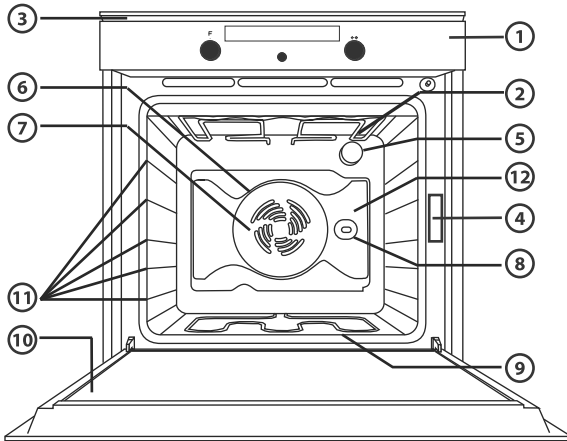


UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE

ZA POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU POGLEDAJTE DEO O POSTAVLJANJU

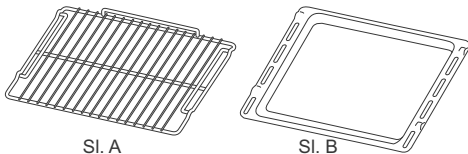


1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
4. Pločica sa tehničkim podacima (ne treba da se skida)
5. Svetlo
6. Kružni grejač (nije vidljiv)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako postoji)
9. Donji grejač (nije vidljiv)
10. Vrata
11. Položaji nivoa (broj nivoa je naveden na prednjoj strani reme)
12. Zadnja stranica

Napomena:

- Tokom pripreme hrane povremeno može da se uključi ventilator za hlađenje da bi se smanjila potrošnja energije.
- Na kraju pripreme hrane, po isključivanju rerne, ventilator može da radi još neko vreme.

PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE UZ RERNU



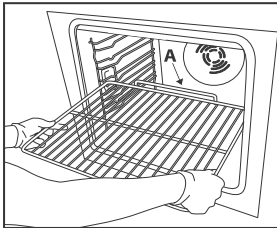
- A. ŽIČANA POLICA: žičana polica se može koristiti za spremanje hrane na roštilju i kao držač posuda za pripremu hrane, kalupa za kolače i drugih sudova za pripremu hrane koji mogu da se koriste u rerni.
- B. POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA I MASTI: Posuda za prikupljanje sokova i masti namenjena je da se postavi ispod rešetke za sakupljanje masti ili da se koristi kao pleh za pripremanje mesa, ribe, povrća, pogača itd.

PRIBOR KOJI SE NE ISPORUČUJE UZ RERNU

Drugi pribor koji može zasebno da se kupi od Službe za korisnike uključuje katalitičke ploče i ražanj.

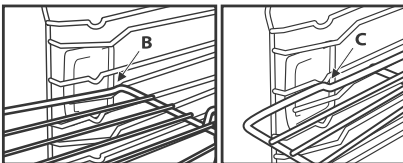
STAVLJANJE ŽIČANIH POLICA I DRUGOG PRIBORA U RERNU

Žičana polica i drugi pribor imaju mehanizam za fiksiranje da bi se sprečilo njihovo slučajno pomeranje.



Sl.1

1. Žičanu policu stavite horizontalno, sa izdignutim delom "A" okrenutim nagore (Sl. 1).
2. Kada dođe do položaja za fiksiranje "B" zakosite je (Sl. 2).



Sl.2

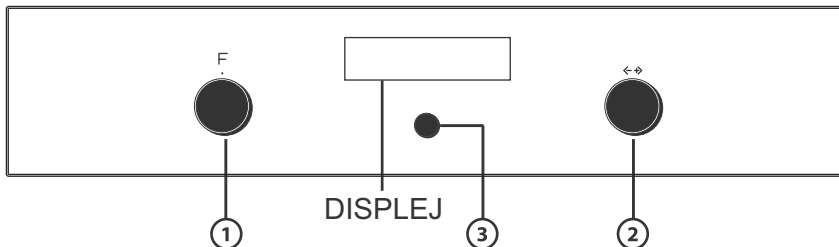
Sl.3


3. Vratite je u horizontalan položaj i gurnite je do kraja do "C" (Sl. 3).
4. Da biste izvadili žičanu policu, postupite obrnutim redosledom.

