tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BVR34500BGMS



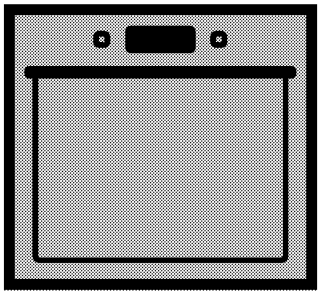
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bvr34500bgms-akcija-cena/

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BVR34500BGMS

SB

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

Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete 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 dokumenta 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 priručniku.

Objašnjenje simbola
U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:


Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.


Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.


Upozorenje za električni udar.


Upozorenje za opasnost od požara.


Upozorenje za vrele površine.

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

CE

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost 4
Bezbednost električnih proizvoda 4
Bezbednost proizvoda 5
Namena 7
Bezbednost dece 7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 8
Odlaganje ambalažnog materijala....8

2 Opšte informacije 9

Pregled 9
Sadržaji pakovanja 10
Tehničke specifikacije 11

3 Instalacija 12

Pre instalacije 12
Instalacija i povezivanje 13
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 14

4 Pripreme 16

Saveti za uštedu energije....16
Prva upotreba....16
Početno podešavanje vremena 16
Prvo čišćenje proizvoda 17
Prvo zagrevanje 17

5 Kako rukovati rernom 18

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju.... 18
Kako koristiti električnu rernu.... 18
Funkcije rerne.... 19
Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne.... 22
Tabela vremena kuvanja.... 33
Funkcije spremnih jela.... 37
Recepti za menije za gotova jela.... 39
Kako rukovati grilom.... 45

6 Održavanje i nega 49

Opšte informacije.... 49
Čišćenje komandne table.... 49
Čišćenje rerne.... 49
Skidanje vrata rerne 50
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima.... 51
Zamena sijalice u rerni 52

7 Otklanjanje kvarova 53

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite 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 upotrebom 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.

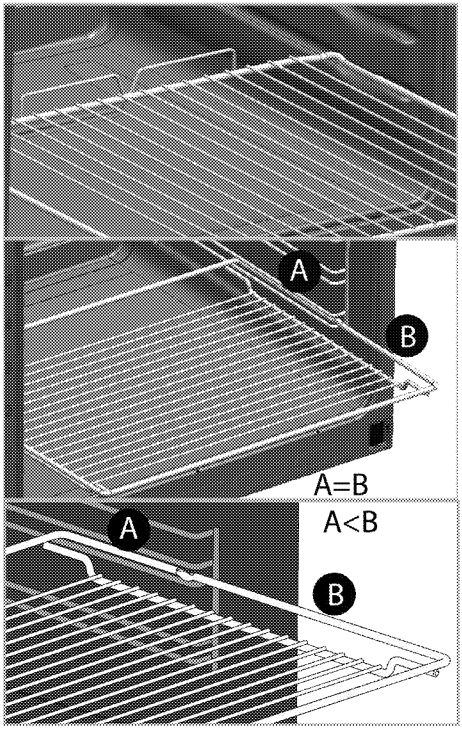
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- 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 rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne 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: Uređaj 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 stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj 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 izgrebati 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 policu. 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.
- Uređaj 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 izazvao 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 nenamenske 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 domašaja 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. Odložite 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:

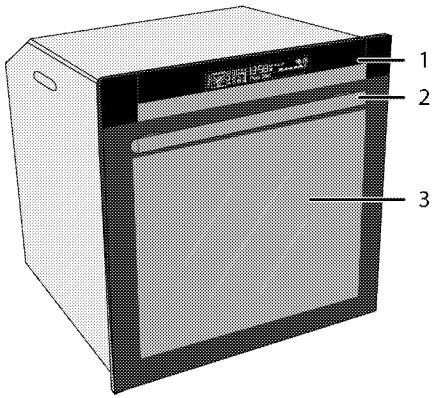
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

