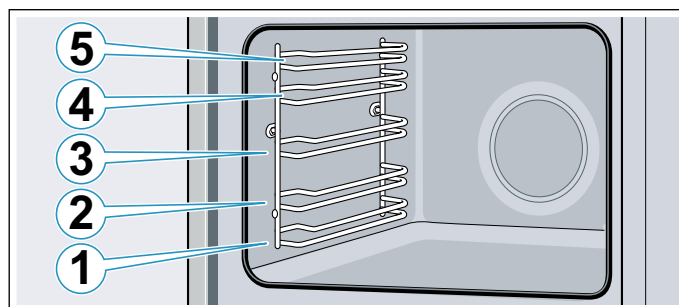
Pribor možete da dokupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

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

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.

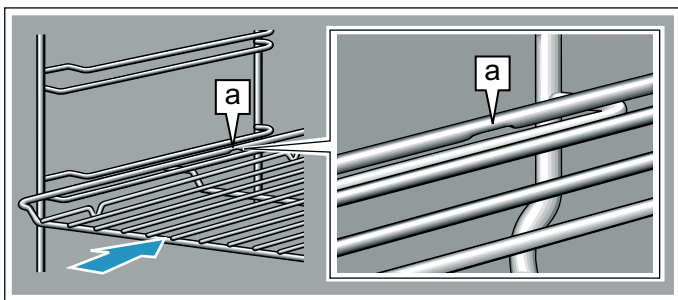
Uputstva

- Pazite na to, da pribor uvek pravilno ugrate 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

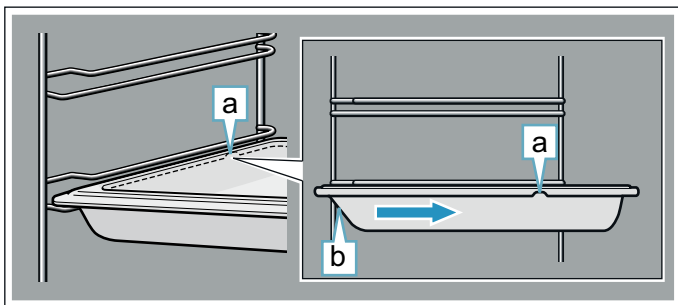
Pribor može da se izvuče do pola, dok ne ulegne. Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor morate pravilno da ugrate u pećnicu, kako bi zaštita od prevrtanja funkcionisala.

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

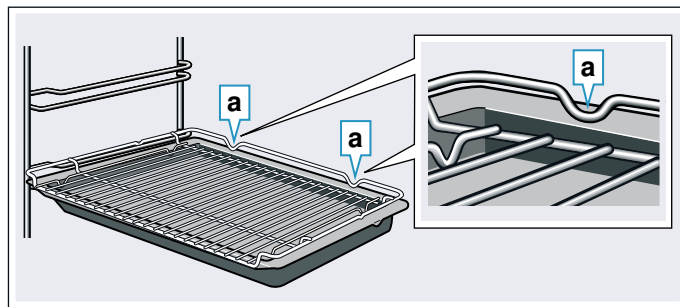


Kombinovani pribor

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



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 29

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 odvaja od pleha za pečenje.

Profesionalna tepsija sa rešetkom za rernu

Za pripremu velikih količina.

Poklopac za profesionalnu tepsiju

Poklopac pretvara profesionalnu tepsiju u profesionalni pekač.

Pleh za picu

Za picu ili velike okrugle kolače.

Tepsija za roštilj

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

Keramička ploča

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

Opeka mora preliminarno da se zagreje na preporučenu temperaturu.

Stakleni pekač (5,1 litara)

Za dinstana jela i gužvare.

Posebno pogodno za režim rada „Jela“.

Staklena posuda

Za veliko pečenje, sočne kolače i gužvare.

Staklena vatrostalna posuda

Za kaserole, jela od povrća i pecivo.

Sistem izvlačenja 1 police

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

Sistem izvlačenja 2 police

Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 i 3 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.

Dekorativne letvice

Za prekrivanje poda police nameštaja i osnovne ploče uređaja.

Pre prve upotrebe

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

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 21


Podešavanje jezika


1. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeni jezik.
2. Radi potvrđivanja dodirnite polje . Pojavljuje se sledeće podešavanje.

Podešavanje vremena

1. Pomoću prstena sa komandama podesite vreme na satu.
2. Radi potvrđivanja dodirnite polje . Pojavljuje se sledeće podešavanje.

Podešavanje tvrdoće vode

1. Pomoću komandnog dugmeta podesite opseg tvrdoće vode.
2. Radi potvrđivanja dodirnite polje . Na displeju se pojavljuje napomena, da je prvo puštanje u rad završeno. Prikazuje se aktuelno vreme.

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


Čišćenje pećnice i pribora


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


Čišćenje pećnice

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

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Iz pećnice izvadite ostatke ambalaže, kao što su kuglice stiropora i uklonite lepljivu traku u ili na uređaju.

3. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Pomoću tastera on/off  uključite uređaj.
5. Napunite rezervoar za vodu. → "Punjenje rezervoara za vodu" na strani 19
6. Podesite navedenu vrstu zagrevanja, temperaturu i dodatak pare i započnite režim rada uređaja. → "Pečenje na pari - pečenje sa podrškom pare" na strani 17

Podešavanja	
Vrsta zagrevanja	4D vreo vazduh  sa dodatkom pare, stepen 03 (jak)
Temperatura	maksimalno
Trajanje	1 sat

7. Provetravajte kuhinju, dok uređaj greje.
8. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pomoću tastera on/off .
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 20

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.

Sva touch polja zasvetle crvenom bojom. Na displeju se pojavljuje logo Bosch a zatim prva vrsta zagrevanja sa liste zagrevanja.

Uputstvo: Koja vrsta režima rada posle uključivanja treba da se pojavi, možete da utvrdite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 21

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 21


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. Ovo podešavanje možete odmah da startujete pomoću tastera  start/stop.


Ako biste želeli da podesite neku drugu vrstu režima rada, tačne opise za to ćete pronaći u odgovarajućim poglavljima.

U načelu važi:

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


Podešavanje režima zagrevanja i temperature

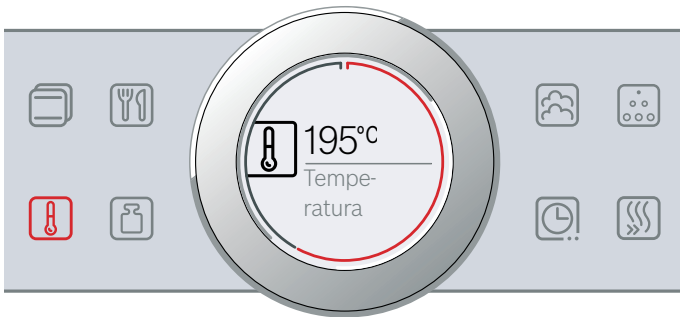
Ako nije izabran režim rada "vrste zagrevanja", pritisnite polje . Simbol svetli u crvenoj boji i pojavljuje se prva vrsta zagrevanja sa predloženom temperaturom na displeju.