Na potpuno isti način se stavlja i drugi pribor kao što je posuda za prikupljanje sokova i masti i pleh za pečenje. Izbočina na ravnoj površini omogućava da se pribor fiksira na svoje mesto.

OPIS KONTROLNE TABLE

ELEKTRONSKI PROGRAMATOR



1. **DUGME ZA IZBOR FUNKCIJA RERNE:** Dugme za uključivanje/isključivanje i za izbor funkcija rerne
2. **DUGME ZA PREGLED MENIJA:** za pregled menija i izmenu unapred podešenih vrednosti
Napomena: dugmad mogu da se uvuku. Pritisnite dugmad po sredini i ona će izaći.
3. **TASTER ZA IZBOR/POTVRĐIVANJE**
Napomena: displej prikazuje  za oznake u vezi sa ovim tasterom.

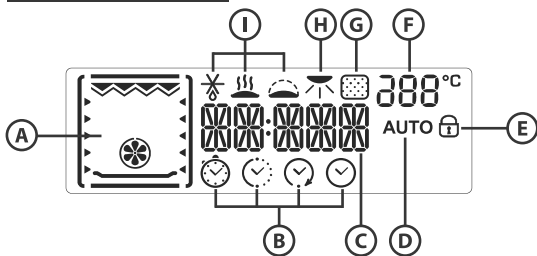
LISTA FUNKCIJA

Okrenite dugme za izbor funkcija na bilo koji položaj i rečna će se uključiti; displej pokazuje funkcije ili sa njima povezane podmenije.

Podmeniji su dostupni i mogu se odabrati okretanjem dugmeta na funkcije GRILL, POSEBNE FUNKCIJE, PODEŠAVANJA, HLEB/PICA

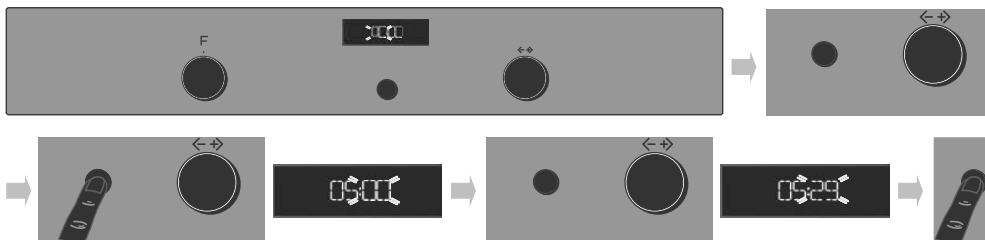
Napomena: za listu i opis funkcija pogledajte posebnu tabelu na strani 14 i 15.

OPIS DISPLEJA



- A. Prikaz grejača koji se aktiviraju tokom raznih funkcija pripreme hrane
- B. Simboli za upravljanje vremenom: tajmer, vreme pripreme, kraj vremena pripreme, dnevno vreme
- C. Informacije u vezi sa odabranim funkcijama
- D. Izabrana automatska funkcija HLEB/PICA
- E. Oznaka da su vrata blokirana tokom ciklusa automatskog čišćenja (ne postoji kod ovog modela)
- F. Unutrašnja temperatura rerne
- G. Funkcija pirolize (ne postoji kod ovog modela)
- H. Funkcija za pravljenje zapečene hrane
- I. Posebne funkcije: odmrzavanje, održavanje toplote, dizanje testa

POKRETANJE RERNE – PODEŠAVANJE VREMENA

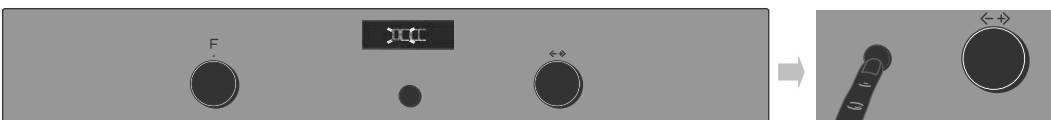


Posle povezivanja rerne na napajanje, mora da se podesi vreme na satu. Na displeju trepću dve cifre sati.