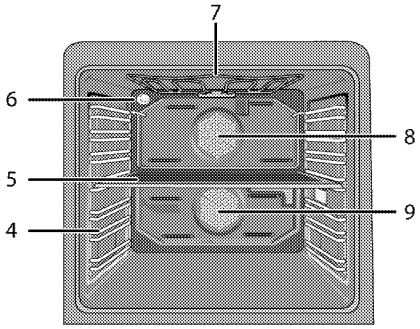
Odlaganje ambalažnog materijala

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

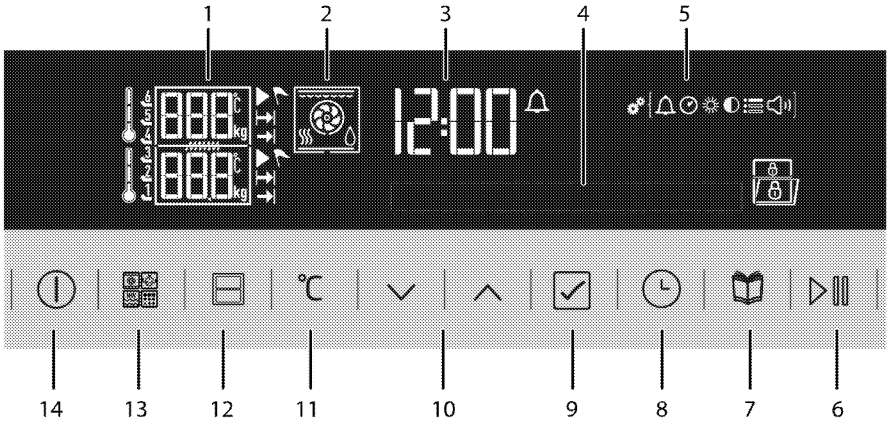
2 Opšte informacije

Pregled





1 Kontrolna tabla
2 Ručka
3 Prednja vrata
4 Položaji police
5 Srednja ploča
6 Lampa
7 Gornji grejač
8 Motor ventilatora u gornjem delu (iza lima)
9 Motor ventilatora u donjem delu (iza lima)



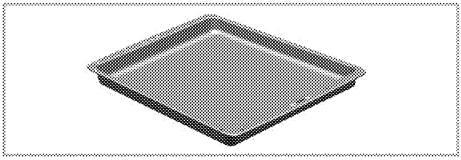
1 Polje indikatora temperature/težine
2 Displej za funkciju
3 Polje indikatora tačnog vremena
4 Displej za tekst
5 Simboli u meniju za podešavanja
6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
7 Taster za izbor menija hrane
8 Taster za vreme i podešavanja
9 potvrdu
10 Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija)
11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
12 Taster za izbor odeljka rerne
13 Taster za izbor funkcije *
14 Taster za UKLJ./ISK.

* Prisutno u rernama sa svojstvima samočišćenja, parnog lonca i mikrotalasnom pećnicom.

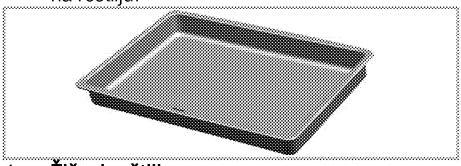
Sadržaji pakovanja

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

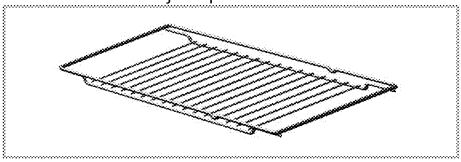
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni pleh**
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.

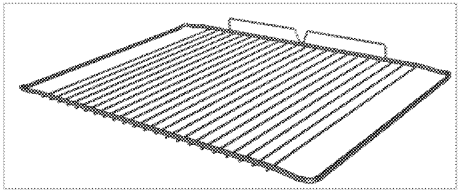


3. **Duboki pleh**
   Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.