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

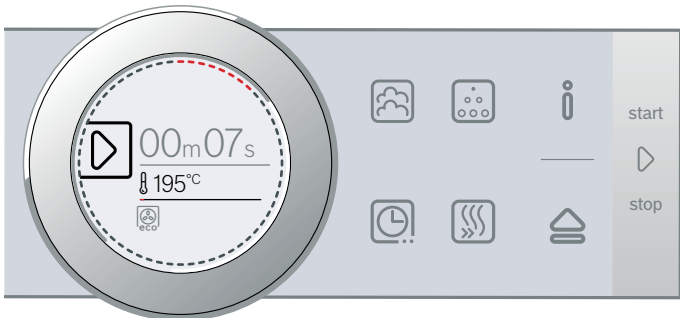
1. Pomoću prstena sa komandama podesite vrstu grejanja.




2. Dodirnite polje . Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
3. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.



4. 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 15

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 . Pojavljuje se prva vrsta zagrevanja sa referentnim predloženim temperaturama. Promenite vrstu zagrevanja pomoću komandnog dugmeta.

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. Dodirnite polje .

Simbol svetli crveno. Na displeju se pojavljuje napomena za potvrđivanje.

Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka. Simbol ne svetli više. Stavite svoje jelo u pećnicu.




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



Prekidanje


Da biste prekinuli brzo zagrevanje, pritisnite ponovo polje . Simbol ne svetli više.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama.

Funkcija tajmera	Upotreba
 Trajanje	Po isteku podešenog trajanja, aparat automatski sam završava režim rada.
 Završetak	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 podešavanje nekog režima rada pomoću polja . Alarmni časovnik ima sopstveno polje  i može u svakom trenutku da se podesi.

Nakon isteka trajanja ili vremena uključivanja alarma, čuje se zvučni signal. Možete da prekinete zvučni signal pre vremena, tako što ćete pritisnuti polje .

Uputstvo: Koliko dugo će se čuti zvučni signal, možete da podesite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja" na strani 21

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

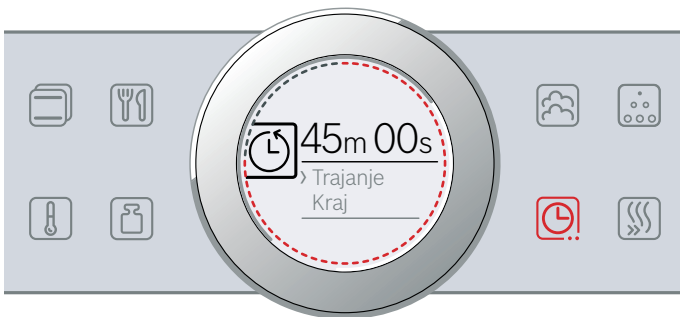
U zavisnosti od toga na koju stranu prvo okrenete komandno dugme, počće trajanje kod neke predložene vrednosti: levo 10 minuta, desno 30 minuta.


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


Možete da podesite 23 sata i 59 minuta.

Primer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Podesite vrstu režima rada temperature i stepena.
2. Pre početka pritisnite polje .
3. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.



Nakon nekoliko sekundi će se preuzeti vrednost ili pritisnite polje  dva puta. Na displeju ispod vrste režima rada i temperature ili stepena stoji trajanje.



4. Startujte pomoću tastera start/stop .


Na displeju ističe trajanje.





Uređaj počinje da greje.


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

Pomoću polja  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 . Trajanje stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Pomoću polja  preuzmite izmene.

Ako želite da prekinete trajanje, podesite trajanje ponovo na nulu. Nakon preuzimanja promene možete da nastavite sa režimom rada pomoću tastera start/stop  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 retni 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: podešeno trajanje je 45 minuta i jelo bi trebalo da bude gotovo u 12:00 sati.

1. Podesite vrstu režima rada temperature i stepena.
2. Podesite trajanje.
3. Pre početka pritisnite ponovo polje  jednom. Na displeju u fokusu stoji završetak u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta pomerite završetak na kasnije vreme.



Nakon nekoliko sekundi će se preuzeti vrednost ili pritisnite ponovo polje . Na displeju ispod vrste režima rada i temperature ili stepena stoji vreme završetka.



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  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

Za promenu vremena završetka, prvo prekinite režim rada pomoću tastera start/stop  i pritisnite dva puta polje . Vreme završetka stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Pomoću tastera start/stop  nastavite režim rada.

Ako želite da obrišete vreme završetka, vratite vreme završetka skroz unazad. Pomoću tastera start/stop  možete direktno da startujete podešeno trajanje.

Uputstvo: Promena vremena završetka je moguća samo, dok trajanje još nije započelo. Rezultat pečenja onda ne bi više bio odgovarajući.

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.

Para

Kod nekih vrsta zagrevanja možete da spremate jela sa dodatkom pare. Osim toga vam na raspolaganju stoje vrste zagrevanja, nivoi pečenja 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.

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 


Podešavanje


Napunite pre podešavanja rezervoara za vodu.

1. Podešavanje odgovarajućeg režima zagrevanja i temperature.
2. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu pored temperature stoji status pare u beloj boji.
3. Pomoću komandnog dugmeta podesite nivo pare.
4. 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, dodirnite polje . Nivo pare stoji u fokusu u beloj boji i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

Ako želite da otkazete podršku za paru, pritisnite još jednom dugme . 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.

Podešavanje


Načini za zagrevanje pare uvek zahtevaju vremenski period.

Napunite pre podešavanja rezervoara za vodu.

1. Podešavanje vrste zagrevanja.
2. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
3. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
4. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
5. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.
6. Startujte pomoću tastera start/stop .
Na displeju ističe trajanje.


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


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

Da biste promenili trajanje, dodirnite polje  i promenite trajanje pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

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

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

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 31

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


Podešavanje

Načini za zagrevanje pare uvek zahtevaju vremenski period.

Napunite pre podešavanja rezervoara za vodu.


1. Podešavanje vrste zagrevanja.
 2. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
 3. Pomoću prstena sa komandama podesite temperaturu.
 4. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
 5. Pomoću prstena sa komandama podesite trajanje na alarmnom časovniku.
 6. Startujte pomoću tastera start/stop .
Na displeju ističe trajanje.
- 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

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

Da biste promenili trajanje, dodirnite polje  i promenite trajanje pomoću komandnog dugmeta. Izmena se preuzima direktno.

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

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

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 21

⚠ Upozorenje – Opasnost od povreda i požara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Pažnja!

Oštećenje uređaja zbog upotrebe neadekvatnih tečnosti.

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

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

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.