1. Okrenite dugme za pregled menija da bi se prikazali tačni sati.
2. Pritisnite taster **3** da potvrdite; na displeju trepću dve cifre minuta.
3. Okrenite dugme za pregled menija da bi se prikazali tačni minuti.
4. Pritisnite taster **3** da potvrdite.

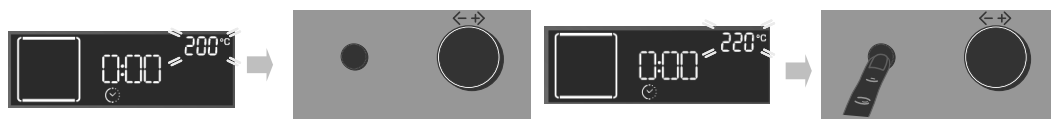
Da biste promenili vreme, na primer posle nestanka struje, pogledajte sledeći pasus (PODEŠAVANJA).

IZBOR FUNKCIJA ZA PRIPREMU HRANE



1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željenu funkciju; na displeju će se prikazati podešene vrednosti.
2. Ako su prikazane vrednosti te koje želite, pritisnite **3**. Da biste ih izmenili, postupite kako je prikazano u donjem tekstu.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE / SNAGE GRILL FUNKCIJE





Da biste promenili temperaturu ili snagu grill funkcije, postupite na sledeći način:

1. Okrenite dugme za pregled menija da bi se prikazala željena vrednost.
2. Pritisnite taster **3** da potvrdite

Rerna automatski potvrđuje Vaš izbor 10 sekundi posle poslednje operacije.

BRZO PRETHODNO ZAGREVANJE




1. Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol  da biste izabrali funkciju brzog prethodnog zagrevanja.
2. Potvrdite pritiskom na **3**; na displeju će se prikazati podešene vrednosti.
3. Ako je predložena temperatura ta koju želite, pritisnite taster **3**. Da biste promenili temperaturu, postupite kao što je opisano u prethodnim pasusima. Na displeju se pojavljuje poruka PRE. Kada se dostigne podešena temperatura, prikazaće se odgovarajuća vrednost (npr. 200°) i začuće se zvučni signal. Po završetku prethodnog zagrevanja, rena automatski bira funkciju uobičajene pripreme . U ovom trenutku hrana može da se stavi u renu. Ako želite da podesite neku drugu funkciju, okrenite dugme za izbor funkcija i odaberite željenu funkciju.

PODEŠAVANJE VREMENA PRIPREME HRANE

Ova funkcija može da se koristi da se hrana priprema tokom određenog vremena, minimalno 1 minut pa do maksimalnog vremena koje je dozvoljeno odabranom funkcijom, a posle kojeg se rena automatski isključuje.




1. Kada se potvrdi temperatura, zatreptaće simbol .
 2. Okrenite dugme za podešavanje da se prikaže željeno vreme pripreme.
 3. Da potvrdite odabrano vreme pripreme pritisnite taster **3**.
- Rena automatski potvrđuje Vaš izbor 10 sekundi posle poslednje operacije.

PODEŠAVANJE KRAJA VREMENA PRIPREME HRANE / ODLOŽENI START

VAŽNO: odloženi start ne može da se koristi uz sledeće funkcije: BRZO PRETHODNO ZAGREVANJE, HLEB/PICA, BLAGO PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE.

