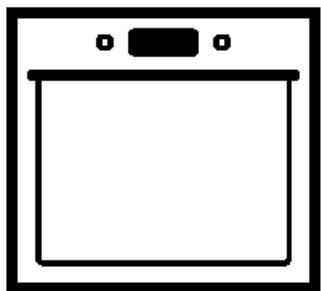


Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BVR34500BGMS

SB

285.4602.55/R.AH/16.09.2019/6-5
7768286709

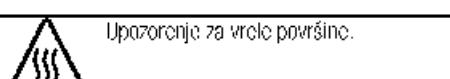
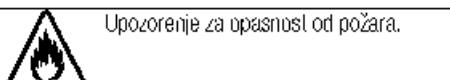
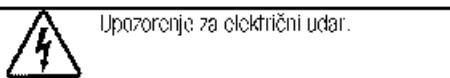
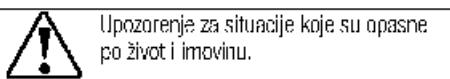
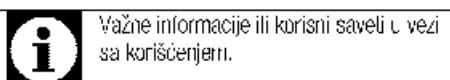
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniči,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da će na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumentacija pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u pričepniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultufe/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



SADRŽAJ

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje	4	5 Kako rukovati remnom	18
Opšta bezbednost	4	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	18
Bezbednost električnih proizvoda	4	Kako koristiti električnu remnu	18
Bezbednost proizvoda	5	Funkcije remne	19
Namena	7	Kako rukovati kontrolnom jedinicom remne	22
Bezbednost dece	7	Tabela vremena kuvanja	33
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8	Funkcije spremnih jela	37
Odlaganje ambalažnog materijala	8	Recepti za menije za gotova jela	39
2 Opšte informacije	9	Kako rukovati grillom	45
Pregled	9		
Sadržaji pakovanja	10		
Iznimčke specifikacije	11		
3 Instalacija	12	6 Održavanje i nega	49
Pre instalacije	12	Opšte informacije	49
Instalacija i povezivanje	13	Čišćenje komandne table	49
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	14	Čišćenje remne	49
4 Pripreme	16	Skidanje vrata remne	50
Saveti za ušledu energije	16	Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	51
Prva upotreba	16	Zamena sijalice u remni	52
Početno podešavanje vremena	16		
Prvo čišćenje proizvoda	17		
Prvo zagrevanje	17		
7 Otklanjanje kvarova	53		

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotreboom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.
Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sijanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
 - Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
 - Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
 - Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
 - Zadnja strana vrane se jako zagревa za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetići.
 - Ne prgnječujte kabl za napajanje između vrata vrane i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
 - Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
 - U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
 - Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.
- ### Bezbednost proizvoda
- UPOZORENJE: Uredaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste **izbegli** dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
 - Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
 - Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ne stavljamte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
 - Uredaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

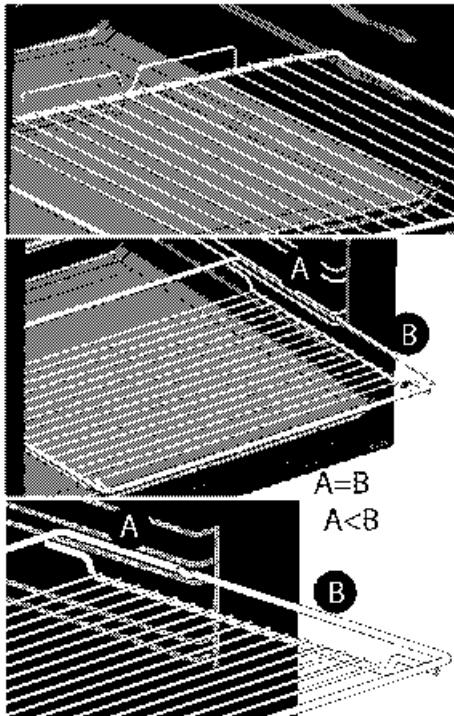
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.

- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla

- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police

Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na polici. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste

- sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uredaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvaо varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nemenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domaćaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odlužite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

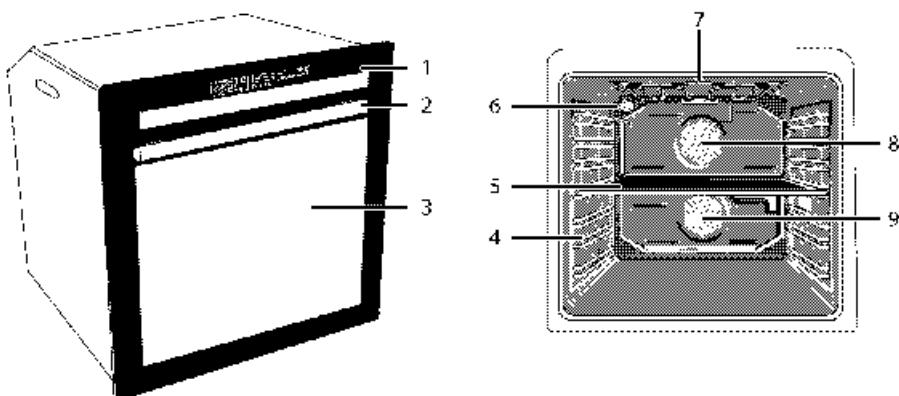
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

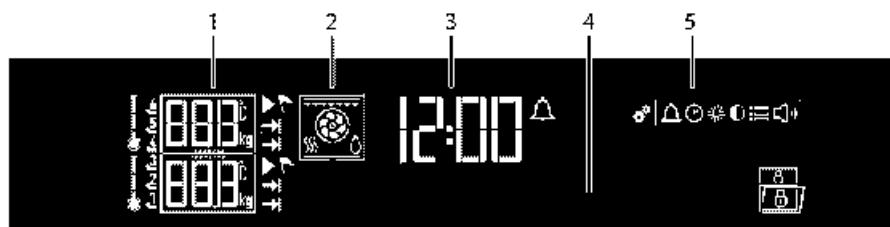
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odrožite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlazite ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Lampu |
| 2 | Ručka | 7 | Gornji grejač |
| 3 | Prednja vratna polica | 8 | Motor i ventilator u gornjem delu (za ljuštu) |
| 4 | Položajni police | 9 | Motor i ventilator u donjem delu (za linijsku) |
| 5 | Srednja ploča | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Polje indikatora temperaturne/težine | 10 | Tasteri za gorje/dole (za korak nje lije) (izberi incijalj) |
| 2 | Display za funkciju | 11 | Taster za podešavanja temperature/težine/sojazdavača |
| 3 | Polje indikatora lažnog vremena | 12 | Taster za zbor određivača |
| 4 | Display za tokst | 13 | Taster za zbor funkcije * |
| 5 | Simboli i meniju za podešavanja | 14 | Taster za UKL.../SK. |
| 6 | Taster za početak/zavrsavjanje kuhanja | | * Pisanje u režimima sa svojstvima samoočišćenja, pernog lanca i mikrolašnom pećnicom |
| 7 | Taster za izbor nje lije hrane | | |
| 8 | Taster za vreme i podešavanja polvodu | | |

Sadržaji pakovanja



Isporučen pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Šeć pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. Korisnički priručnik

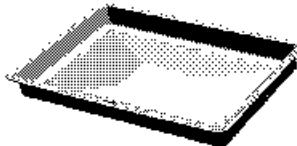
2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hrana ili pečenje velikih komada mesa.



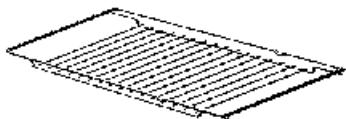
3. Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, vrgoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



4. Žičani roštilj

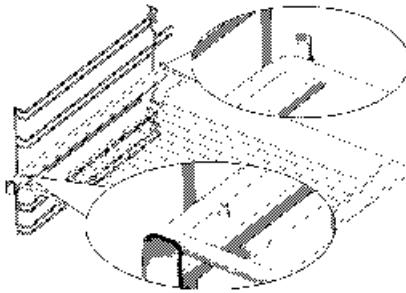
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu polici.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

I teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



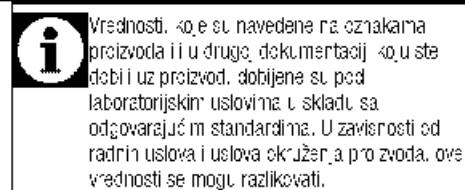
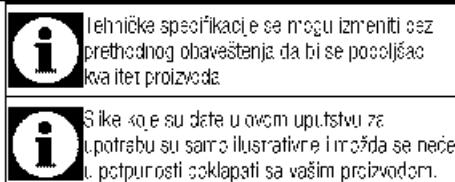
Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3,5 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/56 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/580 mm/min. 550 mm
Glavna remna	Rerna sa više funkcija - Rerna sa dva odeljka
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2,2 kW

* Osnovni informacije na ralepnici energetskog rejtinga električnih remni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoji).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporu kuvanje, 3-Turbo kuvanje, 4-Zagrevanje odozgo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte *Istalacija*, strana 12.



3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništiti garanciju.



Priprema okoline - električne instalacije za provod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno provjerite da je na proizvodu postalo bilo kakva oštećenja. Ako ustanove oštećenja, ne moraju ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

- Površine, sintetički laminati i lopkovi moraju da budu olporni na loptolu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelsani i učvršćeni.
- Ako se ispod terme nalazi fioka, mora da se instalira polica između terme i fioke.
- Aparat moraju da nosi najmanje dve osobe.



Ne instalirajte croizvod pored ljeđa ili zemirizivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje ovećanje celočrvene energije rezpladnim lopama.



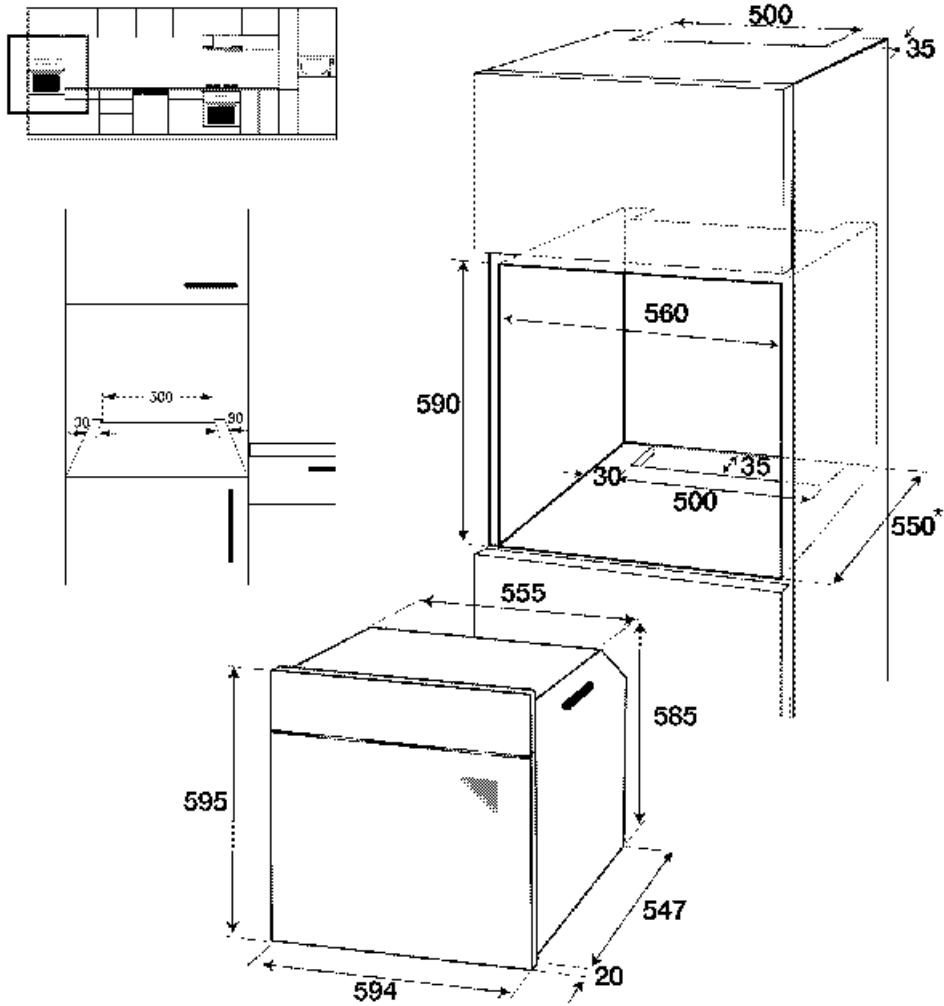
Ne koristite vrata i/ili ručicu za rošterje ili pomerenje ovog proizvoda.



Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerenje uređaj.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku i vrednosti su u mmj.



min.

Instalacija i povezivanje

- Uredaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljennom utičnicom koja je zaštićena minijalurnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Anđažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će

proistekti zbog konštruiranja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:

 Na gasni, tlačni, proizvod sme da crkli, či samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod sečinje samo nakon pravne instalacije.
Proizvod neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koja su očavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sma da se poveća, savije i prične ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Caoćeći kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovan električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, krakog seča i požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Techničke specifikacije“.



OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključi te proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara.



Utkuč kabla za napajanje mora biti lako dostupan ruku i instalacija (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvariju).



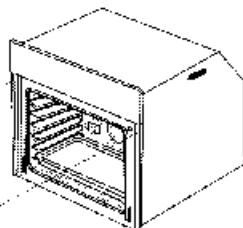
Tokom povezivanja žica mora da poštujuće nacionalne/lokalne propise o struju, mora da koristite odgovarajuću uličnicu i ulikac za remnu. U slučaju da ograničenja raspodjelje u radnji premašuju ponimalne vrednosti struje za ulike i uličnicu, preizvod mora da se poveže preko lične električne instalacije d'reklo bez koriscenja ulike uličnice.