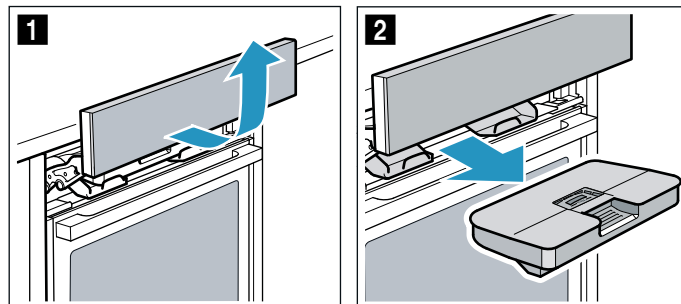
Ako je potrebno pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

Uputstva

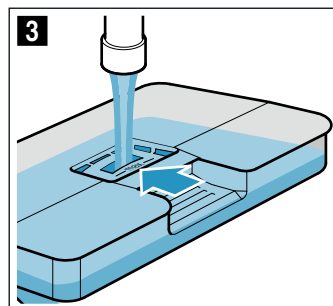
- Ako Vaša voda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo Vam, da upotrebljavate omekšanu vodu.
- Ukoliko koristite isključivo omekšanu vodu, u tom slučaju možete da podesite opseg tvrdoće vode "omekšana".
- Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg za tvrdoću vode podesite na "4 jako tvrda".
- Ukoliko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

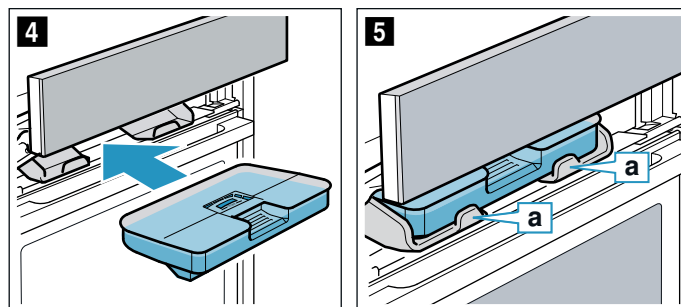
3. Rezervoar za vodu podignite i izvadite iz okna rezervoara (slika 2).



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 režim rada sa parom.

Dopunjavanje rezervoara sa vodom

Uputstva

- Režimi sa podrškom pare nastavljaju sa radom bez dodavanja pare.
- Ako se rezervoar za vodu isprazni tokom režima „otapanje“ ili „regenerisanje“, režim rada se prekida. Napunite rezervoar za vodu.

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

Nakon svakog režima rada sa parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekotina!


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

Pažnja!

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

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

Uputstva

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

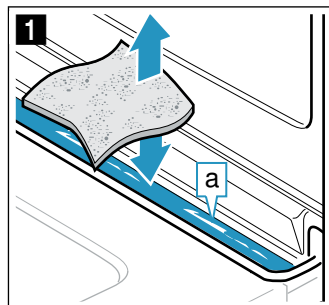
Pražnjenje rezervoara za vodu

Pažnja!

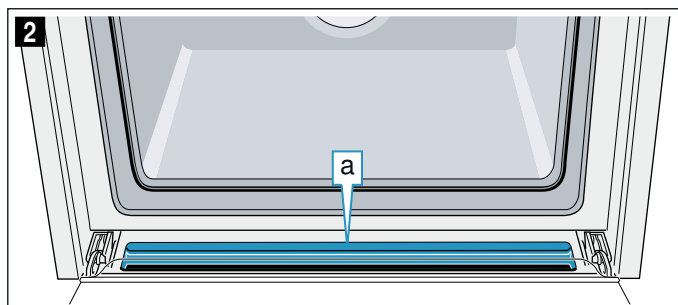
- Rezervoar za vodu nemojte da sušite u vreloj pećnici. Rezervoar za vodu se oštećuje.
 - Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za pranje posuđa. Rezervoar za vodu se oštećuje.
1. Otvorite dijafragmu.
 2. Izvadite rezervoar sa vodom.
 3. Pažljivo skinite poklopac sa rezervoara sa vodom.
 4. Ispraznite rezervoar sa vodom, operite ga sredstvom za pranje sudova i temeljno ga isperite čistom vodom.
 5. Sve delove osušite mekom krpom.
 6. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.
 7. Ostaviti da se osuši otklopljeno.
 8. Stavite poklopac na rezervoar sa vodom i pritisnite ga.
 9. Umetnite rezervoar sa vodom i zatvorite dijafragmu.

Sušenje kanala kapljanja

1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Vodu u slivniku **a** uklonite sunderastom krpom i pažljivo obrišite (slika **1**).







Slivnik **a** se nalazi ispod pećnice (slika **2**).



Započinjanje sušenja

Pri sušenju se zagreva pećnica, tako da vlaga isparava u pećnicu. Zatim otvorite vrata aparata, da bi vodena para izašla iz 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  uključite uređaj.
4. Dodirnite polje .
- Na displeju se pojavljuje prva vrsta zagrevanja.
5. Pomoću komandnog dugmeta  podesite vrstu zagrevanja "Sušenje".
- Uputstvo:** Temperatura i trajanje fiksno pretpodešeni i ne mogu da se promene.
6. Startujte pomoću tastera start/stop .
- Sušenje započinje i automatski se završava posle 10 minuta.
7. 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 sundera.
4. Vrata aparata ostavite 1 sat otvorenim, kako bi se rerna potpuno osušila.


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

Aparat mora da bude isključen.

- Polje  oko 3 sekunde držite pritisnutim. Na displeju se pojavljuju poruke o toku.
- Potvrdite poruke pomoću polja .
- Na displeju se pojavljuje prvo podešavanje "Jezik".
- Po potrebi menjajte podešavanje pomoću komandnog dugmeta.
- Dodirnite polje .
- Sledeće podešavanje se pojavljuje na displeju i može se promeniti pomoću komandnog dugmeta.
- Pomoću polja  pređite sva podešavanja i po potrebi ih promenite pomoću komandnog dugmeta.
- Na kraju za potvrđivanje, držite polje  oko 3 sekunde pritisnutim.

Na displeju se pojavljuje poruka, da su podešavanja memorisana.


Prekidanje

Ako ne želite da memorišete izmene, možete prekinuti pomoću tastera on/off . Na displeju se pojavljuje poruka, da podešavanja nisu memorisana.

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)*
Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dugo trajanje (5 min.)
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*
Zaštita dece	Samo taster za zaključavanje* Zaključavanje vrata i taster za zaključavanje
Režim rada nakon uključivanja	Vrste zagrevanja* AutoPilot
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*
Fabrička podešavanja	Vraćanje podešavanja Ne vraćajte nazad*

* 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 biste želeli da prilagodite vreme, npr. sa letnjeg na zimsko, promenite osnovno podešavanje.

Uređaj mora da bude isključen.