Napomena: ovim podešavanjem odabrana temperatura se dostiže postepenije pa će vreme pripreme biti nešto duže no što je navedeno u tabeli pripreme hrane.

Kraj vremena pripreme hrane može da se podesi odlažući start pripreme za maksimalno 23 sata i 59 minuta. To se može učiniti samo posle podešavanja vremena pripreme. Posle podešavanja vremena pripreme displej prikazuje kraj vremena pripreme hrane (na primer 15:45) i trepće simbol .



Da biste odložili kraj vremena pripreme a time i vreme početka pripreme, postupite na sledeći način:

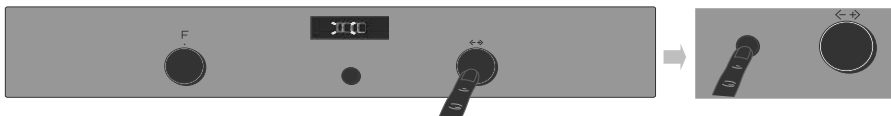
1. Okrenite dugme za pregled menija da bi se prikazalo vreme kada želite da se priprema hrane završi (na primer 16.00).
2. Potvrdite izabranu vrednost pritiskom na taster **3**; zatreptaće dve tačke u oznaci kraja vremena pripreme, pokazujući da je podešavanje pravilno izvršeno.
3. Rena će automatski da odloži start pripreme hrane da bi je završila u zadato vreme.

PRIKAZ PREOSTALE TOPLOTE UNUTAR RERNE



Ako je na kraju pripreme, ili kada se rena isključuje, temperatura unutar rerne preko 50°C, displej prikazuje reč HOT (TOPLO) i trenutnu temperaturu. Kada se preostala toplota spusti na 50°C, displej će ponovo prikazati trenutno vreme.

TAJMER




Ova funkcija može da se koristi samo kada je rena isključena i korisna je, na primer, za praćenje vremena pripreme testenina. Maksimalno vreme koje može da se podesi je 23 sata i 59 minuta.

1. Dok je dugme za izbor funkcija okrenuto na "nula", okrenite dugme za pregled menija tako da prikaže željeno vreme.
2. Pritisnite taster **3** da započne odbrojavanje. Kada podešeno vreme istekne, displej će prikazati "00:00:00" i oglosiće se zvučni signal. Da biste isključili zvučni signal, pritisnite taster **3** (na displeju će se prikazati dnevno vreme).

IZBOR POSEBNIH FUNKCIJA

Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol  da biste pristupili podmeniju koji sadrži pet posebnih funkcija. Da biste ih pregledali, odabrali i uključili jednu od tih funkcija, postupite na sledeći način:



1. Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol **3**. Displej će prikazati poruku "DEFROST" (ODMRZAVANJE) zajedno sa odgovarajućim simbolom ove funkcije.
2. Okrenite dugme za pregled menija da biste prošli kroz listu funkcija; nazivi funkcija su na engleskom: "DEFROST" (ODMRZAVANJE), "KEEP WARM" (ODRŽAVANJE TOPLOTE), "RISING" (DIZANJE TESTA), "SLOW COOKING MEAT" (SPORA PRIPREMA MESA), "SLOW COOKING FISH" (SPORA PRIPREMA RIBE)
3. Pritisnite taster  da potvrdite.

FUNKCIJA ZA PRAVLJENJE ZAPEČENE HRANE

Na kraju pripreme, kod određenih funkcija, displej prikazuje mogućnost da se hrana dodatno zapeče. Ta funkcija može da se koristi samo kada je podešeno vreme pripreme hrane.




Na kraju vremena pripreme, displej prikazuje poruku "PRESS ✓ TO BROWN" (PRITISNITE ✓ DA SE HRANA ZAPEČE). Pritisnite taster **3** i rena će započeti petominutni ciklus pravljenja zapečene hrane. Ta funkcija može uzastopno da se odabere najviše dva puta.