Priklučite kabl za napajanje u uličnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

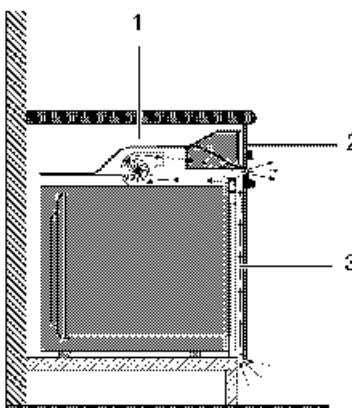
- Umetnite remnu u crmarič, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



Učvrstite remnu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja poslajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se remna ne pornera. Remna može da se prevrne lokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)

2 Kostrilna tabla

3 Vrata

Ugradjeni rashladni ventilator hlađi i ugradni modul i prednji deo uređaja.

i Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je remna skijučura. Ako stiže kuva i sa programiranim u tijekom remne, rasladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vraćanja kuve ija, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provjera

- Rukujte proizvodom.
- Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kuliju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kuliji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblijim karton i dobro zapepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u remni ošteće vrata remne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata remne prema položaju plehova. Vrata remne zapepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili nitičicu za podizanje ili pomjeranje ovog proizvoda.



Ne stavljačta nikakve orednrete rukopisne i
premaštajte ga u uspravnom položaju.



Povrte opšti izgled svog proizvoda da biste
pronašli eventualna cjevjenja koja su mogla
rastati za vreme transporta.

4 Pripreme

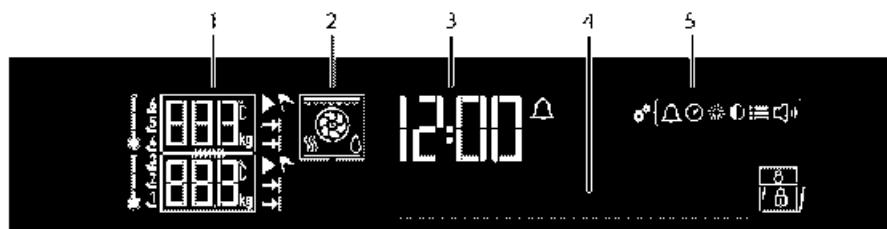
Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U remni koristite emajirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplotnog biti bolji.
- Dok kuivate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom i putstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata remne.

Prva upotreba

Početno podešavanje vremena



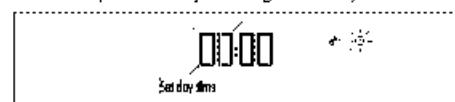
- 1 Polje indikatora temperaturne/težine
- 2 Disples za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Disples za tekst
- 5 Simboli i meniji za podešavanje
- 6 Taster za početak/zastavljivanje kuivanja
- 7 Taster za izbor manjih hrane
- 8 Taster za vreme i podešavanja
- 9 potvrdu
- 10 Taster za gore/dole (za korak menija) (zbor mera)
- 11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
- 12 Taster za izbor udaljenosti remne
- 13 Taster za izbor funkcija
- 14 Taster za UKLJ./ISK.

* Prisut je u remni sa svojstvima samoočišćenja, parlog, sonca, mikrotalas i pećni cas.

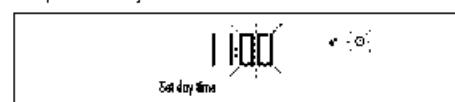
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u remni islovremeno. Možete da kuvali dva jela u dve šerpe koju se mogu staviti na žičanu roščiku za roštilj.
- Kujte više jela jedno za drugim. Jer će remna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električni remen isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuivanja. Ne otvarajte vrata remne.
- Odmrznite smrznuti jela pre pečenja.

Podesite početno vreme

- 1 Kada proizvod uključite prvi put, časovi i simbol ☼ će zatrepereti. Prikazade se leksi „Sel the current time“ (Podešavanje tačnog vremena)



- 2 Podesite čas korišćenjem tastera ▲/▼.
- 3 Dodirnite ☼ da potvrdite čas.
- 4 Minuti i simbol ☼ će zatrepereti. Podesite minute pomoću tastera ▲/▼. Dodirnite ☼ da potvrdile podešavanje minuta.



» Vratitić se na displos pripravnosti. Na displosu se prikazuje samo tačno vreme.



Podešavanje jezika

Jezik se može podešiti samo kada je displej rerne u pripravnosti.

- Dodirnite taster dok ne vidite simbol u meniju za podešavanja.



- Simbol treptari na displeju, i prikazuje se opcija jezika.
- Dodirnite tastere / da biste izabrali željeni jezik.
- Dodirnite da potvrdite podešavanje.
» Vratilice se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuju samo tačno vreme.
» Samo tasteri i su funkcionalni kada displej ima taj status. Sve radnje možete da izvršite u meniju za podešavanja.



„slućaju nestarka električne energije ili se crnjevo isključi i po novu crnjevo, nije li za podešavanje vremena se ponovo prikazuje.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdžentata i sredstava za čišćenja mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristiti agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenja i i oštete predmete tokom čišćenja.

- Uklonite sve ambalažne materijale.
- Obrisište površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opkoljke.

Uredaj može da bude učinak za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gornjnice, unutrašnje delove rerne, grejača itd. Udaljite deču.

Uvek ko islitie termoeliptorne rukavice za rernu kada posude stavljaju ili vadište iz vruće rerne.

Električna rerna

- Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
- Zatvorite vrata rerne.
- Izaberite statičan položaj.

Rerna za roštilj

- Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
- Zatvorite vrata rerne.
- Izaberite najveću jačinu za roštilj: poglodajte.
- Uključite na oko 30 minuta.
- Isključite roštilj: poglodajte



Tekom prve uključivanja se peralići može javiti dim i osjetiti neobičan miris. To je poput normalnog. Dobrije je da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Zbegavajte da rekrno uđe u kontakt sa dimom i mirisom koji se vedeća u.

5 Kako rukovati remom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruća površine mogu da prouzrokuju oparotje!

Uredaj može da bude vruć za vreme i potrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorilecke, unutrašnje ili ove rerne, grejajuće itd. Udaljte se.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavlјate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada olverate vrata rerne, jer može da izđe para.

Para koja izlazi može da spriječi vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne topstije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileteta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuhanja će povećati efikasnost kuhanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta, duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuhanja.
- Pustite da meso ostane u remi oko 10 minuta po završetku vremena kuhanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkaslu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravnii komadi, ražniji i kobasice su naročito

pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni lук.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prolaze vlastitu grožaču.
- Namestite žičanu polici ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u remi. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi saku pljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

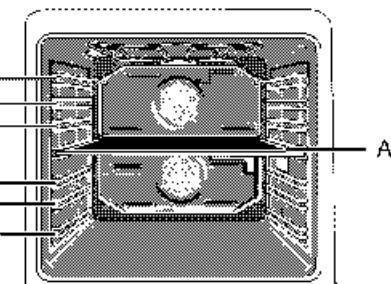
Ne stavljamte hrana u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplja oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu remu

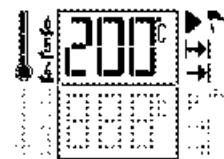
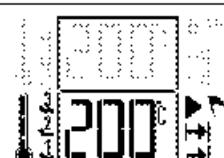
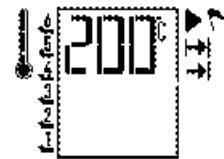
Položaj rešetki

Postoji 6 rešetki u vašoj remi pogodnih za upotrebu, od kojih su 3 u donjem delu, a 3 u gornjem delu.

Postoji još jedan usek u prorezu gdje će bili ugrađena srednja pluća (A). Nemojte koristiti ovaj usek kao stalak dok pečete.



Možete peći u 4 različita dela rerne.

	Gornji deo	Možete peći samo u gornjem delu reme. Pogodno je za roštilj i pečenje manjih zapremina jela.		Kada je gornji deo aktiviran, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj roštelke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog dela reme.
	Donji deo	Možete kuvati sarno u donjem delu reme. Pogodno je za kuhanje srednjih zapremina jela.		Kada je gornji deo aktiviran, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešelke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog dela reme.
	Niži gornji deo	Možete kuvati istovremeno u donjem i gornjem delovima reme. Pogodno je za kuhanje dva različita jela.		Kada su niži gornji delovi aktivni, na displeju se zasebno pojavljaju temperatura, položaj roštelke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuhanja ovih delova reme.
	Zaseban veliki deo	Možete kuvali u zasebnom velikom delu reme. Pogodno je za kuhanje većih zapremina ili više vrsta jela.		Kada je zaseban veliki deo aktiviran, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešelke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog dela reme.

Funkcije reme

Redosled radnih režima koji je ovde prikazan može odst. pati od konfiguracije vašeg uređaja. Ove funkcije se odnose na reme sa samo zasebnim velikim delom.

Sve funkcije vašeg reme su objašnjene u ovom odeljku.

Simbol	Naziv	Opis
	Štatično (gornje i donje grejanje)	Gornji i donji grejač su uključeni u isto vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Donji grejač	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.
	Štatično + ventilator (Donje/gornje grejanje sa ventilatorom)	Uključeni su gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu). Vruć vazduh se ravnometrično i brzo širi po čitavoj retni pomoći ventilatora. Kuvarite samo sa jednim plehom.
	Odmrzavanje (sa ventilatorom)	Retna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje zamrznute granulirane hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.
	Kuvanje sa ventilatorom	Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Topao vazduh, koji se zagreva ventilatorom, se ravnometrično i brzo širi kroz retnu pomoći ventilatora. Prethodno zagrevanje u većini slučajeva nije potrebno.
	Gornji grejač i ventilator (Gornji grejač sa ventilatorom)	Gornji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Vruć vazduh se bolje širi pomoći ventilatora u poređenju sa situacijom kada je uključen samo gornji grejač.
	Pica	Donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Pogodno za pečenje pice.
	Kuvanje sa više funkcija „3D“	Gornji grejač, donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Kuvarite samo sa jednim plehom.
	Ekonomični gril	Samo je unutrašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu retne uključen. Pogodno za grilovanje malih i srednjih količina mesa.
	Veliki gril	Unutrašnji i spoljašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu retne su uključeni istovremeno. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.
	Gril i ventilator (Gril sa ventilatorom)	Ventilator u zadnjem zidu je uključen istovremeno sa unutrašnjim i spoljašnjim delom gornjeg grejača na gornjem delu retne. Vruć vazduh se ravnometrično i brzo širi po čitavoj retni pomoći ventilatora. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.
	Održavanje topote	Koristi se za održavanje temperature hrane spremnic za posluženje u dužem vremenskom periodu. Nemojte koristiti za kuvanje hrane.
	Ekonomično kuvanje ventilatorom	Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Da štedite energiju, možete koristiti ovu funkciju umesto da kuvate pomoći zagrevanja ventilatorom na temperaturi 160-220 °C. Međutim, vreme kuvanja će se malo produžiti. Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli „Ekonomično zagrevanje ventilatorom“.
	Kuvanje pri niskim temperaturama	Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Pogodan je za sporu kuvanje pečenih / zapečenih komada mesa (teletina, jagnjetina, živina itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Ova funkcija omogućava sočno meso i meko iznutra. Koristite higijenski prikladne vrste mesa. Na ploči za kuvanje, roštilj itd. zapečite sve površine mesa u vreli liganj. Možete kuvali zapečeno meso sa funkcijom "niska temperatura kuwanja" duže vreme. Kuvarite samo sa jednim plehom.

 Gornji deo	/agrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Gornji grejač i ventilator Veliki grill i ventilator Veliki grill Odmrzavanje Ekonomični grill
 Donji deo	Zagrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Odmrzavanje Donji grejač Pica
 Niži gornji deo	Sa ventilatorom i sa ventilatorom Veliki grill sa ventilatorom Odmrzavanje i odmrzavanje Ekonomični grill sa ventilatorom Ventilator i donji grejač Ventilator i pica
 Zaseban veliki deo	Statično Statično i ventilator /agrevanje ventilatorom Kuvanje sa više funkcija (3D) Pica Gornji grejač i ventilator Veliki grill i ventilator Veliki grill Ekonomični grill Ekonomični ventilator Donji grejač Održavanje topline Kuvanje pri niskim temperaturama Odmrzavanje

Tabela funkcija

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u remni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature.

	Funkcije se razlikuju i zavisnosti od modela i reda.
	Odgovarajući simboli će pojaviti na displeju dok budete vršili pređavanja.
	Program će biti prikazan u s učaju nestanka električne energije. Morate ponovo programirati remnu.

	Čak i kada je remna isključena, sijalica remne se palji kada su vrata remne otvorena.
	Zbog sigurnosnih razloga, maksimalne vremena koje može biti podešeno za „Vremena kuvača“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje topline“ „Kuvanje pri niskim temperaturama“.
	Zbog sigurnosnih razloga, maksimalne vremena koje može biti podešeno za „Vremena kuvača“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje topline“ „Kuvanje pri niskim temperaturama“.