1. Polje  pritisnite na otprilike 3 sekunde. Na displeju se pojavljuju napomene za ciklus.
2. Napomene potvrdite pomoću polja . Na displeju se pojavljuje prvo podešavanje "Jezik".
3. Dodirnite polje . Pojavljuje se podešavanje za vreme.
4. Pomoću prstena sa komandama promenite vreme.
5. Za potvrdu pritisnite polje  na otprilike 3 sekunde. Na displeju se pojavljuje napomena da su se podešavanja memorisala.

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 21

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.

1. Pomoću komandnog dugmeta  podesite vrstu zagrevanja "Podešavanja za Šabat".
2. Dodirnite polje . Na displeju u fokusu stoji temperatura u beloj boji.
3. Pomoću komandnog dugmeta podesite željenu temperaturu.
4. Pre početka pritisnite polje . Na displeju u fokusu stoji trajanje u beloj boji.
5. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeno trajanje.

Uputstvo: Vreme završetka se ne može pomerati.

6. Startujte pomoću tastera start/stop . Na displeju trajanje ističe.

Aparat 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 sundera za ribanje
- Kompresorski čistači ili parni čistači,
- Poseban čistač za toplo čišćenje.

Pre korišćenja dobro operite nove sunderaste krpe.

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

Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Područje	Čišćenje
Uređaj spolja	
Prohromski prednji deo	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta. Ispod takvih fleka može da se formira korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za negu prohroma, koja su adekvatna za tople površine. Sredstva za negu pomoću meke krpe 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 mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili abrazivnu spiralu od prohroma.
Ručka na vratima	Vrela sapunica: Očistite krpom za posuđe i osušite mekanom 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 mekanom krpom. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.
Zaptivak na vratima Nemojte da skidate!	Vrela sapunica: Očistite mekanom 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. Obrisati mekanom 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. U slučaju jake nečistoće upotrebljavajte abrazivnu spiralu od prohroma. Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje posuđa.

Rezervoar za vodu	Vrela sapunica: Krpom za pranje posuđa očistite i temeljno isperite čistom vodom, kako biste uklonili ostatke deterdženta. Obrišite mekanom krpom. Ostaviti da se osuši otklopljeno. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo. 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 mekanom 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, matiranim keramikom. Prskanja od pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok je uređaj u režimu rada.

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

Podešavanje

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

1. Podesite vrstu zagrevanja 4D vreo vazduh.

2. Podešavanje maksimalne temperature.
3. Započnite režim i ostavite ga da radi najmanje 1 sat. Keramički sloj se regeneriše.

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

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

Pažnja!

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

Održavanje čistoće aparata

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

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 zapeku.
- Uvek odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanceta.
- Koristite za pečenje veoma sočnih kolača univerzalni tiganj.
- Koristite za pečenje odgovarajuću posudu, npr. pekač.

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.

Podešavanje

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. Skinite rezervoar, napunite ga rastvorom za uklanjanje kamenca i vratite ga. Zatvorite dijafragmu.
3. Dodirnite polje . Funkcija čišćenja „Uklanjanje kamenca”, pojaviće se na displeju. Trajanje uklanjanja kamenca se prikazuje. Ne možete ga promeniti.
4. Pokrenite pomoću tastera start/stop . Na displeju ističe trajanje. Počeće proces uklanjanja kamenca.

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

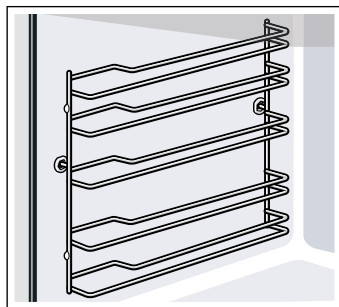
Ako ga pažljivo negujete i čistite, Vaš uređaj ostaje dugo vremena lep i funkcionalan. Ovde možete da nađete kako okviri mogu da se otkače i očiste.

Otkaćivanje i zakaćivanje stalka

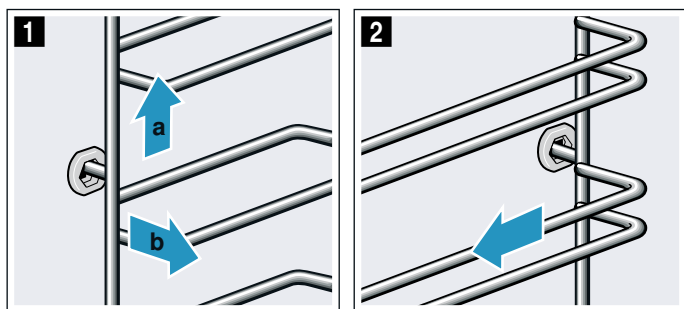
Upozorenje – Opasnost od opekotina!

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

Otkaćivanje postolja



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

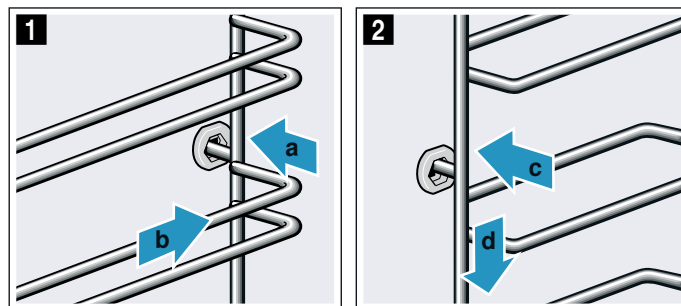


Postolje očistite sredstvom za pranje posuđa i sunderom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebljavajte četku.

Zakaćivanje 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 nađete kako vrata aparata mogu da se otkače i očiste.

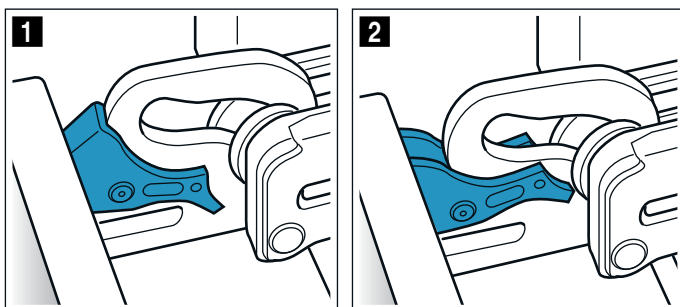
Otkaçivanje i zakačivanje vrata uređaja

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

Šarke na vratima uređaja imaju po jednu ručicu za blokadu.