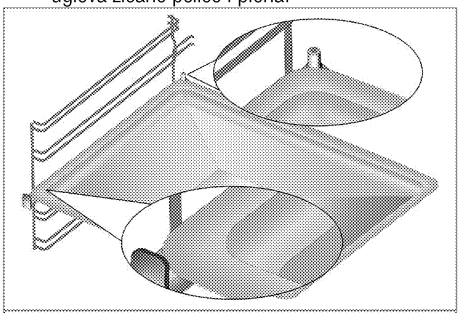


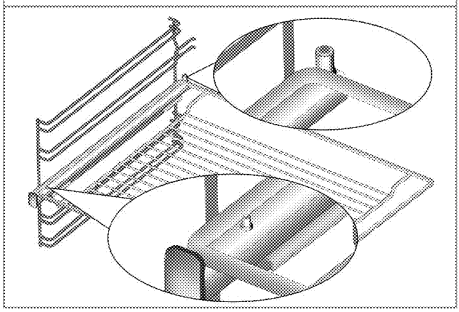
4. **Žičani roštilj**
   Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.





5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**
   (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
   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.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	**Rerna sa više funkcija - Rerna sa dva odeljka**
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni 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 postoje).
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 sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*

Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

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 poništi garanciju.


Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod 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 proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

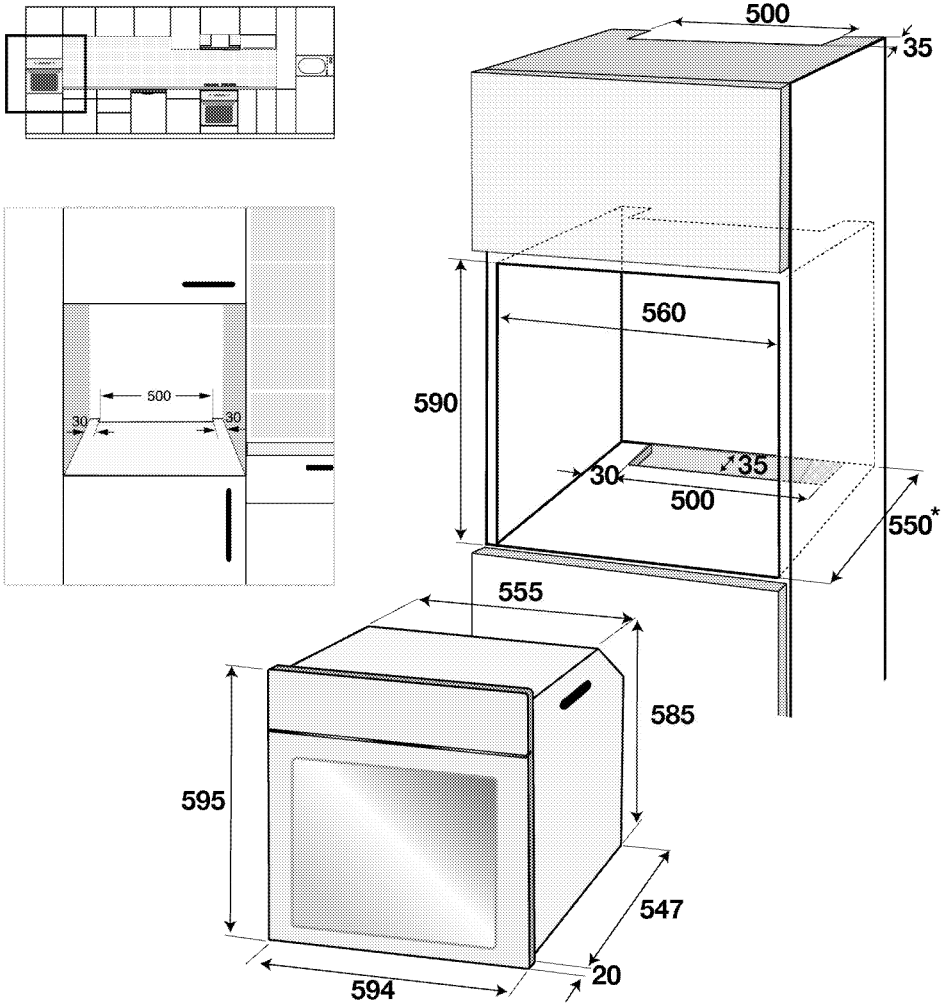
Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.


Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.


Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.


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



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije". Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.
Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

OPASNOST:
Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prigneči ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili 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 „Tehničke specifikacije“.

OPASNOST:
Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.
Postoji opasnost od električnog udara!

Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

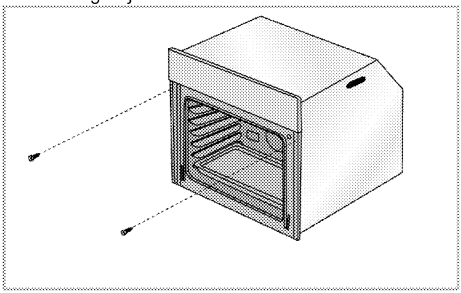
Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

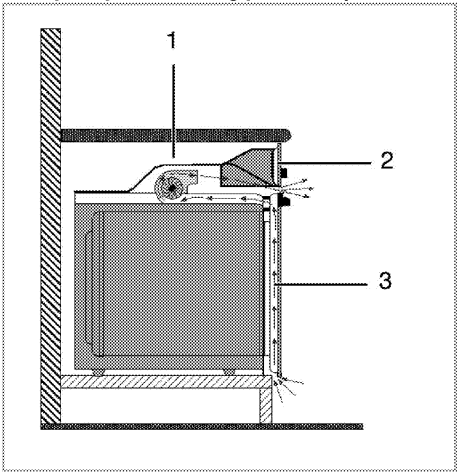
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom 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 Kontrolna tabla
3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.

Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.
Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

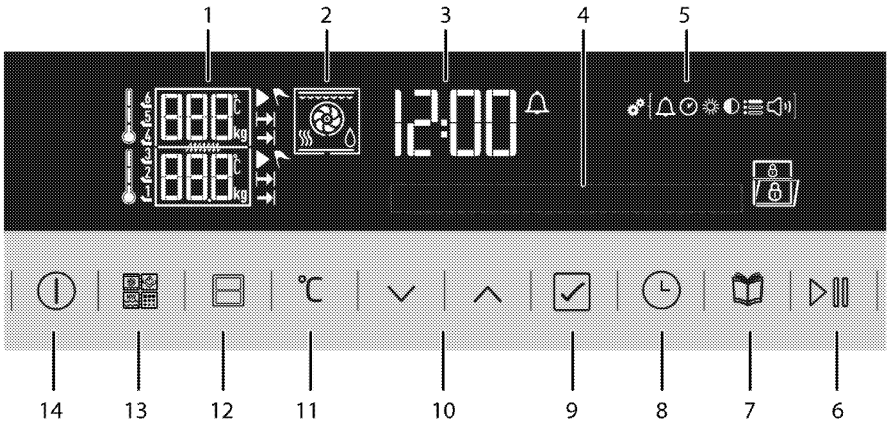
Saveti za uštedu energije

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

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Početno podešavanje vremena

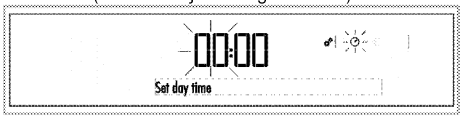


1 Polje indikatora temperature/težine
2 Displej za funkciju
3 Polje indikatora tačnog vremena
4 Displej za tekst
5 Simboli u meniju za podešavanja
6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
7 Taster za izbor menija hrane
8 Taster za vreme i podešavanja
9 potvrdu
10 Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija)
11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
12 Taster za izbor odeljka rerne
13 Taster za izbor funkcije *
14 Taster za UKLJ./ISK.