IZBOR FUNKCIJE HLEB/PICA

Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol  da biste pristupili podmeniju koji sadrži dve automatske funkcije pripreme za hleb ("BREAD") i picu ("PIZZA").




1. Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol . Displej prikazuje poruku "BREAD" a sa strane poruku "AUTO"
2. Pritisnite **3** da odaberete tu funkciju.
3. Okrenite dugme za pregled menija da podesite potrebnu temperaturu (između 180 i 220°C) i potvrdite pomoću tastera **3**
4. Okrenite dugme za pregled menija da podesite potrebno vreme pripreme hrane i pritisnite **3** da započnete pripremu.




1. Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol . Displej prikazuje poruku "BREAD". Da odaberete funkciju "PIZZA" (za pečenje pice) postupite na sledeći način:
2. Okrenite dugme za pregled menija: na meniju se pojavljuje poruka "PIZZA".
3. Pritisnite **3** da odaberete tu funkciju.
4. Okrenite dugme za pregled menija da podesite potrebnu temperaturu (između 220 i 250°C) i potvrdite pomoću tastera **3**
5. Okrenite dugme za pregled menija da podesite potrebno vreme pripreme hrane i pritisnite **3** da započnete pripremu.


PODEŠAVANJA



Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol  da biste pristupili podmeniju koji sadrži četiri podešene vrednosti displeja koje mogu da se promene.

Sat

Okrenite dugme za izbor funkcija na simbol  . Na displeju će se pojaviti reč "CLOCK" (SAT). Da biste promenili dnevno vreme pogledajte prethodni pasus (PODEŠAVANJE VREMENA).



Ekonomičan režim rada

Kada je izabran ekonomičan režim rada, displej se isključuje kada je rerna u režimu pripravnosti ili 5 minuta posle kraja pripreme hrane. Pored toga, tokom pripreme isključeno je svetlo rerne. Da biste videli informacije na displeju i ponovo uključili svetlo, jednostavno pritisnite taster  ili okrenite neko dugme.

1. Okrenite dugme za pregled menija da se prikaže poruka "ECO".
2. Pritisnite  da pristupite podešenoj vrednosti (ON/OFF – uključeno/isključeno).
3. Okrenite dugme za pregled menija da odaberete željenu vrednost i potvrdite pritiskom na taster  .

Zvučni signal

Da biste aktivirali ili deaktivirali zvučni signal, postupite na sledeći način:

1. Okrenite dugme za pregled menija da se prikaže poruka "SOUND" (ZVUK).
2. Pritisnite  da pristupite podešenoj vrednosti (ON/OFF – uključeno/isključeno).
3. Okrenite dugme za pregled menija da odaberete željenu vrednost i potvrdite pritiskom na taster  .

Osvetljenost displeja

Da biste promenili osvetljenost displeja, postupite na sledeći način:



1. Okrenite dugme za pregled menija da se prikaže poruka "BRIGHTNESS" (OSVETLJENOST).
2. Pritisnite taster  ; na displeju se pojavljuje broj "1".
3. Okrenite dugme za pregled menija da povećate ili smanjite osvetljenost i potvrdite pritiskom na taster  .