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

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

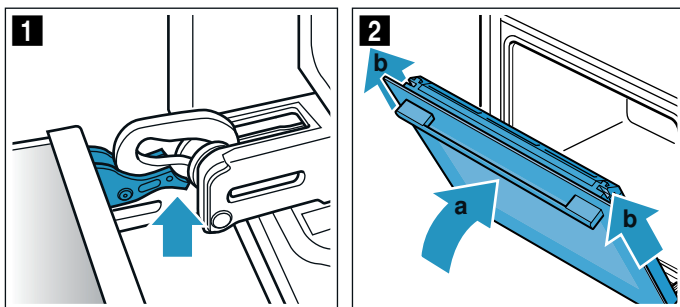


⚠ Upozorenje **Opasnost od povrede!**

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

Otkaçivanje vrata uređaja

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

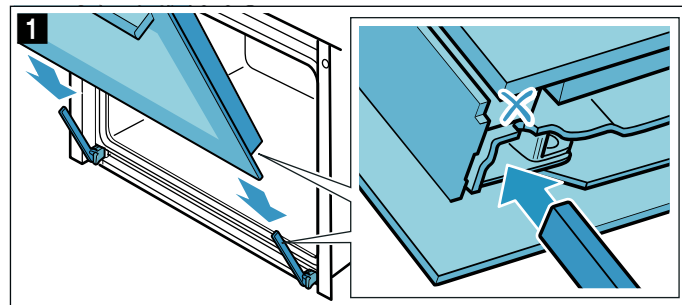


- #### **⚠ Upozorenje – Opasnost od povrede!**
- Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice. Nosite zaštitne rukavice.

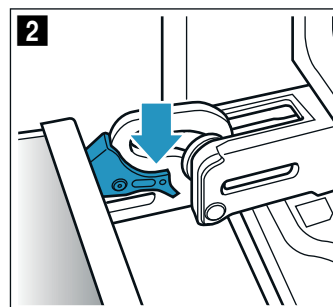
Zakačivanje vrata uređaja

Vrata uređaja ponovo zakačite obrnutim redosledom.

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



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

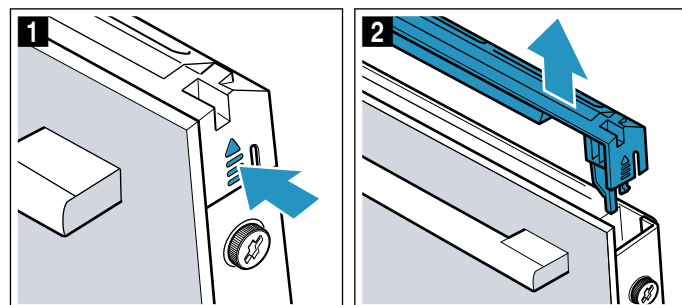


3. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje poklopca na vratima

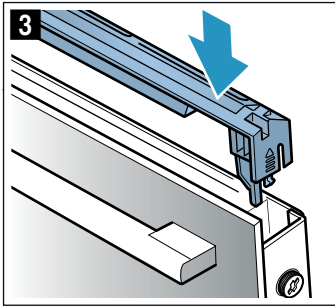
Prohromski uložak u poklopcu vrata može da promeni boju. Radi temeljnog čišćenja možete da uklonite poklopac.

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



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

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



5. Zatvaranje vrata uređaja.

Demontaža i ugradnja stakla na vratima

Radi boljeg čišćenja možete da demontirate stakla sa vrata uređaja.

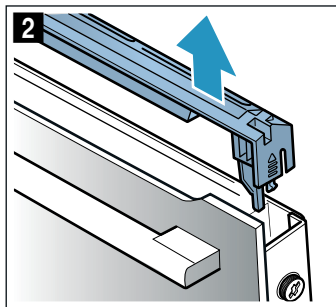
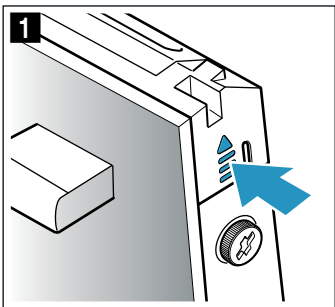
⚠ Upozorenje

Opasnost od povrede!

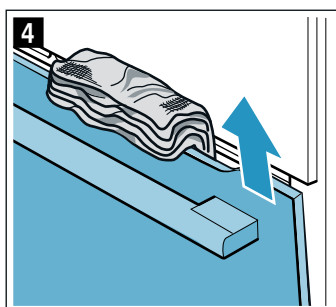
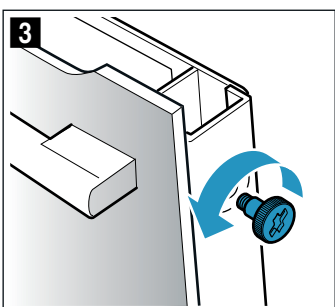
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja se kreću prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete da se povredite. Nemojte da dodirujete šarke.
- Komponente unutar vrata uređaja mogu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



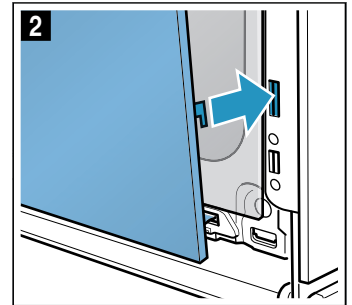
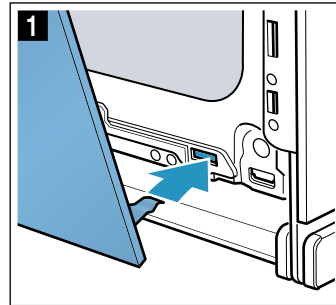
4. Na vratima uređaja levo i desno otpustite zavrtnje i uklonite ih (slika 3).
5. Pre nego što ponovo zatvorite vrata uglavite više puta savijenu kuhinjsku krpu (slika 4). Prednje staklo izvucite na gore i drškom vrata okrenutom na dole položite na ravnu površinu.



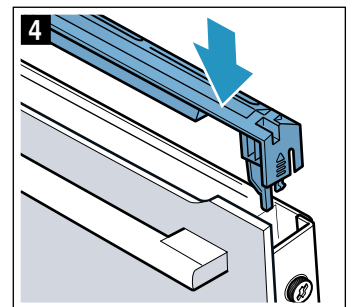
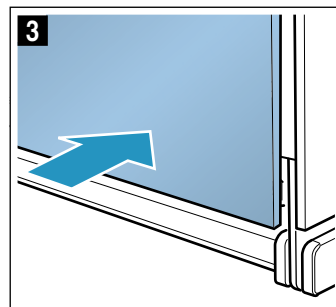
Očistite stakla pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

Ugradnja na uređaju

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



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



7. Zatvaranje vrata uređaja.

Pažnja!

Pećnicu koristite ponovo tek ako ste stakla pravilno ugradili.

Smetnja, šta činiti?


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

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 31

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomena
Uređaj ne funkcioniše.	Osigurač u kvaru.	Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Nestanak struje	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 [Z].	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.
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 posuđa 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 posuđa. 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
	Dijafagma je otvorena	Zatvaranje dijagfragme
	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 dijagfragme za korišćenje	Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više
Rezultat pečenja kod korišćenja sa podrškom pare je previše suvo ili previše vlažno	Intenzitet pare je pogrešno izabran	Izaberite intenzitet pare viši ili slabiji
Pojavljuje se poruka "Napunite rezervoar za vodu", i ako je rezervoar za vodu napunjen	Dijafagma je otvorena	Zatvaranje dijagfragme
	Rezervoar za vodu nije uklonjen	Uklapanje rezervoara za vodu → "Para" na strani 17
	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

Dijafragma 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 dijafragme i izvucite je
Prilikom pečenja čuje se "plup"-šum	Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom	Nije moguć
Uređaj ne startuje i na displeju se pojavljuje "Pećnica je previše vrela"	Za izabrano jelo ili vrstu zagrevanja pećnica je previše vrela	Ostavite pećnicu da se ohladi i iznova je startujete


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.