Zaseban veliki deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Statično	200	40–280
Statično i ventilator	175	40–280
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Kuvanje sa više funkcija (3D)	205	40–250
Pica	210	40–280
Gornji grejač i ventilator	200	40–280
Veliki grill i ventilator	200	40–280
Veliki grill	280	40–280
Ekonomični grill	280	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220
Donji grejač	180	40–220
Održavanje topline	60	40–100
Kuvanje pri niskim temperaturama	80	50–150
Odmrzavanje	–	–

Gornji deo

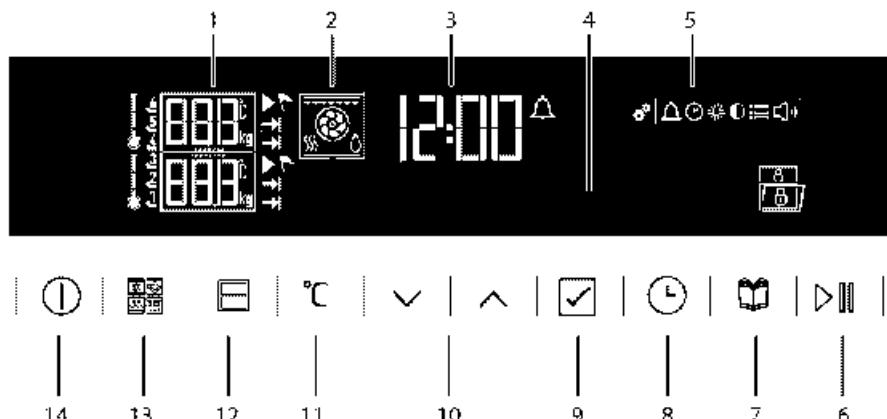
Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Gornji grejač i ventilator	200	40–280
Veliki gril i ventilator	200	40–280
Veliki gril	280	40–280
Ekonomični gril	280	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220

Odmrzavanje

Donji deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Pica	210	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220
Donji grejač	180	40–220
Odmrzavanje	–	–

Kako rukovati kontrolnom jedinicom terne



- 1 Polje indikatora temperature/težine
- 2 Disples za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Disples za tokst
- 5 Simboli u meniju za podešavanja
- 6 Taster za početak/zavrsavjanje kuhanja
- 7 Taster za izvor mrežne struje
- 8 Taster za vreme i podešavanja
- 9 polvrdi
- 10 Taster za gore/dole (za korak menija) (zbor menija)
- 11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
- 12 Taster za izbor odjelka terne
- 13 Taster za izbor funkcije ^
- 14 Taster za UKLJ./ISK.

* Prisutno u terne na sa svojstvima sa noćićem, a, parnog lošta i mikrotalasno počitico n

Simboli na dispelu:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| | Simbol brzog zagrevanja (pojačivača) |
| | Simbol vremena kuhanja |
| | Simbol za kraj vremena kuhanja |
| | Simbol alarmia |
| | Simbol pripravnosti |
| | Simbol kuhanja |
| | Simbol tačnog vremena |
| | Simbol podešavanja |
| | Simbol za održavanje topline |
| | Simbol odmrzavanja |
| | Simbol zaključavanja sata |
| | Simbol otvaranja vrata |
| | Simbol podešavanja osvetljenosti |

- Simbol podešavanja jačine zvuka
- Simbol podešavanja jezika
- Simbol sonde za meso*
- Razlikuje se u zavisnosti od modela i redaja.

Rukovanje rernom kao zasebnim delom

Ručni rad

Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuhanje treba da prekine korisnik.

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

- Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuhanje u zasebnom velikom delu.**
- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
- Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuhanja u zasebnom vclikom delu će biti prikazana na displeju.



- Podesile željenu funkciju kuhanja dodirivanjem tastera /.

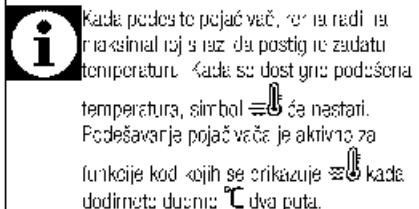


- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dodete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



- Podesile željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.
- Za podešavanje pojачivača pritisnite taster dva puta da aktivirate podešavanje pojачivača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojачivač je pasivan) i simbol će se prikazati na displeju.

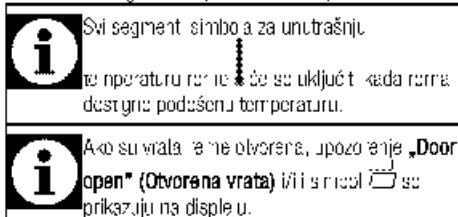
- prilisnile lasler ili da aktivirale podešavarije pojачivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojачivač je aktivan) i simbol prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .



- Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperaturre kuhanja prikladne, dodirnite taster dve sekunde da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.

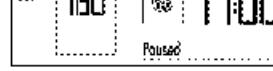


» Rerna se zagreva do podešene temperature.



- Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje „Door open“ (Otvorena vrata) i simbol se prikazuju na displeju.

- Kada je proces kuhanja okončan, ponovo dodirnite taster dve sekunde da prekinete kuhanje.



Poluautomatski rad

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Prilikom poluautomatskog rada možete da podešite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuhanja).

- Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuhanje u zasebnom velikom delu.**
- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.

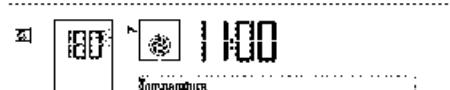
3. Kada prvi put uključite remu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



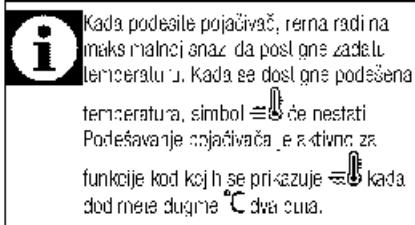
4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju i tekst "Temperature" (Temperatura) će se prikazati na displeju.



6. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da polvrednu temperaturu.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojačivač je pasivan) i simbol će se prikazati na displeju.
8. pritisnite taster ili da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .



9. Za vreme kuhanja prilisnите taster jednom da dodate do postavke „Cook time“ (Vreme kuhanja) na displeju za tekst. Simbol će zatrepereti u isto vreme.

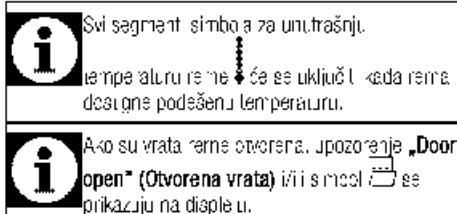


10. Dodirnite lastere da podesite željeno vreme kuhanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem lastera . Kada se vreme kuhanja podesi, simbol se stalno prikazuje.

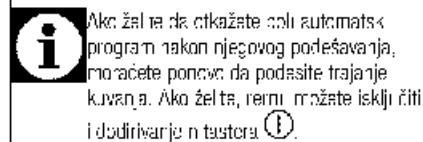
11. Stavite jelo u remu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuhanja prikladne, dodirnite laster 2 sekunde da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.



» Remna se zagrejava do podešene temperaturu i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuhanja koje ste izabrali.



13. Kada se kuhanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
14. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Remna se automatski isključi.
15. Ako želite da remna nastavi da radi, pritisnite taster 2 sekunde. Remna će nastaviti kuhanje neodređeni vremenski period.



Potpuno automatski rad

U režimu potpuno automatskog rada možete podešiti vreme kuhanja i kraj vremena kuhanja. Remna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

- Izvadite srednju ploču iz remne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz remne će tajmer remne raditi u postavci za kuhanje u zasebnom velikom delu.
- Uključite remnu dodirivanjem tastera dve sekunde.

3. Kada prvi put uključite remu, funkcija kuvanja u zasebnom vektoru delu će biti prikazana na displeju.



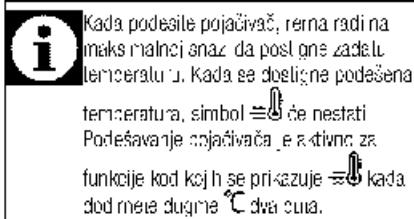
4. Podesile željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dodećete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju i tekst "Temperature" (Temperatura) će se prikazati na displeju.



6. Podesile željeni temperaturu dodirom lastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite laster da polvredi temperaturu.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojačivač je pasivan) i simbol će se prikazati na displeju.
8. pritisnite taster ili da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .



9. Za vreme kuhanja prilisnile laster jednom da dodećete do postavke „Cook time“ (Vreme kuhanja) na displeju za tekst. Simbol će zatrepereti u isto vreme.



10. Dodirnile lastere da podesile željeno vreme kuhanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem lastera . Kada se vreme kuhanja podosi, simbol se stalno prikazuje.
11. Za kraj vremena kuhanja više puta kratko pritisnite dok se ne prikaže „Cook end time“ (Kraj vremena kuhanja) na displeju, za tekst. Simbol treperi u isto vreme.

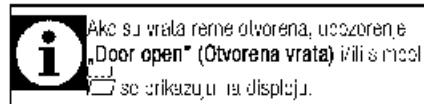
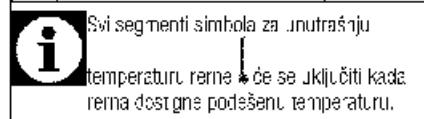


12. Dodirnile lastere da podesile željeni kraj vremena kuhanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem lastera. Kada se vreme kuhanja podosi, se neprekidno prikazuje.

13. Stavite jelo u remu i zatvorite vrata.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperaturre i završetka vremena kuhanja prikladne, dodirnile laster 2 sekunde da biste započeli kuhanje.

- » » Poruka „Stand by“ (Pripravoslu) će se pojavili na displeju. Tajmer remne automatski računa vreme početka kuhanja oduzimajući vreme kuhanja od završetka vremena kuhanja koje ste podesili.

15. Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuhanja, kada se „Cooking“ (Kuhanje) prikaže na displeju i kada se remna zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuhanja. Sijalica remne je uključena za vreme procesa kuhanja.



16. Kada se kuhanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.

17. Da zauštavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Remna će automatski isključiti.

18. Ako želite da remna nastavi da radi, pritisnite taster 2 sek. ndc. Remna će nastaviti kuhanje neodređeni vremenski period.



Ako želite da otkažete pocrti no ai toranski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podešite ravanje kuvanja. Ako želite, remu možete isključiti i dodati va jem tastera ①.

Rukovanje remom samo kao gornjim ili donjim delom

Ručni rad

Iako je čnog rada rema će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rema se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuwanje treba da prekine korisnik.

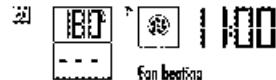
Rema se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a lačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. Žleba za rešetke.



Ako srednja ploča nije postavljena, rema će funkcionisati kao ce skupar zaseban deo.

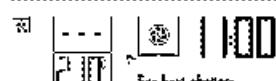
- Uključite remu dodirivanjem tastera ① dve sekunde.
- Kada prvi put uključite remu, funkcija kuwanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite ② jednom da aktivirate donji dio remne. Simbol ③ će se pojaviti pored aktivnog dela remne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo remne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji dio remne.)

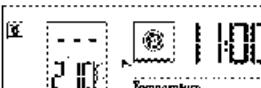


- Svaki put kada dodirnete taster ②, aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.
- Podesite željenu funkciju kuwanja dodirivanjem tastera ④/⑤.

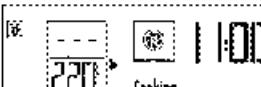


- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite ⑥ jednom da dodate do displeja za temperaturu.

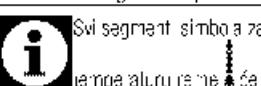
Simbol °C će zatrepereti na displeju. I tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



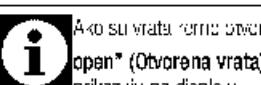
- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ⑦/⑧. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ⑨ da potvrdite temperaturu.
- Stavite jelo u remu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperature kuwanja prikladne, dodirnute taster ⑩ na dve sekunde da biste započeli kuwanje. Kuwanje počinje i „Cooking“ (Kuwanje) se pojavljuje na displeju.



» Rema se zagreva do podešene temperature.



» Rema se zagreva do podešene temperature.



- Ako su vrata remne otvorena, upozoravaju „Door open“ (Otvorena vrata) i/ i s malom ⑪ sa prikazuju na displeju.

- Kada je proces kuwanja okončan, ponovo dodirnute taster ⑫ na dve sekunde da prekinete kuwanje.



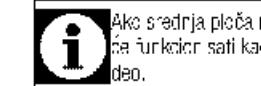
- Kada upotrebjavate samo gornji ili donji deo za kuwanje, reka da kaj ne koristite bude prazan jer će se zagrijati.

Poluautomatski rad

Prilikom poluautomatskog rada možete da podešite vremenski interval tokom kog je remna uključena (vreme kuwanja).

Remna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a lačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. Žleba za rešetke.

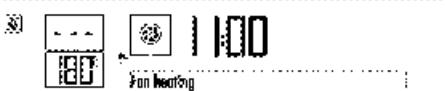


- Ako srednja ploča nije postavljena, remna će funkcija sati kao celo-kucan zaseban deo.

- Uključite rernu dodirivanjem lastera dve sekunde.
- Kada prvi put uključile remu, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne. Simbol će se pojaviti porед aktivnog dela rerne. Postavljanje temperaturu i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)



Svaki put kada dodirnete taster aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .



- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dodelete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju i leksl „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.

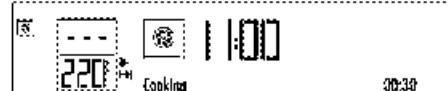


- Podesite željenu temperatuру dodirom lastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite laster da potvrdite temperatuру.
- Za vreme kuhanja pritisnite taster jednom da dodelete do poslavke „Cook time“ (Vreme kuhanja) na displeju za tekst. Simbol će zatrepereti u isto vreme.

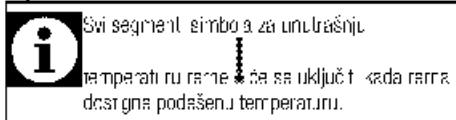


- Dodirnite tastera da podesite željeno vreme kuhanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada se vreme kuhanja podesi, simbol se stalno prikazuje.

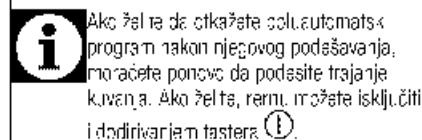
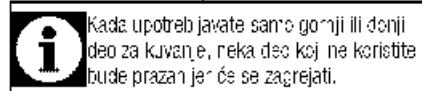
- Slavile jelo u remu i zatvorile vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperaturu kuhanja prikladne, dodirnite taster na dve sekunde da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju. Simboli nastaju dok se na displeju pojavljuju simboli .



» Rerna se zagrejava do podešene temperature i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuhanja koje ste izabrali.



- Kada se kuhanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
- I da zaštite zvuk alarma, samo dodirnute bilo koji laster. Rerna se automatski isključuje.
- Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuhanje neodređeni vremenski period.