TABELA SA OPISOM FUNKCIJA RERNE


























DUGME ZA IZBOR FUNKCIJA			
	Rerna ISKLJUČENA	Za zaustavljanje pripreme i isključivanje rerne.	
	SVETLO	Za uključivanje/isključivanje svetla u rerni.	
	POSEBNE FUNKCIJE	 ODMRZAVANJE	Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u njenom sopstvenom pakovanju da biste sprečili da se spolja osuši.
		 ODRŽAVANJE TOPLOTE	Za održavanje toplote i hrskavosti tek pripremljene hrane (npr. mesa, pržene hrane ili otvorenih pita). Stavite hranu na srednji nivo. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u rerni iznad 65°C.
		 DIZANJE TESTA	Za optimalno dizanje slatkog ili slanog testa. Da bi se zaštitio kvalitet dizanja, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u rerni iznad 40°C. Stavite testo na 2. nivo. Rerna ne mora da se prethodno zagreva.
	UOBIČAJENA PRIPREMA	Za pripremu bilo koje vrste jela samo na jednom nivou. Koristite 2. nivo. Za pripremu pica, slanih pita i poslastica sa tečnim nadevom koristite 1. nivo. Zagrejte rernu pre no što stavite hranu u nju.	
	PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE	Za pripremanje hrane gde je potrebna srednja/niska temperatura na najviše dva nivoa. Ova funkcija se koristi da se hrana priprema blago i polako na dva nivoa bez potrebe da se tokom procesa pripreme zameni položaj posuda. Da biste pripremali hranu samo na jednom nivou koristite 2. nivo a da biste je pripremali na dva nivoa koristite 1. i 4. nivo. Zagrejte rernu pre pripreme hrane.	
	BLAGO PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE	Za pripremanje hrane gde je potrebna srednja/niska temperatura na najviše dva nivoa. Ova funkcija se koristi da se hrana priprema blago i polako na dva nivoa bez potrebe da se tokom procesa pripreme zameni položaj posuda. Da biste pripremali hranu samo na jednom nivou koristite 2. nivo a da biste je pripremali na dva nivoa koristite 1. i 4. nivo. Zagrejte rernu pre pripreme hrane.	
	GRILL	Za pečenje šnicli, čevapa i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i pravljenje tosta. Stavite hranu na 4. nivo. Kada pečete meso, koristite posudu za prikupljanje sokova i masti. Postavite je na 3. nivo, dodajući oko pola litre vode. Rerna ne mora da se prethodno zagreva. Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena.	
	TURBO GRILL	Za pečenje velikih komada mesa (but, goveđe pečenje, pile). Postavite hranu na srednje nivo. Koristite posudu za prikupljanje sokova i masti. Postavite je na 1. ili 2. nivo, dodajući oko pola litre vode. Rerna ne mora da se prethodno zagreva. Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena. Uz ovu funkciju možete da koristite i ražanj, ako postoji.	
	PODEŠAVANJA	Za podešavanje displeja (vreme, osvetljenost displeja, jačina alarma, ušteda energije).	
	HLEB/PICA	Za pečenje različitih vrsta i veličina pice i hleba. Ova funkcija sadrži dva programa sa unapred definisanim vrednostima. Jednostavno naznačite potrebne vrednosti (temperaturu i vreme) i rerna će automatski da upravlja ciklusom pripreme. Testo stavite na 2. nivo pošto ste prethodno zagrejali rernu.	
	BRZO PRETHODNO ZAGREVANJE	Za brzo prethodno zagrevanje rerne.	