* Prisutno u rernama sa svojstvima samočišćenja, parnog lonca i mikrotalasnom pećnicom.

Podesite početno vreme

1. Kada proizvod uključite prvi put, časovi i simbol ⏲ će zatrepereti. Prikazaće se tekst „Set 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 potvrdite podešavanje minuta.



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



Podešavanje jezika

Jezik se može podesiti samo kada je displej rerne 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.

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

» Samo tasteri ⏻ i ⏲ su funkcionalni kada displej ima taj status. Sve radnje možete da izvršite u meniju za podešavanja.

U slučaju nestanka električne energije ili kada se proizvod isključi i ponovo priključi, meni za podešavanje vremena se ponovo prikazuje.

Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom 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 opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

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

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte

Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

OPASNOST:
Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije 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 pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- 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 kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (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 braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

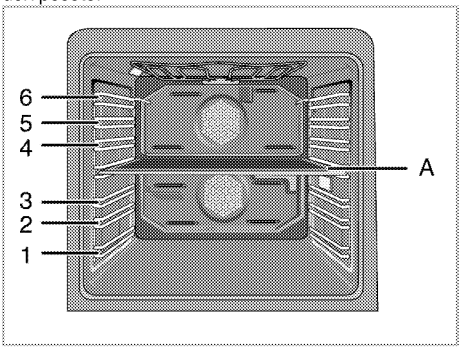
- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja 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 podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

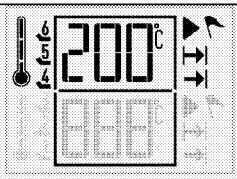
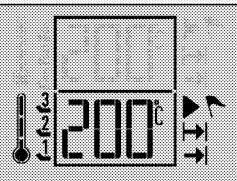
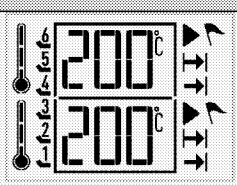
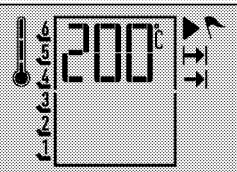
Kako koristiti električnu rernu

Položaj rešetki

Postoji 6 rešetki u vašoj rerni pogodnih za upotrebu, od kojih su 3 u donjem delu, a 3 u gornjem delu. Postoji još jedan usek u prorezu gde će biti ugrađena srednja ploča (A). Nemojte koristiti ovaj usek kao stalak dok pečete.



Možete peći u 4 različita dela rerne.

	Gornji deo	Možete peći samo u gornjem delu rerne. Pogodno je za roštilj i pečenje manjih zapremina jela.		Kada je gornji deo aktivan, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovog dela rerne.
	Donji deo	Možete kuvati samo u donjem delu rerne. Pogodno je za kuvanje srednjih zapremina jela.		Kada je gornji deo aktivan, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovog dela rerne.
	Niži gornji deo	Možete kuvati istovremeno u donjim i gornjim delovima rerne. Pogodno je za kuvanje dva različita jela.		Kada su niži gornji delovi aktivni, na displeju se zasebno pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovih delova rerne.
	Zaseban veliki deo	Možete kuvati u zasebnom velikom delu rerne. Pogodno je za kuvanje većih zapremina ili više vrsta jela.		Kada je zaseban veliki deo aktivan, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovog dela rerne.

Funkcije rerne

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

Sve funkcije vaše rerne su objašnjene u ovom odeljku.