Potpuno automatski rad

U režimu potpuno automatskog rada možete podešiti vreme kuhanja i kraj vremena kuhanja. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. Žleba za rešetke.



Ako srednja ploča nije postavljena, reme će funkcionišati kao ce otkucar zaseban deo.

- Uključite remu dodirivanjem tastera dve sekunde.
- Kada prvi put uključite remu, funkcija kuwanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite jednom da aktivirate donji dio reme. Simbol će se pojaviti pored aktivnog dela reme. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuwanja i za donji i za gornji deo reme će se ponavljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo reme.)



Svaki put kada dodirnete taster aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

- Podesite željenu funkciju kuwanja dodirivanjem tastera .



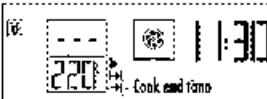
- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera da potvrdite temperaturu.
- Za vreme kuwanja pritisnite taster jednom da dođete do postavke „Cook time“ (Vreme kuwanja) na displeju za tekst. Simbol će zatrepereti u isto vreme.



- Dodimile lastere da podesile željeno vreme kuwanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem lastera . Kada se vreme kuwanja podosi, simbol se stalno prikazuje.
- Za kraj vremena kuwanja više puta kratko pritisnite dok se ne prikaže „Cook end time“ (Kraj vremena kuwanja) na displeju, za tekst treperi na ekranu u isto vreme.



- Dodimile lastere da podesile željeni kraj vremena kuwanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem lastera. Kada se vreme kuwanja podosi, se neprekidno prikazuje.
- Stavite jelo u remu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuwanja prikladne, dodimile laster 2 sekunde da biste započeli kuwanje.
- Poruka „Stand by“ (Pripravnost) će se pojaviti na displeju. Tajmer reme automatski računa vreme početka kuwanja oduzimajući vreme kuwanja od završetka vremena kuwanja koje ste podesili.
- Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuwanja, kada se „Cooking“ (Kuwanje) prikaze na displeju i kada se rema zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuwanja. Sijalica reme je uključena za vreme procesa kuwanja.



Svi segmenti simbola za unutrašnju

temperaturu reme će se uključiti kada rema dosegne podešenu temperaturu.



Ako su vrata reme otvorena, učestvene „Door open“ (Otvorena vrata) vilis s moci se ciklizuju na displeju.

- Kada se kuwanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
- Da zauštavite zvuk alarma, samo dodimite bilo koji taster. Rema se automatski isključuje.
- Ako želite da rema nastavi da radi, pritisnite taster sekundu. Rema će nastaviti kuwanje neodređeni vremenski period.



Kada upotrebjavate samo gornji ili donji deo za kuvanje, reka da kaj ne koristite bude prazan jer će se zagrijati.



Ako želite da otkažete pocinjno ili toranski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podešite vreme kuhanja. Ako želite, rerna može da je isključiti i uključiti na njenu tastatu.

Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne

Ručni rad

Iako je čelog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuhanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuhanja. Kuhanje treba da prekine korisnik.

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju će prikazivati samo tačno vreme.

- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žleba za rešetke.



Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao da su zasebni deo.

- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
- Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuhanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



Svaki put kada dodirnete tastu , rerna će se smanjiti na donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

- Aktivirajte oba dela dodirivanjem tastera dva puta. Simbol će se pojaviti pored svakog dela rerne.



- Dodirnite tastere da izaberete odgovarajuću funkciju kuhanja među funkcijama koje su podešene za oba dela rerne. Na primer, možete izabrati funkciju „Gril i ventilator“ da griliujete u gornjem delu, a da pecivo peče u donjem delu rerne.

Nakon što izabere funkciju „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuhanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuhanje .



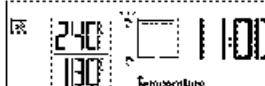
Fan heating

- Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rerne, dodirnite tastu jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol će zatrepereti i leksi „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



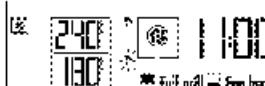
Temperature

- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem tastera . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuhanje će zatrepereti.



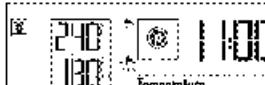
Temperature

- Da promenite temperaturu donjeg dela rerne, aktivirajte displej za temperaturu donjeg dela rerne dodirivanjem tastera . Simbol donjeg dela rerne će zatrepereti.



Fan heating

- Dodirnite jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol će zatrepereti i leksi „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



Temperature

- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem tastera . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuhanje će zatrepereti.



Ako želite da promenite podešavanje temperature dok istovremeno koristite gornji i donji deo terne, temperaturna razlika između ovih deonica ne sme biti veća od 80 °C jer će oba dea ući u cod međusobnim temperaturnim uticajem.

11. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuhanja prikladno, dodirnite tastera dva sekunde da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju. Simboli nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli .



Svi segmenti s nicala za ultrašnju temperaturu rerne će se ukljuci kada rerna dosegne podešenu temperaturu.



Ako su vrata rerne otvorena, upozorenja „Door open“ (Otvorena vrata) i simbol se prikazuju na displeju.

13. Kada je proces kuhanja okidan, ponovo dodirnite tastera dva sekunde da prekinete kuhanje.



Poluautomatski rad

Prilikom poluautomatskog rada možete da podešite vremenski interval tokom kog je rema uključena (vreme kuhanja).

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Postavite srednju ploču u kucište između 3. i 4. žljebla za rešetke.



Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionišati kao za skupar zaseban deo.

2. Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite remu, funkcija kuhanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



Svak put kada dodirnete tastera aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem tastera dva puta. Simbol će se pojaviti pored svakog dela rerne.



5. Dodirnite tastere da izaberete odgovarajuću funkciju kuhanja među funkcijama kojih su podešene za oba dela rerne. Na primjer, možete izabrati funkciju „Gril i ventilator“ da grillujete u gornjem delu, a da pocivo počete u donjem delu reme.

Nakon što izabrali funkciju „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuhanja) možete zasebno podešavati za svaki deo reme. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuhanje .



6. Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rerne, dodirnite tastera jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranoj odeljku rerne simbol će trepereti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera . Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem Simbol neprekidno svetli i simbol aktivnog dela za kuhanje će zatrepereti.



8. Da promenite temperaturu donjeg dela rerne, aktivirajte displej za temperaturu donjeg dela rerne dodirivanjem tastera Simbol donjeg dela reme će zatrepereti.



9. Dodirnite jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol će trepereti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



10. Podesite željeni temperaturu dodirom lastera /. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuhanje će zatrepereti.

i Ako želite da prečinite podešavanje temperaturu dok je obavezno koristeći gornji deo rerne, temperaturna razlika između ovih dva će ne smis bili veća od 20 °C jer će oba dea biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

11. Za vreme kuhanja aktiviranog donjeg dela rerne pritisnite taster jednom da dodate do postavke „Cook time“ (Vreme kuhanja) na displeju za leksi. Simboli će istovremeno zatrepereti.



12. Dodirnite tastere / da podesite željeno vreme kuhanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada je vreme kuhanja podešeno, simboli će se neprekidno prikazivali na displeju.

13. Za vreme kuhanja drugog gornjeg dela rerne najpre aktivirajte deo dodirivanjem . Simbol gornjeg dela rerne će zatrepereti. Zatim dodirnite taster jednom da dodate do postavke „Cook time“ (Vreme kuhanja) na displeju za leksi. Simboli će istovremeno zatrepereti.

14. Podesite željeno vreme kuhanja za gornji deo dodirujući tastere / i potvrdite podešavanje pomoću lastera . Kada je vreme kuhanja gornjog dela podešeno, simboli će se neprekidno prikazivali na displeju.

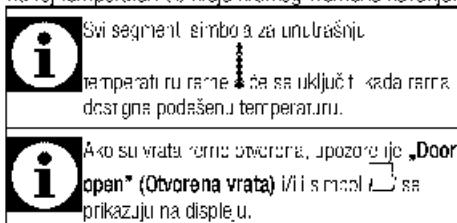
15. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
16. Ako su vrednosti funkcije temperaturre i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster 2 sekunde

da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i simboli nastaju dok se na displeju pojavljuju simboli .

Podošeno vreme kuhanja se prikazuje na kraju ekra na tekstu. Tu možete da prafite preostalo vreme kuhanja.



» Rerna se zagreva do podešene temperature i ostaje na toj temperaturi do kraja kratkog vremena kuhanja.



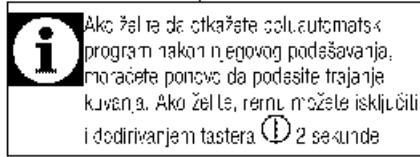
17. Kada se vreme kratkog kuhanja završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku), odnosno „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.

18. Izvadite jelo iz rerne kada vreme kuhanja istekne. Kada ponovo zatvorite vrata rerne, kuhanje u drugom delu sa dužim vremenom kuhanja će biti nastavljeno.

19. Kada se drugo kuhanje završi, na displeju se prikazuje leksi „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku), odnosno „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.

20. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnите bilo koji taster. Rerna će automatski isključiti.

21. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuhanje neodređeni vremenski period.



Isključivanje električne rerne

Dodirnite laster na 2 sekunde da biste isključili rernu.

Korišćenje ključa

Aktiviranjem funkcije zaključavanja lastera možete spročiti korišćenje rerne.



Zaključavanje tastera se može koristiti kada je rerna u pripravnosti.

Aktiviranje zaključavanja tipke

- Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže „Keylock passive“ (Zaključavanje tastera je pasivno).



Key lock active

- » Simbol treperi.
- 2. Aktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola . Zaključavanje tastera će biti aktivirano, a na displeju će se pojaviti „Key lock active“ (Zaključavanje tastera aktivno). Simbol će nastaviti da treperi.
- 3. Dodirnite da potvrdite podešavanje.

» Tekst nestaje i simbol treperi neprekidno.



Izuzev tastera , drugi tasteri za rernu renu u funkciji kada je aktivirana funkcija kijuća.

Deaktiviranje blokade tastera

- Deaktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola „Key lock passive“ (Zaključavanje tastera je pasivno) pojavljuje se na displeju.
- Dodirnite da potvrdite podešavanje.



Key lock passive

» Zaključavanje tastera se deaktivira i simbol nestaje sa displeja.

Upotreba rata kao alarma

Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik nezavisno od programa kuvarja. Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hrani u rerni posle određenog vremena. Alarm će se oglasiti kada istekne vreme koje ste podešili.



Maksimalno vreme alarme može biti 23 časa 59 minuta.

Podešavanje alarma:



Alarm

- Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže simbol. Simbol počinje da treperi.
- Dodirnite tastere da podešite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Simbol ostaje osvetljjen nakon podešavanja vremena alarma.
- Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.
- Prifisnite bilo koji taster da zaustavite alarm.

Poništavanje alarma:

- Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže simbol .
- Dodirujte dok se na displeju ne pojavi „00:00“ i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera .

» Alarm je olakan i simbol nestaje.

Podešavanje osvetljenosti

Osvetljenost se može podešiti samo kada je displej rerna u pripravnosti.

- Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže „Brightness“ (Osvetljenost). Simbol treperi na displeju.



Brightness

- Postoji 5 nivoa osvetljenosti, naime, 1, 2, 3, 4 i 5. Dodirnite tastere da biste izabrali željeni nivo.
- Dodirnite da potvrdite podešavanje.



Novo osvetljenosti se smanjuje radi četvrtne struje kada je rerna isključena. Ponovo se vraća radi podešavanja rivoa kada je rerna ukućena.

» Vratite se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Podešavanje nivoa jačine zvuka

Nivo jačine zvuka može da se podeši isključivo kada je displej rerna u pripravnosti.

- Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže simbol . Simbol treperi na displeju.



2. Postoje 2 nivoa jačine zvuka, naime, „**Volume low**“ (Mala jačina zvuka) i „**Volume high**“ (Velika jačina zvuka). Dodirnite tastere da biste izabrali željeni nivo.

3. Dodirnite da potvrdite podešavanje.

» Vratilice se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Podešavanje jezika

Jezik se može podešiti samo kada je displej u pripravnosti.

1. Dodirnite taster dok ne vidite simbol u meniju za podešavanja.



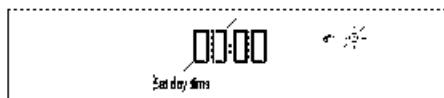
2. Simbol treperi na displeju i prikazuje se opcija jezika.
3. Dodirnite tastere / da biste izabrali željeni jezik.
4. Dodirnite da potvrdite podešavanje.

» Vratilice se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Podešavanje tačnog vremena

Tačno vreme se može podešiti samo kada je reerna isključena. Ako želite da promenite vreme koje je postavljeno tokom početnog podešavanja:

1. Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže tekst „**Set current time**“ (Podešavanje tačnog vremena). Čas i simbol će zatrepereti na displeju.



2. Podesite čas korišćenjem tastera /.
3. Dodirnite da potvrdite podešavanje.
4. Minuti i simbol će zatrepereti. Podesite minute pomoću lastera /. Dodirnite da potvrdite podešavanje minuta.



» Vratilice se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo lažno vreme.



Tabela vremena kuvanja



Vremena navedena u tabeli su ujedno srednje vrijednosti. Ona mogu da budu različite u зависности od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa



Ako su saveti za kuvanje zatepljeni na staklo vrata reerne kada ih otvorite, mogu se primeniti za čitav zaseban deo.