E-Nr:
FD:
Z-Nr:

Type:

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 "AutoPilot" možete da pripremate najrazličitija jela. Aparat za Vas uglavnom sam bira većinu podešavanja.

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 vrste posuđa. Za optimalan rezultat pečenja, koristite samo ispravne namirnice i meso koje je bilo na temperaturi iz frižidera.
- Uređaj bira optimalnu vrstu zagrevanja i podešavanje vremena i temperature za Vas. Od Vas se samo zahteva, da unesete težinu, podešavanje težina izvan predviđenog opsega za 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.

Para

Kod nekih jela se funkcija parenja automatski aktivira. Opšte napomene za funkciju parenja naći ćete u dotičnom poglavlju. → "Para" na strani 17

⚠ 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.

Izbor jela

U sledećoj tabeli možete pronaći odgovarajuće vrednosti za podešavanje za navedena jela.





Jela
Biskvitna torta
Pletenica od dizanog testa, venac od dizanog testa
Pšenični hleb, mešani pšenični hleb na plehu za pečenje
Beli hleb na plehu za pečenje
Lepinja
Ražani mešani hleb sa kvascem u četvrtastom kalupu
Pile, nepunjeno
Delovi pileta

Jela


Patka, nepunjena
Pečenje od svinjskog vrata bez kostiju
Svinjsko pečenje sa kožicom, npr. pleća
Rostbif, engleski
Rozbif, srednji
Teleće pečenje, prožeto masnoćom
Teleće grudi, punjene
Jagnjeći but bez kostiju, zapečen
Od svežeg mlevenog mesa
Riba, cela
Dinstanje ribljeg filea
Regenerisanje jela na tanjiru

Podešavanje jela

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



1. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji prvo jelo u beloj boji.
2. Pomoću komandnog dugmeta podesite željeno jelo.
3. Dodirnite polje .
Na displeju u fokusu stoji težina u beloj boji.
4. Pomoću komandnog dugmeta podesite težinu Vašeg jela.
Trajanje se automatski obračunava.
5. Potvrdite pomoću tastera start/stop .
Pojavljuje se napomena za pribor i visinu.
6. Startujte pomoću tastera start/stop .
Na displeju trajanje ističe. Linija zagrevanja se kod jela ne pojavljuje.
Aparat počinje da greje.

Ako je trajanje završeno, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.


Kada je Vaše jelo gotovo, isključite aparat 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 pečete naknadno, pritisnite taster start/stop . Predlaže se trajanje, koje možete da promenite. Pomoću tastera start/stop  započnite.

Uputstvo: Možete naknadno da pečete koliko često želite.

Ako ste zadovoljni rezultatom pečenja, pritisnite polje .

Pomoću tastera on/off  isključite uređaj.



Pomeranje vremena završetka

Kod nekih jela ne možete vreme završetka da pomerite unazad. Pre početka pritisnite polje  i pomoću komandnog dugmeta pomerite završetak na kasnije vreme.

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 posuđu i načinu pripreme.

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

Vaš aparat veoma šteti 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.

Kod korišćenja sa podrškom pare je poželjno, da u pećnici bude puno vodene pare. Kada se pećnica ohladi posle pečenja, obrišite je.

Silikonski kalupi

Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo Vam tamne kalupe od metala.

Ako ipak želite da koristite silikonske kalupe, upravljajte se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od običnih kalupa. Podaci o količinama i receptima mogu da se razlikuju.

Za pripremanje sa podrškom pare, silikonski kalupi nisu pogodni.

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 koru i sjajnu površinu. Pecivo sa manje suši.

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

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

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na više nivoa

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

Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na tri nivoa:

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

Pečenje na četiri nivoa:

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

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

Pribor

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

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole 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.

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 povećanjem 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/četrtasti kalup	2		150-170	-	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki	Kalup u obliku venca/četrtasti kalup	2		150-160	1	50-70
Biskvitni kolač, jednostruki, 2 nivoa	Kalup u obliku venca/četrtasti kalup	3+1		140-160	-	60-80
Biskvitni kolač, fini	Kalup u obliku venca/četrtasti 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		220-240	-	35-45
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

* 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.
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kolači iz pleha						
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3		160-180	-	20-40
Biskvitni kolač sa filom	Pleh za pečenje	3		160-170	1	30-40
Biskvitni kolač, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		140-160	-	30-50
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-190	-	25-35
Kolač od prhkog testa sa suvim filom, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		160-170	-	35-45
Kolač od prhkog testa sa sočnim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	55-65
Lenja pita	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	45-55
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	15-20
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	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**	-	20-30
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150**	-	25-35
Kolačići, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Kolačići, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		140**	-	35-45
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	-	15-20
Mafini	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		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 / posuđe	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		80-90*	-	120-150
Beze pecivo, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Pleh za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 nivoa	Univerzalna tepsija i pleh za pečenje	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 nivoa	Pleh za pečenje i univerzalna tepsija	5+3+1		90-110	-	30-45

* predzagrevanje

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

Saveti za kolače i sitno pecivo

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

Hleb i zemičke

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Pečenje sa podrškom pare

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

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na dva nivoa

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

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

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

Pribor

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

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.

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		250-270	-	-	20-25
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
* predzagrevanje							

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Univerzalna tepsija	3		170-190	-	-	30-35
Kroasan, gotovo oblikovano sirovo testo	Pleh za pečenje	3		180-200	-	1	20-25
Zemičke, baget, podgrevanje	Rešetka	2		160-170	-	-	10-20

Tost

Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	-	10-15
Tostiranje (bez prethodnog zagrevanja)	Rešetka	5		-	3	-	4-6

* predzagrevanje

Pica, francuska pita Kiš Loren i pikantni kolači

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

Vodite računa i o napomenama u poglavlju o dizanju testa.

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

Pečenje sa podrškom pare

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

Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pečenje na jednom nivou

Za pečenje na jednoj ravni koristite sledeće visine:

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

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

Pečenje na više nivoa

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

Pečenje na dve ravni:

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

Pečenje na četiri nivoa:

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

četvrta rešetka: visina 1

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

Pribor

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

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole 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 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 i 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	Univerzalna tepsija i rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pica, debela kora, 1 komad	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pica, debela kora, 2 komada	Univerzalna tepsija i 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		260-280*	-	10-15
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.

Ubacivanje

Koristite navedene visine.

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

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

Za suflee koristite podršku pare. Nije Vam potrebna posuda sa vodom.