TABELA PRIPREME HRANE

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
Kolači od dizanog testa		Da	2	160-180	30-90	Kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-3	160-180	30-90	Nivo 4: kalup za kolače na žičanoj polici Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
Punjene pite (čizkejk, štrudla, pita s jabukama)		-	2	160-200	30-85	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje ili kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-3	160-200	35-90	Nivo 3: kalup za kolače na žičanoj polici (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
Biskviti/male pite		Da	2	170-180	15-45	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	160-170	20-45	Nivo 4: grill Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Ekleri		Da	2	180-200	30-40	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	180-190	35-45	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Kolači od belanaca		Da	2	90	110-150	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Hleb / Pica / Pogače		Da	2	190-250	15-50	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivo 3: kalup za kolače na žičanoj polici (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Zamrznuta pica		Da	2	250	10-15	Nivo 2: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	250	10-20	Nivo 3: kalup za kolače na žičanoj polici (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Slane pite (pita sa povrćem, kiš-loren)		Da	2	180-190	40-55	Kalup za kolače na žičanoj polici Nivo 3: kalup za kolače na žičanoj polici (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme)
		Da	1-3	180-190	40-55	Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
Kanape/keks od lisnatog testa		Da	2	190-200	20-30	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-3	180-190	20-40	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Lazanje / Pečena testenina / Kaneloni / Otvorene pite		Da	2	190-200	45-55	Pleh na žičanoj polici
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	70-100	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Piletina / Zečetina / Pačetina 1 kg		Da	2	200-230	50-100	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Ćuretina / Guščetina 3 kg		Da	1/2	190-200	80-130	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
Pečena riba / u papiru (fileti, cela)		Da	2	180-200	40-60	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	180-200	50-60	Pleh na žičanoj polici
Tost		-	4	3 (visoka)	3-5	Žičana policia
Ribljii fileti / šnicle		-	4	2 (srednja)	20-35	Nivo 4: žičana policia (okrenite hranu na polovini vremena pripreme) Nivo 3: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
Kobasice / Čevapi / Rebarca / Pljeskavice		-	4	2-3 (srednja - visoka)	15-40	Nivo 4: žičana policia (okrenite hranu na polovini vremena pripreme) Nivo 3: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2	2 (srednja)	50-65	Nivo 2: žičana policia (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
				3 (visoka)	60-80	Nivo 2: ražanj
Goveđe pečenje, slabo pečeno, 1 kg		-	2	2 (srednja)	35-45	Pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Jagnjeći but / plečka		-	2	2 (srednja)	60-90	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Pečeni krompir		-	2	2 (srednja)	45-55	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Gratinirano povrće		-	2	3 (visoka)	10-15	Pleh na žičanoj polici
Lazanje i meso		Da	1-3	200	50-100	Nivo 3: pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
					45-100	Nivo 3: pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Meso i krompir		Da	1-3	200	45-100	Nivo 3: pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
					30-50	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Riba i povrće		Da	1-3	180	30-50	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici

BLAGO

Tabela testiranih recepata (u skladu sa standardima IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 i DIN 3360-12:07:07)















Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Keks sa maslacem		Da	2	170	15-25	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje
		Da	1-3	160	20-30	Nivo 3: pleh za pečenje (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Sitni kolači		Da	2	170	20-30	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje
		Da	1-3	160	30-40	Nivo 3: pleh za pečenje (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Posna biskvit torta		Da	2	170	35-45	Kalup za kolače na žičanoj polici
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Dve pite s jabukama		Da	2	185	60-75	Kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-3	175	65-75	Nivo 3: kalup za kolače na žičanoj polici (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Tost		-	4	3 (visoka)	3-5	Žičana polica
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Pljeskavice		-	4	3 (visoka)	30-40	Nivo 4: žičana polica (okrenite hranu na polovini vremena pripreme) Nivo 3: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Pita s jabukama, kolač u kalupu		Da	2	180	30-40	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje
		Da	1-3	160	50-60	Nivo 3: pleh za pečenje (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Svinjsko pečenje		-	2	190	150-170	Nivo 2: grll Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom (po potrebi je dopunjavajte)
DIN 3360-12:07 annex C						
Patišpanj		Da	2	170	35-45	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje
		Da	1-3	170	40-50	Nivo 3: pleh za pečenje (zamenite nivoe na polovini vremena pripreme) Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti

Tabela pripreme preporučuje najbolju funkciju i temperaturu pripreme za obezbeđivanje najboljih rezultata kod svih recepata. Ako želite da pripremate hranu samo na jednom nivou pomoću toplog vazduha, preporučljivo je da koristite drugi nivo i istu temperaturu preporučenu za funkciju "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE" za pripremu hrane na više od jednog nivoa.

Kada pripremate hranu na roštilju ostavite s prednje strane 3-4 cm prostora da biste olakšali vađenje iz rerne.