Prva polna reerna je donja pol na.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim reža	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolč u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	175	25 .. 35
Kolč u kalupu	Jedan pleh	Kolč za kuhanje na filfanom vrućem ...**		2	180	40 .. 50
Sitni kolč	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	20 .. 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 .. 35
	2 pleha	1-D. sitni pleh* 5 Standardni pleh*		1-5	150	25 .. 35
	3 pleha	1-D. sitni pleh* 3 Standardni pleh* 5 Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1-3-5	150	30 .. 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kolč 3 sa vodoravnim prečnikom 20 cm i sa žičanim ručkom ...**		3	180	25 .. 35
	Jedan pleh	Okrugli kolč sa koncentričnim prečnicima 20 cm i sa žičanim ručkom ...**		2	150	30 .. 40

	2 obleha	1-Cogli za 2 oble zavijen na gornja 26 cm i 26 cm nosi.** 4-Cogli za 2 oble zavijen na gornja 26 cm na platu za pečivo**		1 - 4	150	26 .. 36
Košar	Jedan pleh	Peh za pečivo*		3	170	26 .. 30
	2 obleha	1-Peh za pečivo* 5-Stančadni pleh*		1 - 5	170 .. 190	30 .. 40
	3 obleha	1-Peh za pečivo* 3-Stančadni pleh* 5-Druge pch*		1 - 3 - 5	175	35 .. 45
Pecivo krozno leša	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 .. 40
	2 obleha	1-Peh za pečivo* 5-Stančadni pleh*		1 - 5	200	40 .. 50
	3 obleha	1-Peh za pečivo* 3-Stančadni pleh* 5-Druge pch*		1 - 3 - 5	200	50 .. 60
Oogničena padva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	26 .. 36
	2 obleha	1-Peh za pečivo* 5-Stančadni pleh*		1 - 5	200	36 .. 46
	3 obleha	1-Peh za pečivo* 3-Stančadni pleh* 5-Druge pch*		1 - 3 - 5	190	46 .. 56
Švacc	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	36 .. 46
	2 obleha	1-Stančadni pleh* 5-Peh za pečivo*		1 - 3	190	36 .. 46
Štampe	Jedan pleh	Štamperstvačna otvaračica zavijena na žičanom ročju**		2 - 3	200	30 .. 40
Ploč	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 .. 220	15 .. 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 .. 15
Covode Štice (pešači) / Peščene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 m .. 250m raz zat m 180 .. 190	100 .. 120
Jagnji kur (mušakaj)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 m .. 250m raz zat m 190	70 .. 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 m .. 250m raz zat m 190	70 .. 90
Zaščitni ple (18,2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 m .. 250m raz zat m 180 .. 190	60 .. 65
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 m .. 250m raz zat m 180 .. 190	60 .. 65
Četveriščko kuji	Jedan pleh	Standardni pleh*		-	25 m .. 250m raz zat m 180 .. 190	100 .. 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		-	25 m .. 250m raz zat m 180 .. 190	100 .. 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 .. 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 .. 30

Že ova vrsta je v predravljajočem da prehodjo zagrojeno terenu

* Če dodat se močno ne sporči, sa pre zgodom

** Dodat se ne izporočuje sa pre zgodom. Te so kar enkratne dežl. uni dedec

Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolč u kalup.	Jedan pleh	Kočko za kočku na žičanom "čšl."**		-	175	40 .. 50
Sitni voće	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	150	35 .. 45
	2 pleha	"Dvostruki pleh" 3-Stančasti pleh*		1 - 3	150	35 .. 45
Koh	Jedan pleh	Oko u glijici sa većim razmogram prečnika 28 mm na žičanom "čšl."**		-	150	25 .. 35
Kolč	Jedan pleh	Per za pecivo*		2	170 .. 190	35 .. 45
	2 pleha	1-Peli za pecivo 3-Stančasti pleh*		1 - 3	185	35 .. 45
Ćočićna posuda	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	180	35 .. 45
Ploča	Jedan pleh	Standard "i pleh"		-	200	10 .. 15
Pecivo pleš (1.6 - 2 kg)	Jedan pleh	Standard "i pleh"		-	160 .. 200/mač zatn 180 .. 190	60 .. 60
Ćurčić (šećeran)	Jedan pleh	Standard "i pleh"		-	250 .. 250/mač zatn 180 .. 190	180 .. 210
Riba	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	200	20 .. 30

Za sve vrste je a predlažemo da preduzmete zagrevanje vanu

* Dve doleće se moguće ne spor. Č. .. sa pre zvukom

** dodate se će isporučuju sa pre zvukom. To su komercijalno dostupni dodaci

Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolč u kalup.	Jedan pleh	Kočko za kočku na žičanom "čšl."**		2	175	40 .. 50
Sitni voće	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	150	35 .. 45
Koh	Jedan pleh	Per za posudu*		2	170 .. 180	35 .. 45
Ćočićna posuda	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	180	35 .. 45
Pecivo pleš (1.6 - 2 kg)	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	160 .. 250/mač zatn 180 .. 190	60 .. 60
Ćurčić (šećeran)	Jedan pleh	Standard "i pleh"		2	250 .. 250/mač zatn 180 .. 190	180 .. 210
Riba	Jedan pleh	Standard "i pleh"		5	200	20 .. 30

Za sve vrste je a predlažemo da preduzmete zagrevanje vanu

* Dve doleće se moguće ne spor. Č. .. sa pre zvukom

** dodate se će isporučuju sa pre zvukom. To su komercijalno dostupni dodaci

Eko zagrevanje sa ventilatorom

	Nemojte narušavati tu pucaturu u kuvanju naker što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".
--	---

	Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanja sa ventilatorom".
--	---

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni voće	Jedan pleh	Standard "i pleh"	3	160	25 .. 35
Koh	Jedan pleh	Standard "i pleh"	3	200	30 .. 35
Pecivo od kvačenog česnja	Jedan pleh	Standard "i pleh"	3	200	40 .. 45

Uloga u testiranju	Uvod u probu	Standardni sle* ^{**}	3	200	40...65
--------------------	--------------	----------------------------------	---	-----	---------

* Po dodac je moguće na sporu, sa pre zwodenom

Tabela kuvanja za testiranje jela (Za zaseban veliki deo)

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode.



Prva kolona razine je donja polna.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približno u min.)
Šaršamid	Jedan pleh	"Standardni pleh"	[]	3	140	20...30
	Jedan pleh	"Standardni pleh"	[]	3	170	20...30
	2 pleha	"Standardni pleh" "3-Pleh za pecivo"	[]	1-3	170	20...30
	3 pleha	"Standardni pleh" "3-Pleh za pecivo" "5-Dok-pleh"	[]	"1-3-5"	140	20...30
Slatki šećer	Jedan pleh	"Standardni pleh"	[]	3	180	20...30
	Jedan pleh	"Standardni pleh"	[]	3	150	20...30
	2 pleha	"1-Dok-pleh" "3-Standardni pleh"	[]	1-5	150	20...30
	3 pleha	"1-Dok-pleh" "3-Standardni pleh" "5-Pleh za pecivo"	[]	"1-3-5"	150	20...30
Kuh	Jedan pleh	"Okrugli kuh sa čunjem prečnika 25 mm i žičanom rošlj."**	[]	3	180	20...30
	Jedan pleh	"Okrugli kuh sa čunjem prečnika 25 mm i žičanom rošlj."**	[]	2	150	20...30
	2 pleha	"Okrugli kuh sa čunjem prečnika 25 mm i žičanom rošlj."** "4 Okrugli kuh sa čunjem prečnika 25 mm na plehu za pečivo"**	[]	1-4	150	20...30
Riba u slob. ke	Jedan pleh	"Okrugli crni metalni posudu sa čunjem prečnika 20 mm i žičanom rošlj."**	[]	2	180	20...30
	Jedan pleh	"Okrugli crni metalni posudu sa čunjem prečnika 20 mm i žičanom rošlj."**	[]	3	100	20...30
	2 pleha	"1 Okrugli crni metalni posudu sa čunjem prečnika 20 mm i žičanom rošlj."** "3 Okrugli crni metalni posudu sa čunjem prečnika 20 mm na plehu za pečivo"**	[]	1-3	100	20...30

Že ovu vrstu je je moguće da prethodi do drugog pojed. formi

* Po dodac je moguće na sporu, sa pre zwodenom

** - dodaci se ne isporučuju sa pre zwodenom. To su komercijalne dostupni dodaci

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i skratite vreme počinjenja.
- Ako je kolač vlazan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju roščetu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra, ali je lepljiv spolja, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno mnogo vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, postaraјte se da se veća količina sosa koji ste u potrebi za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnopravno raspodelite na slojeve testa i na površinski sloj radi ravnopravnog počinjenja.



Testenini peče u skladu sa težinom i temperaturom koji su navedeni u tabli za kuhanje. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, s edeći put pleh postavite na jedru rašetku riže.

Saveti za kuhanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvar je u šerpi sa poklopcom umesto u plehu. Zatvorenu posudu će zadržati tečnost koju jelo ispušta.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuhanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Funkcije spremnih jela

Izbor funkcija spremnih jela

Meni za spremna jela sadrži programe jela koje su za vas voć specijalno pripremili profesionalni kuvari i koji su sačuvani u memoriji komandne jedinice. U ovom meniju funkcije temperature, položaja police, težine i kuhanja se automatski podešavaju. Možete promeniti težinu i vreme kuhanja u skladu sa jelom i vašim uključenjem. Meniji za spremna jela dostupni su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

Da biste izabrali funkcije za spremna jela:

1. Dodirnite taster

Ako je srednja ploča ubačena, kada je rerna uključena, funkcija kuhanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



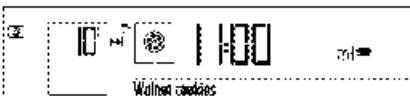
Svak put kada dodirnete taster

aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo. Meni i za spremna jela dostupna su u kombinaciji na zasebnoj ve ikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

2. Dodirnite taster
3. Dodirnite taster



4. Dodirnite tastere
5. Dodirnite taster
6. Dodirnite tastere



7. Pre nego što počnete sa kuhanjem u meniju za spremna jela, možete podešiti težinu u zavisnosti od vrste jela koje ste izabrali. Da biste to uradili: Dodirujte
8. Izaberite odgovarajuću težinu za svoju posudu dodirom tastera



Rerna će automatski sremeniti temperaturu i vreme kuhanja na osnovu promene težine.



Težinu možete da menjate samo za ova jela za koje je težina naznačena.

9. Stavite posudu u rernu.
10. Pritisnite taster

„Cooking“ (Kuhanje) će se prikazati na displeju.

»Kada se kuhanje završi, na displeju se prikazuje „Good appetite...“ (Prijatno...) i oglašava se alarmni signal. Da zaustavite signal alarma, samo pritisnite bilo koji taster.



Komanda „Back“ (Nazad) na displeju vam, dok se krećete po meniju jela, omogućava da se vratite na gornji meni. Na prvi ekran za funkcije možete da se vratite ako pritisnete

Meni spremnih jela:

Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

Samо za donji deo:

Kolač i pečiva	Crveno mесо	Riba	Živinsko mесо	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolac sa crasina	Punjeno agnacem b.t.t	Pastina	Meso pile, 1600 gr	Punjeno siračka	Pričuvanje jogura	Vodenja cica	Sušenja jabuka	Gratinirano zelenjivo voće
Đecvili	Pčenica dužne	Brančin	Pčevke k, 1600 gr	Makarona sa sirom	Fermentacija testa	Fata od jaouke	Susena cunja	
Pit sa svrđu i grčđem	Pčevča telemina	Pčeva sa povremenim u posiru za pečenje	Pčevce sedere sa komadićima	Krompiči ljušci		Štrudla sa jaoukama	Sušenje krusha	
Voluvent	Jagnjetina čandori	Šarotiće na pari	Pčevci file	Kremasti salat od cigerca		Krempti		
Čajni hleb	Odresci	Pastina na laži	Bocet obilježen	Nusaka		Flair		
Boge	Čačanske čuče	Pielština	Čurka, salak	Gratinirani krompiči		Kazane krije		
Reb	Pčenice čure	Šarotića	Čureći tel	Pčenici krompiči		S. Šta od bole čuvali		
Vekna volta (za kvašenje)	Pčevča povodina	Nusaka sa česnjikom	Porka	Nusaka		Omrežnica		
Kruščev	Goveda pečenica	Piel buča	Guska	Kremasti salat od krompiča		Uzbukla s štakom od meda		
Uva Šnja tora		Uzelenjena buča	Kruščevna hrvatska nadra	Lezajle		Gražanača s štakom		
Ćiflo sa cimetom			Taze	Gratinirano sveže voće				
Leptin sa pčenjama sirač			Zec					
Džemek								
Moč								

Za zaseban veliki deo:

Kolač i pečiva	Crveno mесо	Riba	Živinsko mесо	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolac sa crasina	Punjeno agnacem b.t.t	Pastina	Meso pile, 1600 gr	Pčevča siračka	Pričuvanje jogura	Vodenja cica	Sušenja jabuka	Gratinirano zelenjivo voće
Icerato pečivo sa siračom	Pčevča agnacem	Brančin	Pčevke k, 1600 gr	Makarona sa siračom	Fermentacija testa	Fata od jaouke	Sušenje cunja	Zareznuti olci
Đecvili	Pčenica telemina	Pčeva sa povremenim u posiru za pečenje	Pčevca sedere sa komadićima	Krompiči ljušci		Štrudla sa jaoukama	Susena krusha	Kluse smrznute
Pit sa svrđu	Jagnjetina čandori	Šarotiće na pari	Pčevci file	Kremasti salat od		Krempti		

prvičem							
Va a. vrat	Čedarski	Pastirski na tavči	Baget piletina	Nusaka		Folpir	
Čajni hleb	Českočuške	Flet grancina	Počvna žitnica	Graničirani krompi		Sutješ	
Bage	Pečene duže	Ššiba	Čurka, solak	Pečeni krompi		Kazane kiser	
Hleb	Pečena govedina	Nusaka sa pasminkom	Šureći flet	Nusaka		S. Še od bole živčadice	
Velika kolač sa krompi	Cvjetaća povrća	Flet krompi	Paka	Ke nasti voće od krompira		Crème Brûlé	
Greseter		Usoljeni krompi	Quasa	Kavčna lažanja		Januka s krompi ad meda	
Uzvraća tora			Fazoli, čekvica i način	Graničirano sveže krompir		Čokoladna torta	
Kiflje sa cimetom			Fazoli			Kakao torta	
Špinača punjena sira			Zec			Biskvit torta	
Čizmek						Makarof testenina u šilju	
Šos						Čučvara s krompi	