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

Pribor

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

Rešetka

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

Univerzalni tiganj

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

Posuda

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

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

Preporučena podešavanja

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





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

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

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














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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vreo vazduh
-  Zagrevanje sa gornje/donje strane
-  Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
-  stepen za picu

Nivoi intenziteta pare su dati u tabeli kao brojevi:

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

Pite i sufle	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Pita, pikantni, kuvani sastojci	Keramički pekač	2		200-220	-	30-50
Pita, pikantni, kuvani sastojci	Keramički pekač	2		150-170	2	40-50
Pita, slatka	Keramički pekač	2		170-190	-	40-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Keramički pekač	2		160-180	-	50-60
Lazanje, sveže, 1 kg	Keramički pekač	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 visine	Keramički pekač	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, 4 cm visine	Keramički pekač	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm, 2 nivoa	Keramički pekač	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Keramički pekač	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Keramički pekač	2		170-180	2	30-40
Sufle	Kalupi za porcije	2		170-190	-	65-75

Živina

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

Pečenje na rešetki

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

Stavite univerzalni tiganj sa rešetkom preko na navedenu visinu. Vodite računa o tome, da rešetka pravilno naleže na univerzalni tiganj. → "Pribor" na strani 11

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

Pečenje u posudi

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

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

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

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

Pečenje sa podrškom pare

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

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

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

Roštiljanje

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

Namirnice za roštiljanje stavite na rešetku. Univerzalnu tepsiju dodatno podmetnite barem za jedan nivo niže

tako da joj kosa strana bude okrenuta prema vratima. Tako se sakuplja mast.

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

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

Uputstva

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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

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

Saveti

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

- 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 / 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 (roštiljanje)	Rešetka	4		-	3*	-	15-20
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, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	-	90-110
Patka, 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		240-260	-	-	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 11

Pečenje i dinstanje u posudi

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

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

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

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

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

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

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

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

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

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

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

Pečenje i dinstanje sa podrškom pare

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

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

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.

Roštiljanje

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

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

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

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

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

Uputstva

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

Preporučena podešavanja

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

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

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

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

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

Ako želite da pečete po sopstvenom receptu, orijentišite se na slična jela. Dodatne informacije naći ćete u savetima za pečenje, dinstanje i grilovanje u nastavku u tabeli za 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
- Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu
- Roštilj, velika površina

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	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Svinjski ribičić, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		220-230	-	-	70-80
Svinjski ribičić, 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
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
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		190-200	-	1	65-80
Stek, 3 cm debljine, srednje pečen***	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm visine	Rešetka	4		-	3	-	25-30

Teletina

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

Jagnjetina

Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-190	-	-	50-80
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		170-180	-	1	80-90

* predzagrevanje

** bez prevrtanja

*** bez predzagrevanja

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Jagnjeća leđa sa kostima**	Rešetka	2		180-190	-	-	40-50
Jagnjeća leđa sa kostima**	Posuđe, otvoreno	3		200-210*	-	1	25-30
Jagnjeći kotlet	Rešetka	3		-	3	-	12-16

Kobasice

Kobasice za roštilj	Rešetka	4		-	3	-	10-15
---------------------	---------	---	--	---	---	---	-------

Jela od mesa

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

* predzagrevanje

** bez prevrtanja

*** bez predzagrevanja

Saveti za pečenje, dinstanje i grilovanje

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

Riba

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

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

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

Pečenje i roštiljanje na rešetki

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

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

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

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

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

Uputstva

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

Pečenje i dinstanje u posudi

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

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

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvorena posuda

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

Zatvorena posuda

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

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

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

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

Pečenje sa podrškom pare

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

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

Riba ne mora da se koristi.

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

Preporučena podešavanja

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

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

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





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

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

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







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

Korišćene vrste zagrevanja:

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



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 pečenja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
Riba							
Riba, cela, npr. pastrmka oko 300 g, npr. izroštiljana	Rešetka	2		170-190	-	-	20-30
Riba, pržena, cela, 300 g, npr. pastrmka	Univerzalna tepsija	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Riba, izroštiljana, cela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	-	30-40
Riblj file							
Riblj file, natur, izroštiljan	Rešetka	4		-	1*	-	15-25
Riblj kotlet							
Riblj kotlet, 3 cm debljine**	Rešetka	4		-	3	-	10-20
Riba, zamrznuta							
File od ribe, natur	Posuđe, zatvoreno	2		210-230	-	-	20-30
File od ribe, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	-	45-60

* predzagrevanje

** Univerzalnu tepsiju na visini 2 podmetnite ispod

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Stepen pečenja	Intenzitet pare	Trajanje u min.
File od ribe, zapečen	Posuđe, otvoreno	2		200-220	-	1	35-45
Ribljí štapići (povremeno prevrnite)	Univerzalna tepsija	3		200-220	-	-	20-30

* predzagrevanje

** Univerzalnu tepsiju na visini 2 podmetnite ispod

Povrće i prilozi

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

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

Uguravanje

Stavljajte ga na navedene visine.

Pripremanje na jednom nivou

Pridržavajte se navoda iz tabele.

Priprema na dva nivoa

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

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

Pribor

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

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem na dole 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.

Papir za pečenje

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




Preporučena podešavanja

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

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

-  4D vrelo vazduh
-  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.
------	--------	----------------	------------------	------------------	--------------------	-----------------	-----------------

Jela od povrća

Grilovano povrće	Univerzalna tepsija	5		-	3	-	10-15
------------------	---------------------	---	---	---	---	---	-------

Krompiri

Krompir iz rerne, prepolovljeni	Univerzalna tepsija	3		160-180	-	-	45-60
Krompir iz rerne, prepolovljeni	Univerzalna tepsija	3		180-190	-	1	40-50

Proizvodi od krompira, zamrznuti

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

Jogurt

Sa Vašim aparatom možete sami da pravite jogurt.

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.

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Nivo pečenja

Jelo	Pribor	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno rerne		35-40	5-6

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 125-275 °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.

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

Pribor

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

Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i

zakrivljenjem na dole 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 posuđe koje ne reflektuje, vatrostalno stakleno posuđe ili obloženo posuđe izliveno od aluminijuma.