PREPORUKE ZA UPOTREBU I SAVETI

Kako čitati tabelu pripreme hrane

U tabeli se pokazuje najbolja funkcija koju treba koristiti za bilo koju datu hranu da bi se pripremala na jednom ili više nivoa istovremeno. Vreme pripreme započinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući prethodno zagrevanje (gde je potrebno). Temperatura i vreme pripreme je čisto orijentaciono i zavisiće od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najniže preporučene vrednosti a ako hrana nije dovoljno pripremljena predite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene metalne kalupe za kolače i plehove. Možete da koristite i sudove i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vreme pripreme biti nešto duže. Da biste dobili najbolje rezultate, pažljivo sledite savete date u tabeli pripreme u pogledu izbora pribora (isporučeno uz rernu) koji treba da se stavi na različite nivoe.

Istovremena priprema različite hrane

Pomoću funkcije "BLAGO PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE" možete da pripremate različitu hranu istovremeno (na primer: ribu i povrće), koristeći različite nivoe. Izvadite hranu kojoj je potrebno kraće vreme pripreme a ostavite hranu kojoj je potrebno duže vreme pripreme u rerni.

Dezerti

-
- Fine dezerte pripremajte pomoću funkcije uobičajene pripreme samo na jednom nivou. Koristite tamno obojene metalne kalupe za kolače i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu policu. Da biste pripremali hranu na više od jednog nivoa, odaberite funkciju ventilatora i dobro rasporedite kalupe za kolače tako da potpomognete najbolju cirkulaciju toplog vazduha.
- Da biste proverili da li je kolač od dizanog testa gotov, u sredinu kolača zabodite drvenu čačkalicu. Ako je čačkalica čista kad je izvadite, kolač je gotov.
- Ako koristite neopljive kalupe za kolače, nemojte da podmazujete ivice jer kolač možda neće ravnomerno da naraste po njima.
- Ako kolač "padne" tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu i eventualno smanjite količinu tečnosti u smesi i nežnije je umesite.
- Kod poslastica sa vlažnim nadevima (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE". Ako je donji deo kolača vlažan, spustite policu na niži nivo i pospite dno kolača prezlama ili mlevenim keksom pre no što sipate nadev.

Meso

-
- Koristite bilo kakav pleh ili vatrostalnu posudu koja po veličini odgovara komadu mesa koji se priprema. Kod pripreme velikih komada pečenja najbolje je da se na dno posude sipa supa kojom će se meso zalivati tokom pripreme radi poboljšanja ukusa. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada hoćete da pripremate hranu na roštilju, odaberite komade jednake debljine da biste postigli ujednačene rezultate pripreme. Veoma debelim komadima mesa je potrebno duže vreme pripreme. Da biste sprečili da meso spolja izgori, spustite žičanu policu na niži nivo da odmaknete hranu od grejača. Okrenite meso posle isteka dve trećine vremena pripreme.

Za prikupljanje sokova preporučljivo je da se direktno ispod rešetke na koju je stavljeno meso postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Po potrebi je dopunjavajte.

Ražanj (samo kod nekih modela)

Ovaj pribor koristite da ravnomerno pečete velike komade mesa i živine. Stavite meso na ražanj a ako je pile vežite ga vrpčama i proverite da li dobro stoji pre no što ražanj stavite u ležište koje se nalazi na prednjoj stranici rerne i oslonite ga na odgovarajući nosač. Da bi se sprečilo stvaranje dima i prikupili sokovi preporučljivo je da se na prvi nivo postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Ražanj ima plastičnu dršku koja mora da se skinie pre početka pečenja a koristi se na kraju pečenja da bi se izbegle opekotine prilikom vađenja hrane iz rerne.

Pica

Malo podmažite plehove da biste osigurali da pica ima hrskav donji deo. Posle isteka dve trećine vremena pripreme stavite mocarelu po pici.

Funkcija za dizanje testa

Uvek je najbolje da se testo prekrije vlažnom krpom pre no što se stavi u rernu. Vreme dizanja testa uz ovu funkciju smanjuje se približno za trećinu u odnosu na vreme dizanja na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja za 1 kg testa za picu je oko jedan sat.