Nizi gornji deo: Dvostruko, gotova jela

Gornji deo	Donji deo
Klasične lažanje	Pica
Crème Brûlée	Cučić sa povrćem
Supa od povrća	Govedina Wellington
Gratinirano povrće	Pečenica, šnicla
Jagnjeća čorba	Čizmek „Tahini“
Pasulj	Kulač od limuna
Usoljeni grancin	Proja
Jagnjeći but „tandori“	Perde pilav
Čokoladni čizmek	Vegetarijanski kremasti kolac
Baget piletina	Pita od spanaća

Recepti za menije za gotova jela

PICA

SASTOJCI

Za testo:

- 100 g brašna
- 15 g soli
- 3 g svežeg kvasca
- 20 g maslinovog ulja
- 250 g mlake vode
-

Za sos:

- 2 paradajza, narendana
- Pola kašike pasiranog paradajza
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kašika maslinovog ulja

Za nadev:

- 150 g narendane mocarele ili cedar sira
- Salama, fermentisane kobasice, kukuruz, maslinke, pečurke po želji

PRIPREMA

- Promičte kvasac u vodi tako da se u potpunosti rastvoriti.
- Umesite smesu sačinjenu od polovine date količine brašna, kvasca i vode.
- Nastavite da mesite dok dodajete so i maslinovo ulje.
- Nakon što dodate preostalu količinu brašna, mesite dok ne dobijete mekano testo.
- Prebacite leslo u podmazanu posudu i prekrijte je plastičnom folijom. Ostavite testo da fermentira tokom 1 noći na sobnoj temperaturi.
- Stavite fermentisano testo na ravnu površinu i mesile. Prekrjite leslo šerpom i ostavite da odstoji još 30 minuta.
- Slavite leslo koje je odstojalo na standardan pleh za pečenje prokriven papirom koji ne propušta masnoću i razvucite ga rukom.
- Izmešajte sve sastojke sosa u šerpi i premažite njime testo koje ste smestili na pleh za pečenje.
- Dodajte narendanu mocarelu i nadev po izboru.
- Na kraju možete da dodate malo maslinovog ulja na nadev.
- Pečite jelo na prethodno zagrejanoj 1. polici forne.

- Servirajte vrhće.

LAZANJE

SASTOJCI

Za sos bolonjeze:

- 200 g mlevenog malomasnog govedeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- 1 šargarceta srodnja voličina, narendana
- $\frac{1}{2}$ korena celera srednje veličine, narendana
- 2 paradajza, narendana
- 1 kašika pasiranog paradiza
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g putera
- $\frac{1}{2}$ čaše crnog vina
- 1 lovorov list
- So
- Crni biber
- $\frac{1}{2}$ oraščića, narendana

Za bešamel sos:

- 2 čaše mleka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 40 g pulera
- $\frac{1}{2}$ pakovanja suvih makarona za lazanje
- 200 g parmezana u prahu

PRIPREMA

Priprema sosa bolonjeze:

- Pržite povrć bez paradajza u maslinovom ulju i puleru 5 minuta.
- Dodajte mlevenu govedinu povrću i pržite još 5 minuta.
- Dodajte vino tako da alkohol odmah ispari.
- Dodajte smesi narendan paradajz pomešan sa pasiranim paradajzom. Kuvajte smesu na visokoj temperaturi dok ne proključa, zatim dodajte lovorov list i dinstajte još trideset minuta. Dodajte vodu po potrebi (oko 2,5 čaša).
- Prekinite kuvanje nakon što dodate so, crni biber i oraščić. Uverite se sos ostane sočan.

ČUFTE SA POVRĆEM:

SASTOJCI

- 500 g mlevenog malomasnog govedeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- $\frac{1}{2}$ plavog patlidžana, iseckanog sitno na kockice
- 1 likvica, iseckana sitno na kockice
- 1 babura, iseckana sitno na kockice
- 1 paradajz male veličine, oljušten, sa uklonjenim semenkama i iseckan na kockice
- 50 g parmezana, narendanog
- 5 grančica sitno iseckanog peršuna
- 2 jaja, umućena
- 1 šolje za čaj prozli
- 1 kašičica kumina
- 1 kašičica slatke paprike

- 1 kašičica crnog bibera

- 1 srednja kašika soli

- 2 kašike maslinovog ulja

PRIPREMA

- Kralko propržite povrće na vrelom maslinovom ulju.
- Izmeđajte proprženo povrće sa ostalim sastojcima.
- Oblikujte smesu koju ste pripremili u veknu i čvrsto uvijte plastičnom folijom. Ostavite smesu da odstoji u frižideru 2 sata i da poprimi oblik.
- Uklonite plastičnu foliju sa smesom koju izvadite iz frižidera.
- Podmazite standardni pleh za pečenje i smestite u njega veknu.
- Pečite jelo na prethodno zagrejanoj 1. polici rerne.
- Ostavite jelo da odstoji najmanje 10 min. pre serviranja.

CREME BRULEE

SASTOJCI

- 200 ml pavlake
- 90 ml mleka
- 50 g granulisanog šećera
- 3 žumanca
- 1 štapić vanilo
- Braon šećer

PRIPREMA

- Zagrejte pavlaku, mleko, granulisani šećer i vanilu u šcorpi (ne dozvolite da prokljičaj).
- Izmuliite žumanca u zasebnoj posudi. Izdvajajte deo zagrejanog smesu, dodajte umićena žumanca i pomešajte. Dodajte ostatak smese, neprekidno močajte da spročite da jaja prokljičaju.
- Nasipite pripremljenu smesu u 4 zasebne posude.
- Povravnajte šolje za Creme Brulee koje su postavljene na standardnom plehu za pečenje u kom se nalazi voda.
- Pripremajte desert na 5. polici prethodno zagrejane rerne.
- Nakon kuhanja možete da poprskate Creme Brulee braon šećerom i da karamellisete vrh brenerom ili roštiljom reme.

GOVEDINA WELLINGTON

SASTOJCI

- 600 g govede pečenice
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka male veličine
- 5 grančica svježeg timijana, tako da se odvoji od grančica
- 2 kašike senfa u granulama

- 4 velika lista lisnalog lesla
- 2 žurnarica
- 1 kašika susama
- So / crni biber
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- Podelite govedinu na četiri dela.
- Začinite svaki odčljak maslinovim uljem, solju i crnim biberom u zagrejanom tiganju, zatim urošići i ohladiti.
- Sameljite crni luk, pečurke, svež timijan, so i crni biber dok se ne sjedine.
- Kuvajte smesu dok sva tečnost ne ispari, a zatim ohladite.
- Uvijte lisnato testo na površini koja je posuta brašnom, skratite krajeve testa.
- Premažite lisnato testo nadjevom od pečuraka u skladu sa količinom govedine.
- Stavite govedinu preko nadjeva i premažite senform u granulama.
- Presavijte krajeve testa da u potpunosti prekrijete govedinu.
- Preklcopite i zavežite ga odsečenim krajevima testenine u obliku traka.
- pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Preporučuje se da jelo odsloji 5 minuta nakon kuhanja, a zatim da se posluži.

SUPA OD POVRĆA

SASTOJCI

Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasećen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 praziluk, grubo nasećen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog bibera
- 3 litra mlake vode

Za supu:

- 1 glavica crnog luka srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 tikvica, grubo nasećena
- 1 babura, naseckana na kockice
- 1 paradajz male veličine, grubo nasećen
- 1 koren celera, grubo nasećen
- 4 čena belog luka, sa ljskom
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kašika soli
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1.5 litara soka od povrća

PRIPREMA

- Za pripremnu suku od povrća, kuvajte sve sastojke u ligaju, 45–60 minuta na lihoj valri.
- Procedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite povrće za supu maslinovim uljem, solju i crnim biberom i razvucite ga preko cele površine standardnog pleha za pečenje.
- Stavite beli luk umotan u aluminijumsku foliju sa strane pleha.
- Pripremajte jelo na 5. polici prethodno zagrejane rerne.
- Meljite pečeno povrće i oljuštoni boli luk sa sokom od povrća dok se ne sjedine.
- Preporučuje se da se jelo servira vruće nakon pripreme.

ODREZAK „SIRLOIN STEAK”

SASTOJCI

- 700 g teleće pečenice
- 1 kašika zrna crnog bibera
- ½ čašice pavlake
- ½ šolje za čaj pavlake
- Maslinovo ulje
- So

PRIPREMA

- Grubo sameljite zrna crnog bibera.
- Začiniti odrezak „sirloin steak“ solju, a zatim ih u potpunosti prekrijte grubo samlevenim zrnima crnog bibera.
- Urešile obe strane odreznaka u maslinovom ulju u tiganju.
- Pripremajte jelo na 2. polici prethodno zagrejane rerne.
- Sipajte belo vino, pavlaku i so u tiganj u kom ste urošili odrosko.
- Krčkajte sos dok se ne zgusne.
- Nakon što pripremljeno meso odstoji u crni 5–10 minuta prelijte adreske sosom i servirajte.

GRATINIRANO POVRĆE

SASTOJCI

- 150 g brokolija, samo cvjetića
- 150 g karfiola, samo cvjetića
- 150 g prokelja
- 1 velika šargarepa, srednje debljine, naseckana
- 1 paradajz velike veličine, srednje debljine, naseckan
- 500 ml mleka
- 40 g brašna
- 40 g pčetera
- 80 g parmežana, narenjanog
- 1 kašičica oraščića, narenjanih
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Skuvajte povrće zasebno.
- Olopile puler u ligaju, dodajte brašno i pržile dok brašno ne poprimi svetlobraonku boju.
- Dodajte mleko koje je čuvano na sobnoj temperaturi i malim količinama mešavini putera i brašna i lagano mešajte žicom za mučenje dok se smesu ne zgrije. Vodite račun da sos ne postane previše gust.
- Pospitite pripremljeni sos parmezanom, solju, biberom i orašćicima.
- Dodajte skuvano povrće smesu u tiganju i lagano mešajte.
- Sipajte smesu u staklenu posudu za pečenje veličine oko $30 \times 20 \times 7$ cm³.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrijane forne.
- Servirajte pečeno gratinirano povrće nakon što odstoji 5–10 minuta.

ČIZKEJK „TAHINI”

SASTOJCI

- 500 g blagog krem sira
- 150 g granulisanog šećera
- 5 jaja
- 35 g skroba
- 200 ml pavlake
- 2 kašikice maslinovog ulja
- 210 g biskvita bogatih vlaknima
- 100 g putera

PRIPREMA

- Vomite fino samoljito biskvite bogate vlaknima.
- Olopile puler, dodajte samlevene biskvite i promešajte.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonljivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njega.
- Sipajte mešavinu putera i biskvita u kalup sa uklonljivim stranama i razvucite je ujednačeno na osnovi. Ohladite mešavinu u ovom kalipu tokom 10 minuta u frižideru.
- Umetnite krem sir i šećer u drugoj činiji.
- Umetnite jaja i skrob u zasebnoj činiji.
- Umetnite pavlaku u zasebnu posudu.
- Izmešajte sve smese i tahini sos.
- Sipajte srnesu koju ste pripremili na osnovu napravljenu od putera i biskvita koju izvadite iz frižidera.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrijane forne.
- Ostavite tortu da odstoji u frižideru 1 noć.



Pozor! Ři je se da koristite nož koji je potopljen u vodu za sečenje čizkejk-a. To će varni smogiti riti da sečete glade sarađe torte.

ČORBA OD JAGNJEĆEG VRATA

SASTOJCI

- 800 g jagnjećeg vrata, isečenog na kolutove
- 2 kašike brašna
- 1 kašika putera
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane sitno na kockice
- 1 kašika pasiranog paradiza
- 2 paradajza srednje veličine, oljuštena i iseckana sitno na kockice
- 2 šargarepe srednje veličine, iseckane na krupne kocke
- 2 paradajza srednje veličine, iseckana na krupne kocke
- 1 srednja kašika začinskog timijana
- 250 ml soka od povrća
- So

Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 koren celera srednje veličine, olijušten i grubo nasećen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 prazlit k, grubo nasećen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog biberna
- 3 litra mlake vode

PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvalje sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tloj vatri.
- Procedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinito parčiće jagnjećeg vrata solju, bibernom, brašnom i uklonite višak brašna.
- Zagrejte puter i maslinovo ulje u tiganju i u rešite parčiće jagnjećeg vrata.
- Kratko propržite crni luk u tiganju u kom ste urešili meso, zatim dodajte paradajz i pasirani paradajz i kuvalje.
- Dodajte smesi sok od povrća, so i biber.
- Stavite urešene parčiće jagnjećeg vrata u staklenu posudu za pečenje veličine oko $30 \times 20 \times 7$ cm³, a zatim dodajte sos od paradajza i povrće.

KOLAČ OD LIMUNA

SASTOJCI

- 170 g brašna
- 170 g granulisanog šećera
- 3 jaja
- 5 g praška za pečenje
- 170 g putera (na sobnoj temperaturi)

- Kora 2 limuna
- 2 g vanille

PRIPREMA

- Umutite jaja i šećer u činiji.
- Dodajte smesi brašno, prašak za pecivo i koru limuna.
- Dodajte puter koji je stajao na sobnoj temperaturi i dobro umutite smesu.
- Podmažite puterom teflonski kalup za torte veličine oko $27 \times 15 \times 6 \text{ cm}^3$ i sipajte smesu u kalup.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane forne.