Simbol	Naziv	Opis
	Statično (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.
	Statično + ventilator (Donje/gornje grejanje sa ventilatorom)	Uključeni su gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu). Vruć vazduh se ravnomerno i brzo širi po čitavoj rerni pomoću ventilatora. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Odmrzavanje (sa ventilatorom)	Rerna 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 ravnomerno i brzo širi kroz rernu pomoću 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 pomoću 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. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Ekonomični gril	Samo je unutrašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne uključen. Pogodno za grilovanje malih i srednjih količina mesa.
	Veliki gril	Unutrašnji i spoljašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne 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 rerne. Vruć vazduh se ravnomerno i brzo širi po čitavoj rerni pomoću ventilatora. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.
	Održavanje toplote	Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluženje u dužem vremenskom periodu. Nemojte koristiti za kuvanje hrane.
	Ekonomično kuvanje ventilatorom	Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Da uštedite energiju, možete koristiti ovu funkciju umesto da kuvate pomoću 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 sporo 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 tiganj. Možete kuvati zapečeno meso sa funkcijom "niska temperatura kuvanja" duže vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.

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

Tabela funkcija

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

Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.
Odgovarajući simboli će trepereti na displeju dok budete vršili podešavanje.
Program će biti otkazan u slučaju nestanka električne energije. Morate ponovo programirati rernu.

Tačno vreme se ne može podesiti dok rerna radi u nekoj funkciji ili ako je za rernu izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.
Čak i kada je rerna isključena, sijalica rerne se pali kada su vrata rerne otvorena.
Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvanja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje toplote“ i „Kuvanje pri niskim temperaturama“.
Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvanja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje toplote“ i „Kuvanje pri niskim temperaturama“.

Zaseban veliki deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Statično	200	40–280
Statično + 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 gril i ventilator	200	40–280
Veliki gril	280	40–280
Ekonomični gril	280	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220
Donji grejač	180	40–220
Održavanje toplote	60	40–100
Kuvanje pri niskim temperaturama	80	50–150
Odmrzavanje	–	–

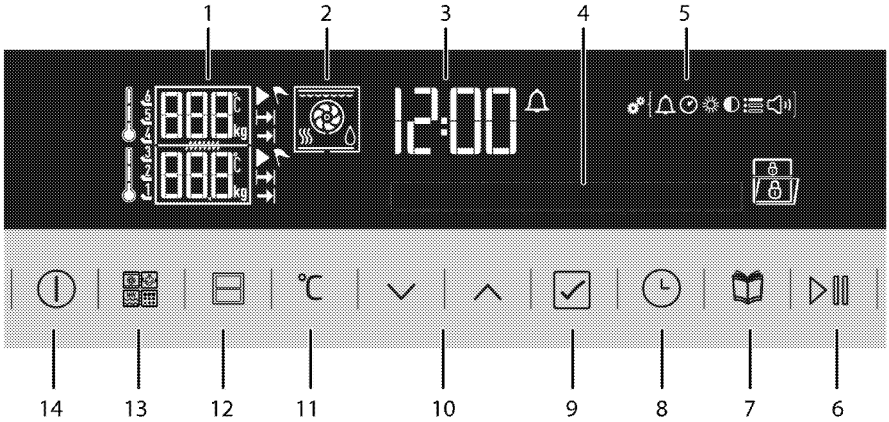
Gornji deo

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 rerne



1 Polje indikatora temperature/težine
2 Displej za funkciju
3 Polje indikatora tačnog vremena
4 Displej za tekst
5 Simboli u meniju za podešavanja
6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
7 Taster za izbor menija hrane
8 Taster za vreme i podešavanja
9 potvrdu
10 Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija)
11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
12 Taster za izbor odeljka rerne
13 Taster za izbor funkcije *
14 Taster za UKLJ./ISK.

* Prisutno u rernama sa svojstvima samočišćenja, parnog lonca i mikrotalasnom pećnicom.

Simboli na displeju:

Simbol brzog zagrevanja (pojačivača)
Simbol vremena kuvanja
Simbol za kraj vremena kuvanja
Simbol alarma
Simbol pripravnosti
Simbol kuvanja
Simbol tačnog vremena
Simbol podešavanja
Simbol za održavanje toplote
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 uređaja.

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. Kuvanje 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.