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

Papir za pečenje



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





Preporučena podešavanja

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

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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

Jelo	Pribor / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvitni kolač u kalupu	Kalup u obliku venca/četvrtasti kalup	2		140-160	60-80
Biskvit za torte	Kalup za biskvit za torte	2		150-170	20-30
Biskvit za torte, 2 jajeta	Kalup za biskvit za torte	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jajeta	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø26 cm	2		160-170	30-45

Kolači u kalupima

Jelo	Pribor / posude	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup sa skočnim mehanizmom Ø28 cm	2		150-160	50-60
Kuglof od dizanog testa	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70

Kolači iz pleha

Biskvitni kolač sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitni rolat	Pleh za pečenje	3		180-190	15-20
Plećenica od dizanog testa, venac od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog testa sa suvim filom	Pleh za pečenje	3		160-180	15-20

Sitno pecivo

Mafini	Pleh za mafine	2		160-180	15-25
Kolačići	Pleh za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od kuvanog testa	Pleh za pečenje	3		200-220	35-45
Domaći keks	Pleh za pečenje	3		140-160	15-30
Čajno pecivo	Pleh za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh za pečenje	3		160-180	25-35

Hleb i zemičke

Mešani hleb, 1,5 kg	Četvrtasti kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tepsija	3		250-275	15-20
Zemičke, slatke, sveže	Pleh za pečenje	3		170-190	15-20
Zemičke, sveže	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30

Meso

Svinjsko pečenje bez kože, npr. vrat, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		180-190	120-140
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Posude, zatvoreno	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Posude, otvoreno	2		170-180	110-130

Riba

Riba, dinstana, cela 300 g, npr. pastrmka	Posude, zatvoreno	2		190-210	25-35
Riba, dinstana, cela 1,5 kg, z. B. losos	Posude, zatvoreno	2		190-210	45-55
Ribljí file, natur dinstani	Posude, 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, spekulasi).

Saveti za pripremu sa niskim sadržajem akrilamida

Opšte napomene	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vremena kuvanja treba da budu što je moguće kraća. ■ Jela treba da dobiju zlatno-žutu a ne tamno braon boju. ■ Veliki, deblji komadi sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 180 °C.
Kolačići	Sa zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Sa vrelim vazduhom maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju stvaranje akrilamida.
Pomfrit iz pećnice	Rasporedite ih u jednom sloju, ravnomerno po plehu. Peći najmanje 400 g po plehu, da se pomfrit ne bi isušio.

Pečenje na umerenoj temperaturi

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

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

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

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

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

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

Posuda

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

Otvoreno posuđe uvek postavite na visinu 2 na rešetku.

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


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














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

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  Pečenje na umerenoj temperaturi

Jelo	Posuda	Visina u rešerni	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
Svinjetina						
Svinjsko pečenje, 5-6 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, ceo	Posuđe, otvoreno	2		4-6	80*	45-70
Govedina						
Goveđe pečenje (plećka), 6-7 cm debljine, 1,5 kg, dobro pečeno	Posuđe, otvoreno	2		6-8	100*	150-180
Goveđi file, 1 kg	Posuđe, otvoreno	2		4-6	80*	90-120
Rozbif, 5-6 cm debeo	Posuđe, otvoreno	2		6-8	80*	120-180
Goveđi medaljoni/ramstek debljine 4 cm	Posuđe, otvoreno	2		4	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, 4-5 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		6-8	80*	80-140
Teleće pečenje, 7-10 cm debelo, 1,5 kg	Posuđe, otvoreno	2		6-8	80*	140-200
Teleći file, ceo, 800 g	Posuđe, otvoreno	2		4-6	80*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Posuđe, otvoreno	2		4	80*	30-50

* predzagrevanje

Jelo	Posuda	Visina u retni	Vrsta zagrevanja	Trajanje pečenja u min.	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Jagnjetina						
Jagnjeća plećka, isečena na po 200 g	Posuđe, otvoreno	2		4	80*	30-45
Jagnjeći but bez kostiju, srednji, 1 kg uvezan	Posuđe, 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 odlepите sa papira.

Preporučena podešavanja

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

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- 4D vreo vazduh

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

Ukuvavanje

Na Vašem aparatu možete da ukuvavate voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od povrede!

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

Kod ukuvavanja koristite samo tegle iste veličine i sa istim namirnicama. U pećnici možete sadržaj maksimalno šest tegli sa ½, 1 ili 1½ litar istovremeno da ukuvavate. Nemojte koristiti veće ili više tegle. Poklopac bi mogao da pukne.

Tegle se za vreme ukuvavanja ne smeju dirati u pećnici.

Priprema voća i povrća

Upotrebljavajte samo adekvatno voće i povrće. Dobro ga operite.

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

Voće

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

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

Povrće

Povrće u teglama prelijte vrelom, prokuvanom vodom.

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

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

Završetak ukuvavanja

Voće

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

Povrće


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

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

Preporučena podešavanja

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

Korišćena vrsta zagrevanja

-  4D vreo vazduh

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

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 / posuđe	Visina u rerni	Vrsta zagrevanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Dizano testo, slatko						
Npr. pecivo od dizanog testa	Činija	2		Fermentacija testa	35-40	30-45
	Univerzalna tepsija	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	35-40	10-20
Masno testo, npr. panetone	Činija	2		Fermentacija testa	40-45	40-90
	Kalup na rešetki	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	40-45	30-60
Dizano testo, pikantno						
Npr. pica	Činija	2		Fermentacija testa	35-40	20-30
	Univerzalna tepsija	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	35-40	10-15
Testo za hleb						
Beli hleb	Činija	2		Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalna tepsija	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	35-40	15-25
Mešani hleb	Činija	2		Fermentacija testa	35-40	25-40
	Univerzalna tepsija	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	35-40	10-20
Kajzerice	Činija	2		Fermentacija testa	35-40	30-40
	Univerzalna tepsija	2		Fermentacija pojedinačnog komada testa	35-40	15-25

Odmrzavanje

Vrsta zagrevanja za odmrzavanje je namenjena za odmrzavanje zamrznutog voća, povrća i peciva. Živinsko meso, meso i ribu najbolje je otapati u frižideru.

Koristite za otapanje sledeće visine:

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

Preporučena podešavanja

Podaci o vremenima u tabeli su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta, temperature smrzavanja (-18°C) i svojstva namirnice. Navedeni su opsezi

vremena. Podesite najkraće vreme i produžite ga ako je potrebno.

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

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

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

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Odmrzavanje

Jelo	Pribor	Visina uguravanja	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u min.
Hleb, zemičke					
Hleb & 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

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 u rerni	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
Čorba, varivo, 400 ml	Posuđe, otvoreno	2		120-130	10-25
Prilozi, npr. testenina, knedle, krompir, pirinač	Posuđe, otvoreno	2		120-130	8-25
Nabujak, npr. lazanje, gratinirani krompir	Posuđe, otvoreno	2		120-140	10-25
Pica, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Pecivo					
Kajzerice, 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
Kajzerice, baget, pečen	Rešetka	2		160-170*	10-20

* predzagrevanje

Zadržavanje toplote

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

Nemojte pokrivati jela.

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

Različiti nivoi pare su pogodni za održavanje toplim:

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

Proverena jela

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

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.




Vodeni biskvit

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

Uputstva
















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

Korišćene vrste zagrevanja:

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

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**	-	30-40
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	2x crni kalupi Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Američka pita od jabuka	2x crni kalupi Ø20cm	2		180-200	-	60-80
Američka pita od jabuka, 2 nivoa	2x crni kalupi Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. predzagrevanja, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

** predzagrevanje, nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja

Roštilj

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

Korišćena vrsta zagrevanja

- Roštilj, velika površina

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



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



9001149031

991120

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hrg635bs1-akcija-cena/>