PASULJ

SASTOJCI

- 115 g pasulja
- 150 g pastramija, iseckanog
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane sitno na kockice
- 4 zelene paprike, tanko iseckane na kockice
- 2 paradajza srednje veličine, ciljštena i iseckana na kockice
- 1 kašika pasirane crvene paprike
- 1 kašika pasiranog paradiza
- 1,5 kašika putera
- 1 srednja kašika ljule paprike
- 500 ml soka od povrća (vn. čegi)
- 1 srednja kašika soda-bikarbonate
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Oslavile pasuli u vodi sa soda-bikarbonom da odstoji tokom noći pre kuhanja.
- Kratko prokuvajte pasulj koji je stajao u vodi.
- Zagrožte čorbu na šporcu i dodajte puter.
- Dodajte crni luk iseckan na kockice i proprižte.
- Dodajte biber, paradajz, pasirani crvenu papriku i pasirani paradajz i kuvaljte.
- Sipajte pastrami, prokuvani pasulj, so, crni biber i ljute paprike u šerpui za dinstanje.
- Dodajte smesi vruči sok od povrća, zatim krčkajte oko 10 min, na srednjoj vatri.
- Pokrijte šerpui za dinstanje aluminijumskom folijom.
- Stavite šerpui za dinstanje na najvišu razdvjovnu ploču prethodno zagrejanu fornu i pecite jelo.

PROJA

SASTOJCI

- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 7 g soli
- 5 g granulisanog šećera

- 2 jaja

- 100 ml mleka
- 50 g putera, otopljenog
- 50 g kuka ruza iz konzerve, zrna

PRIPREMA

- Izmešajte kukuružno brašno, brašno, prašak za pecivo, so i šećer u činiji.
- Izmešajte jaja, mlecko, puter i kukuruz u druge goj činiji i dobro umutite.
- Dodajte tečnu smesu smesu u prahu i dobro izmešajte.
- Podmažite puterom teflonski kalup za torte sa najmanje 8 kalupa za mafine i sipajte u njih ravnomerno raspoređenu smesu.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane forne.

USOLJENI BRANČIN

SASTOJCI

- 2 brancina (oko 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 grančica svežeg limijana, sitno iseckanih
- 6 grančica svežeg tirkiznog, sitno iseckanih
- 10 grančica sitno iseckanog peršuna
- 6 grančica mirećije, sitno iseckanih
- Kora 1 limuna, izređana
- 1 glavica belog luka
- 6 belanaca

PRIPREMA

- Izmrvite beli luk. Pripremili nadnev od izmešanog sitno iseckanog bilja. limunovu kore i belog luka.
- Odvojite sa strane 2 kašike naddeva.
- Uklonite iznutrici brancina i očistite škrge. Napišite brancine nadnevom koji ste pripremili.
- Umutite belanaca u činiji dok ne zapone, dodajte ostatak naddeva i sol i dobro promešajte.
- Posipite malo začina na pleh za počinje, stavite brancine na pleh i prekrjite ih cele začinima.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane forne.
- Uklonite so sa jela i poslužite.

PERDE PILAV

SASTOJCI

- 3 pileća bataka

Za nadev:

- 2 čaše pirinča
- 2 kašike pulera
- 2 kašike borovog oraha
- 2 kašike crne ribizle (koje se čuvaju u mlakoj vodlj)
- 4 kašike bademja, prokuvanog i oljuštenog
- 3 čaše pileće supe
- So
- Crni biber

Za testo:

- 125 g putera, na sobnoj temperaturi
- 2 jaja
- 400 g brašna
- 1,5 kašičica soli
- 100 g jogurta

PRIPREMA

- Prokuvajte batake, uklonite kožu i usitnite na komadiće nakon što se ohladi.
- Procedite pilociću supu da je upotrebiti za nadev.
- Proprižite bademe, crnu ribizlu i borov orah u plitkoj i sijajte u činiju.
- Operite pirinač i držite ga u mlačoj i slanoj vodi pola sata.
- Proprižite pirinač u puteru u kom ste proprižili badem, crne ribizle i borov orah.
- Dodajte vruću pilecnu supu i so, krčkajte 10 minuta, a zatim ostavite da odstoji još 10 minuta.
- Nakon što nadev odstoji, dodajte badem, crne ribizle i orah i mešajte.
- Izmešajte brašno, puter i so za testo, nastavite da mešate dok dodajete jaja, zatim dodajte jogurt i dobro umešite; prekrijte testo plastičnom folijom i držite u frižideru 30 minuta.
- Razvucite testo na površini posutoj brašnom i podelite ga na jedan veliki i jedan mali deo.
- Podmažite staklenu posudu veličine oko 25 x 36 x 6 cm³, slavile veći deo lesla u staklenu posudu tako da ivice vise preko ivica posude.
- Poredajte sastojke lako da jedan sloj bude nadev od pirinača, a drugi sloj pilećine, i tako redom.
- Prekrijte nadev od pirinača u polpunost manjom delom testa.
- Isecite višak lesla koji visi preko ivica i spojite ga sa testom koji se nalazi na vrhu.
- Pečite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerni.

JAGNJEĆI BUT „TANDORI“**SASTOJCI**

- 2 kg celih jagnjećih butova
- 3 grančice svežeg timijana
- 3 grančice svežeg ružmarina
- 8 čena belog luka

PRIPREMA

- Urežite oštrim nožem linije u obliku dijamanta na masnim delovima jagnjećeg buta.
- Stavite sveže bilje i beli luk u unutar linija u obliku dijamanta.
- Stavite jagnjeći but na žičani roštilj.
- Pečite jelo tako što ćete staviti pleh na 4. polici ispod žičanog roštilja u prethodno zagrejanoj remi.

VEGETARIJANSKI KREMasti KOLAČ**SASTOJCI****Za testo:**

- 270 g brašna
- 1 kašičica soli
- 180 g putera, hladnog i iseckanog na kockice
- 50 g ohlađene vode

Za nadev:

- 3 jaja
- 2 kašike pavlake
- 70 g brokolija, samo cvjetića
- 1 glavica crnog luka male veličine, iseckana sitno na kockice
- 2 bahare, naseckane na kockice
- 5 grančica sitno iseckanog peršuna
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Umetes brašno, so i puter za testo.
- Dodajte ohlađenu vodu kada se testo sjedini i dodatno umešite.
- Umetajte testo plastičnom folijom i držite u frižideru 1 sat.
- Prokuvajte povrće u slanoj vodi u zasebnim šerpama, držite ga u slanoj vodi tako da mogu da zadiraju boju.
- Umetite jaja sa pavlakom za nadev. Dodajte povrće, peršun, so i crni biber i promešajte.
- Podmažite pleh za pile prečnika oko 25 cm i visine 3 cm.
- Razvucite leslo koje ste držali u frižideru na površini posutoj brašnom, stavite ga u plit za pite, isecite ivice, probušite testo viljuškom.
- Pocite jelo na 1. polici prethodno zagrejanoj rerni.
- U 25. minuti pečenja izvadite pleh za pite, dodajte močavinu povrće i nastavite da pečete.

ČOKOLADNI ČIZKEJK**SASTOJCI****Za osnovu:**

- 30 g kakao, prosejanog
- 185 g putera, otopljenog
- 130 g granulisanih šećera
- 2 jaja
- 130 g brašna
- 100 g komadića čokolade

Za nadev:

- 375 g obrađenog sira
- 165 g granulisanih šećera
- 3 jaja
- Pola kašičice vanilic

Za sos:

- 100 g pavlake

- 100 g gorke čokolade
- Pola kašike mesta

PRIPREMA

- Izmešajte kakaо, granulisani šećer i brašno za osnovu čizkejka. Zatim dodajte puter, jaja i komadiću čokoladu i umutite dobro ovu smesu.
- Slavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za počinje, postavite okrugli kalup za počinje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njoga.
- Sipajte mešavinu koju ste pripremili za osnovu čizkejka u posudu i razvucite.
- Umutite obrađeni sir, granulisani šećer i vanilu, za nadev. Dodajte jaja jedno za drugim tokom mučenja dok ne dobijate sjedlinjenu mešavinu.
- Sipajte mešavinu koju ste pripremili za nadev na osnovu čizkejka.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane forne.
- Za sos istopite pavlaku, čokoladu i med primenom principa „bain-marie“ u posudi.
- Dodajte sos koji ste pripremili i rasporedite ga ujednačeno preko ispečenog, a zatim ohlađenog čizkejka na sobnoj temperaturi.
- Držite čokoladni čizkejk u frižideru 3–4 sata.



Pozor! Čuјa se da koristite nož koji je potpuno jen u vodu za sećanje čizkejka. To će vam omogućiti da sećate gde sarće torte.

PITA OD SPANAČA

SASTOJCI

Za nadev:

- 250 g spanaća
- 4 jaja
- 1 kašika mleka
- 100 g parmezana, narenđanog
- 1 kašičica oraščića, narenđanih
- 1 kašika borovog oraščića
- 2 kašike maslinovog ulja
- Crni biber
- So

Za sos:

- 200 g kozjeg sira, narenđanog
- 150 ml mleka

PRIPREMA

- Iseckajte listove spanaća, zatim operite i osušite.
- Sipajte maslinovo ulje u posudu, dodajte spanać.
- Dinstajte spanać 5 minuta.
- Prebacite dinstani spanać u cediljku i uklonite višak vode kašikom.
- Izmešajte sve sastojke i sjedinite ih tokom rendanja dok smesa ne postane kremasta.
- Prekrijte 4 manje aluminijumske posude papirom koji ne propušta masnoću.

- Podelite smesu koju ste pripremili na jednakе količine u 4 posude.
- Poravnajte šolje poslavljene u standardnom plichu za počinje u kom se nalazi voda.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane forne.
- Istopite kozji sir i mleko u tiganiju za sos.
- Sipajte sos na ispečenu pilu sa spanaćem i servirajte.

PILEĆI BATACI

SASTOJCI

- 4 pileća bataka, bez kostiju
- 6 krompira srednje veličine
- 3 grančice svežeg timijana, sitno iseckane
- So

Za nadev:

- 5 kašika maslinovog ulja
- 2 čena belog luka
- 5 kašika prezli
- 3 grančica začinske žalfije, sitno iseckane
- 3 grančice svežeg timijana, sitno iseckane
- 3 grančice peršuna, silno iseckane
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Zagrejte maslinovo ulje u liganjicu za nadev.
- Tanko iseckajte boli luk, proprižite u tiganju.
- Dodajte prezle i kuvajte.
- Dodajte začinsku žalfiju, svež timijan, peršun, so i biber smesi sa prezlamom i pripremile nadev.
- Postavite nadev u središte pilčnih bataka bez kostiju i umotajte ih.
- Iseckajte krompir na krt pnc kocke, začinite rizmarinom, maslinovim uljem i solju.
- Stavite kockice krompira u plich. Postavite žičani roštilj na plah u fornu, stavite pileće batake na žičani roštilj.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane forne.

Kako rukovati grilom



UPOZORENJE

Zelvo je vratna forna za vreme cešenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju spektinu.



Mozete da grijujete u zasebnom delu i de u surio u grilje u delu i u grijjem delu kada su isporuci gornji niži delovi.

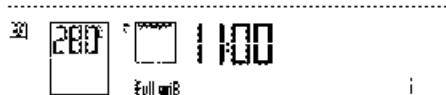
Grilovanje u zasebnom velikom delu

Forna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuju samo tačno vreme.

- Izvadite ploču iz srednjeg dela terne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz terne će tajmer terne raditi u poslavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
- Uključite ternu dodirivanjem lastera  dve sekunde.
- Kada uključite ternu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.

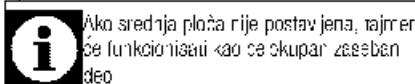


- Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)“ (Brzo zagrevanje (pojačavač)), „Cooking time“ (Vreme kuhanja) i „Cooking end time“ (Završetak vremena kuhanja), videti. (Rukovanje ternom kao zasebnim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom terne*, strana 22
- Ako su vrednosti funkcije, temperaturre i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljiće na displej.
- Ako se podeši, na kraju vremena kuhanja, terma se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Roma se automatski isključuje. Ako vreme kuhanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster  da prekinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.
- Dodirnite laster  da isključite ternu.

Režim grilovanja samo u gornjem delu

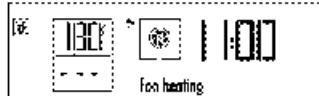
Terna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuju samo tačno vreme.

- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.



- Uključite ternu dodirivanjem tastera  dve sekunde.

- Kada uključite ternu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.



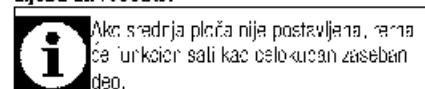
- Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)“ (Brzo zagrevanje (pojačavač)), „Cooking time“ (Vreme kuhanja) i „Cooking end time“ (Završetak vremena kuhanja), videti. (Rukovanje ternom samo kao gornjim ili donjim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom terne*, strana 22
- Ako su vrednosti funkcije, temperaturre i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.
- Ako se podeši, na kraju vremena kuhanja, terma se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Roma se automatski isključuje. Ako vreme kuhanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster  da prekinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.

- Dodirnite taster  da isključite ternu.

Grilovanje samo u gornjem delu dok gornji deo terne radi.

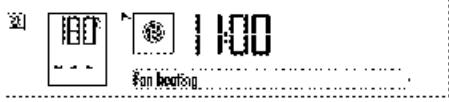
Terna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuju samo tačno vreme.

- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

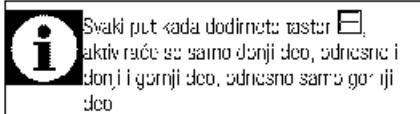


- Uključite ternu dodirivanjem tastera  dve sekunde.

- Kada prvi put uključite ternu, funkcija kuhanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.

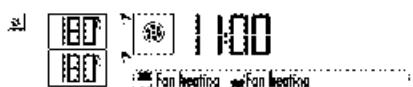


Fan heating



Swaki put kada dodirnete taster aktiv ručce se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

4. Aktivirajte obja dela dodirivanjem tastera dva puta. Simbol će se pojaviti porod svakog dela reme.



Fan heating, Fan heating

5. Dodirivanjem tastera izaberite željeni par funkcija tako da gornji deo bude izabran kao funkcija grila.



Full grill Fan heating

6. Nakon što izaberete funkciju „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuhanja) možete zasebno podešavati za svaki deo reme. Za ova podešavanja će zatrepeteti simbol aktivnog dela za kuhanje . Poglądajte: (Istovremeno

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuhanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuhanja (približ. u min.)
Pečenje	Zičan rošt.	4. 5	260	20..25 min ^a
Piletina sećena na komade	Zičan rošt.	4. 5	260	25..35 min.
Jagnjeće kromadle	Zičan rošt.	4. 5	260	20..25 min. in.
Pečena govedina	Zičan rošt.	4. 5	260	25..30 min ^a
Te eće kromadle	Zičan rošt.	4. 5	260	25..30 min ^a
Test - et	Zičan rošt.	4	260	1..3 min

^a zavisno od debeline

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

Samo za gornji deo: tabela vremena kuhanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuhanja (približ. u min.)
Pečenje	Zičan rošt.	4. 5	260	20..25 min ^a
Piletina sećena na komade	Zičan rošt.	4. 5	260	25..35 min.
Jagnjeće kromadle	Zičan rošt.	4. 5	260	20..25 min. in.
Pečena govedina	Zičan rošt.	4. 5	260	25..30 min ^a
Te eće kromadle	Zičan rošt.	4. 5	260	25..30 min ^a
Test - et	Zičan rošt.	4	260	1..3 min

^a zavisno od debeline

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

korišćenje gornjeg i donjeg dela reme) Kako

rukovati kontrolnom jedinicom reme, strana 22

7. Ako su vrednosti funkcije, temperaturre i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje u „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.
8. Ako se podeši, na kraju vremena kuhanja, rema se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se čujasava dva puta. Rema se automatski isključuje. Ako vreme kuhanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster da prokinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.
9. Dodirnite taster da isključite remu.

Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za počinje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.
Ne stavljamte hrani u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplijia oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

**Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuhanja
za roštiljanje testnih obroka**

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u suglasnosti sa FN 60350/1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode.

Hrana	Dodatak za upotrebu	Vredna umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuhanja (približ. u min.)
Test hleb	7 cm pištili	4	200	1..3 min.
Čučar (gewürzna) 12 kg/čed	7 cm pištili	4	200	25..35 min.

Okrenite hrani nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hrani koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Izkl učile p o izvod iz strelja p a nego što započne radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara.



OPASNOST:

Pri čišćenju sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruća površina mogu da prati zrakiju ope kote re!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuhanja i izbaci njihovo obgorevanje pri sladočoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, muk. Ikaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga sa vrom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ruke. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smenu.



Prilikom upotrebe niskih deterdženata i sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškoće/tečnosti za čišćenje ili oštete predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenja uređaja da re biste razvili električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

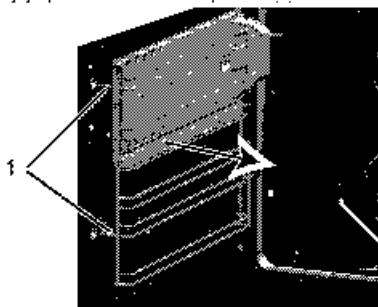


Ako je vaš proizvod opremljen tastirima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne tabe. Komandna tabla može da se ošteti!

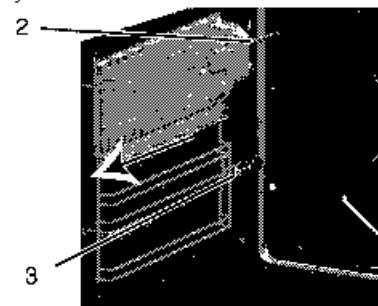
Čišćenje nerne

Za čišćenje bočnih zidova nerne

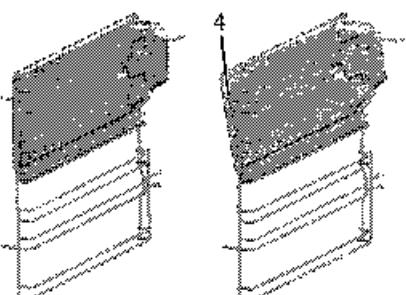
- Izvadite ploču iz srednjeg dela nerne.
- Povucite žičanu rešetku zajedno sa gornjim zidom na koji je površana i izvucite pin br. (1) iz kojeg je čišćenje.



- Povucite žičanu rešetku ka sebi zajedno sa bočnim zidom i izvucite rešetku i bočni zid iz nerne. Vodite računa da pin br. 2 bude izvaden iz svog kućišta u zadnjem zidu, a vrh br. 3 izvaden iz zavrtnja na bočnom zidu.

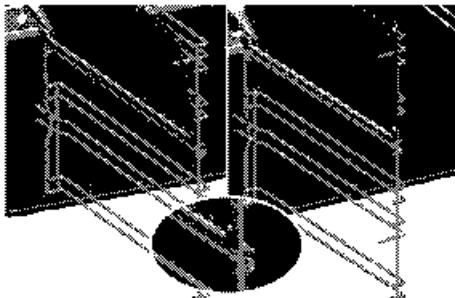


- Povucite žičanu rešetku da biste je izvadili iz rupice (4) na bočnom zidu i odvojili žičanu rešetku i bočni zid.

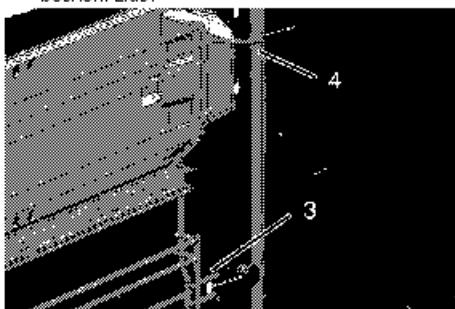


- Očistite žičanu rešetku i bočni zid rmlakom vodom i lečnošću za pranje sudova koristeći muk tkaninu ili sunđer i obrišite ih suvom tkaninom.

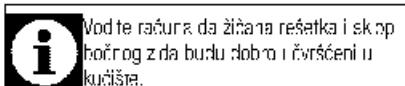
6. Nakon čišćenja ubacite vrh br. 1 žičane rešelke u rupicu (4) na bočnom zidu. Vodite računa da bočna ploča bude učvršćena u kućištu svoje žičane rešetke.



7. Pričvrstite bočni zid i sklop žičane rešelke u rernu tako da njihovi vrhovi (2) mogu da uđu u kućišta na okviru, a da vrh br. 3 uđe u zavrtanj na bočnom zidu.



8. Ubacite pin žičane rešelke (1) u njegovo kućište na okviru.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opclona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rorno ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolivenog ulja (para i ogljen-diksoid).



Čišćenje vrata rerne

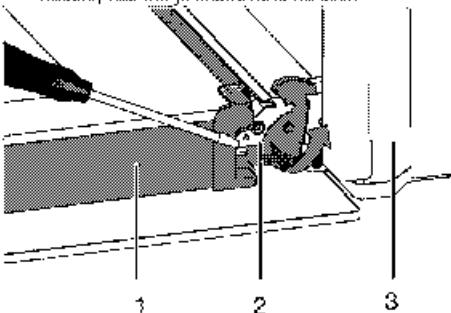
Da čišćenje vrata rerno, koristite toplu vodu i točnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje i/ili tvrdu metu ne stručarca za čišćenje vrata rerne. Ovi mogu da zgraju površinu i uništite staklo.

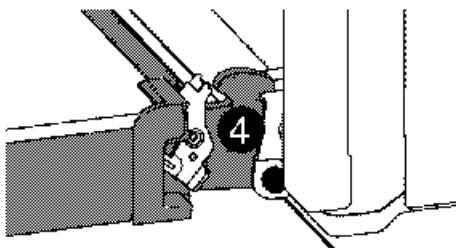
i U ugrađenim staklim prednjih vrata je presvuđeno materijalni i koci su lako čist. Ne koristite oštra sredstva za čišćenje i/ili tvrdu metu ne stručarca, žice za čišćenje i izbeljivač za čišćenje urutrašnjeg stakla prednjih vrata jer mogu da izgrabe površinu. To može da ošteti netrajalnu kujinu i/ili presvuđeno staklo.

Skidanje vrata rerne

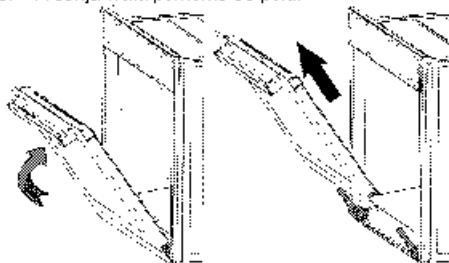
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezeljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1. Vrata
2. Zekl učvarenje šarke(zatvorena pozicija)
3. Rerna
4. Zekl učvarenje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerile do pola.



4. Skinile prednja vrata lako što čele ih povuci prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.



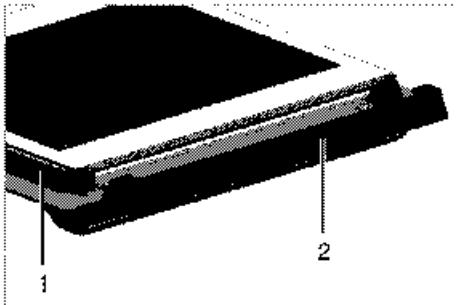
Korake načinje pri ikoni srećnog skidara treba srušiti obrazutim redosledom da si se instalira u vrata. Ne zaborav te da zatvorite steklo u kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima ronme može da se izvadi radi čišćenja.

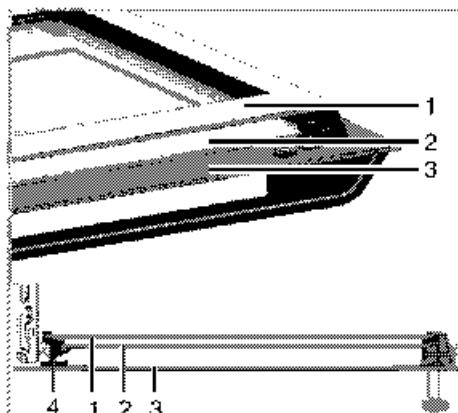
Otvorite vrata ronme.



1 Okvir

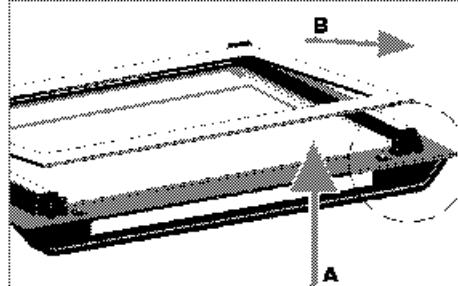
2 Plastičan deo

Povucite prema sobi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



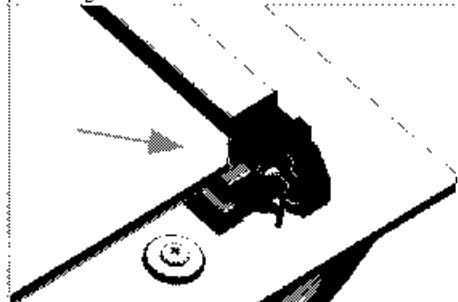
3. Prednja vrata pomerile do pola.
4. Skinile prednja vrata lako što čele ih povuci prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.

Najdublja staklena p oča
2 Unutrašnja staklena p oča
3 Sealna staklene ploča
4 Plastični řeb za staklenu ploču-dorj
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu pložu (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.
Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiraju vrata je reinstaliranje unutrašnje slaklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao slaklene ploče lako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog řeba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora bili instalirana u plastični žleb uz rijeđublju staklene ploču (1). Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da u glaviti donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u rerni uverite se da je prozvod isključen iz struje i onladen radi izbjegavanja opasnosti od električnog udara. Vrude površine mogu da proizvode opekotine!



Sijala u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperaturu do 300 °C. Pogledajte Tehničke specifikacije, strana 11 za više podataka. Sijalice za rernu nemojte nabeviti kod ovih asfertnih servisera.



Položaj sijalice može da se razlikuje od početka na slici.



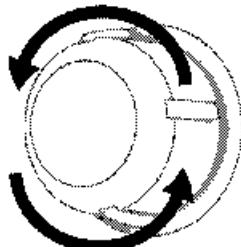
Lampice koja se koristi u ovom uređaju nije potrebna za osvetljivanje pretoči u domaćinstvu. Namena sve ampe je da pomogne korisniku da vidi trenutku.



Lampice u ovom uređaju mora u da zdržava u ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

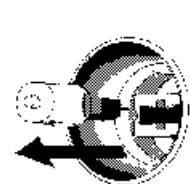
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smjeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamjenite je.

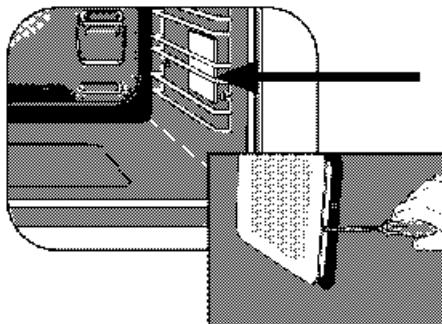
Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamjenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

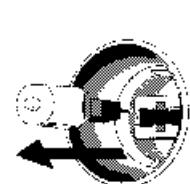
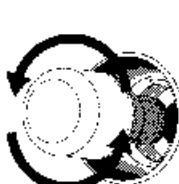
Ako vaša rerna ima četvrtastu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je objašnjeno. Pogledajte .



3. Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.

4. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamjenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamjenite je.



5. Namestite stakleni poklopac, a zatim žičane police.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnjog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.
- Proizvod nije priključen na (južemljeni) utičnicu. >>> Proverite utikač.

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> Zamjenite sijalicu u romi.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastora za izbor funkcije i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovne proizvoda ukoliko re možete da rešite problem i pored primene navedenih ucusnika. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.