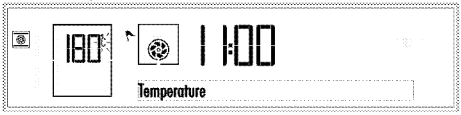
1. **Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.**
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⏻ dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.



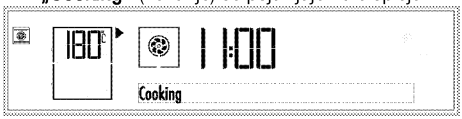
5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite ℃ jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol ℃ će zatrepereti na displeju i tekst **„Temperature" (Temperatura)** će se prikazati na displeju.



6. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧ /∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite 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 ☑.

> Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol ≡🌡 će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje ≡🌡 kada dodirnete dugme ℃ dva puta.

9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷‖ na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



» Rerna se zagreva do podešene temperature.

> Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne 🌡 će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

> Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol 🚪 se prikazuju na displeju.

11. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster ▷‖ dve sekunde da prekinete kuvanje.



Poluautomatski rad

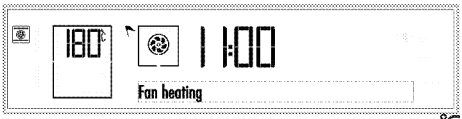
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.
Prilikom poluautomatskog rada možete da podesite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

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

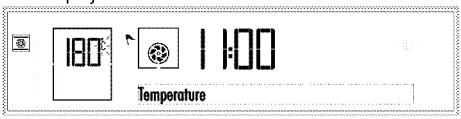
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite °C jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol °C 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 potvrdite temperaturu.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster °C 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 ☑.

> Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol ≡🌡 će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje ≡🌡 kada dodirnete dugme °C dva puta.

9. Za vreme kuvanja pritisnite taster ⏲ jednom da dođete do postavke „Cook time" (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol |→| će zatrepereti u isto vreme.



10. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada se vreme kuvanja podesi, simbol |→| se stalno prikazuje.
11. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷‖ 2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



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

> Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne 🌡 će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

> Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol 🚪 se prikazuju na displeju.

13. Kada se kuvanje 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. Rerna se automatski isključuje.
15. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster ▷‖ 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

> Ako želite da otkažete poluautomatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏻.

Potpuno automatski rad

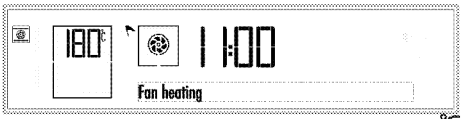
U režimu potpuno automatskog rada možete podesiti vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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

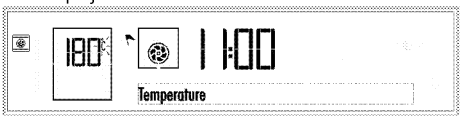
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.



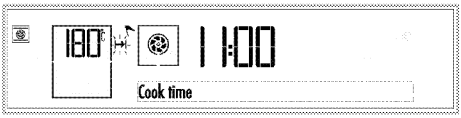
5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite °C jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol °C će zatrepereti na displeju i tekst **„Temperature" (Temperatura)** će se prikazati na displeju.



6. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧ /∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster °C 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 ☑.

> Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol ≡🌡 će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje ≡🌡 kada dodirnete dugme °C dva puta.

9. Za vreme kuvanja pritisnite taster 🕒 jednom da dođete do postavke **„Cook time" (Vreme kuvanja)** na displeju za tekst. Simbol →| će zatrepereti u isto vreme.



10. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada se vreme kuvanja podesi, simbol →| se stalno prikazuje.
11. Za kraj vremena kuvanja više puta kratko pritisnite 🕒 dok se ne prikaže **„Cook end time"** (Kraj vremena kuvanja) na displeju za tekst. Simbol →| treperi u isto vreme.



12. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeni kraj vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podesi, →| se neprekidno prikazuje.
13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| 2 sekunde da biste započeli kuvanje.

» » Poruka **„Stand by"** (Pripravnost) će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili.

15. Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuvanja, kada se **„Cooking" (Kuvanje)** prikaže na displeju i kada se rerna zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rerne je uključena za vreme procesa kuvanja.

> Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne 🌡 će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

> Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol ▭ se prikazuju na displeju.

16. Kada se kuvanje 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 zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
18. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster ▷|| 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

Ako želite da otkažete potpuno automatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏻.

Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom

Ručni rad

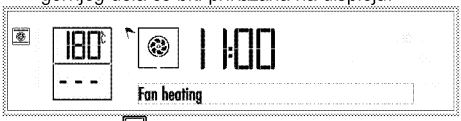
Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

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

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

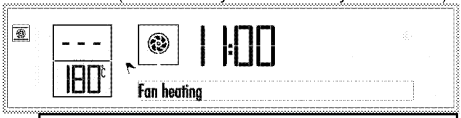
   Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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



4. Dodirnite ▭ jednom da aktivirate donji deo rerne.

Simbol ⚑ će se pojaviti pored aktivnog dela rerne. Postavljanje temperature 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.

5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.

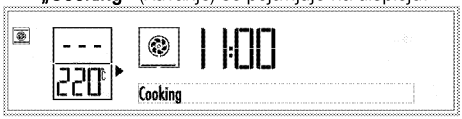


6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite °C jednom da dođete do displeja za temperaturu.

Simbol °C će zatrepereti na displeju i tekst **„Temperature" (Temperatura)** će se prikazati na displeju.



7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧/∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu.
8. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
9. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷⏸ na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.

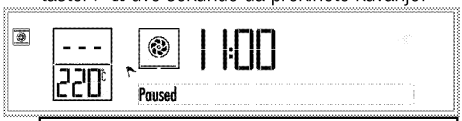


» Rerna se zagreva do podešene temperature.

Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne ▮ će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol ▱ se prikazuju na displeju.

10. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster ▷⏸ dve sekunde da prekinete kuvanje.



Kada upotrebljavate samo gornji ili donji deo za kuvanje, neka deo koji ne koristite bude prazan jer će se zagrejati.

Poluautomatski rad

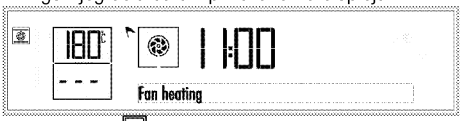
Prilikom poluautomatskog rada možete da podesite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

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 kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.**

   Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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



4. Dodirnite ▭ jednom da aktivirate donji deo rerne. Simbol ⬉ će se pojaviti pored aktivnog dela rerne. Postavljanje temperature 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.

5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.



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



7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧/∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja pritisnite taster 🕒 jednom da dođete do postavke „Cook time" (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol |→| će zatrepereti u isto vreme.



9. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada se vreme kuvanja podesi, simbol |→| se stalno prikazuje.
10. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
11. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju. Simboli ⬉ nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli ▷||.



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

Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne 🌡 će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol ▭ se prikazuju na displeju.

12. Kada se kuvanje 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.
13. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
14. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster ▷|| 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

Kada upotrebljavate samo gornji ili donji deo za kuvanje, neka deo koji ne koristite bude prazan jer će se zagrejati.

Ako želite da otkažete poluautomatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏻.

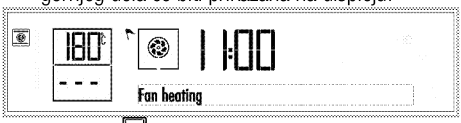
Potpuno automatski rad

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

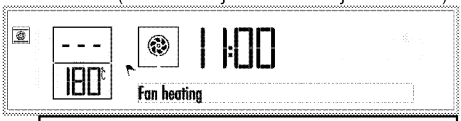
1. **Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.**

Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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



4. Dodirnite ⊟ jednom da aktivirate donji deo rerne. Simbol će se pojaviti pored aktivnog dela rerne. Postavljanje temperature 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.)

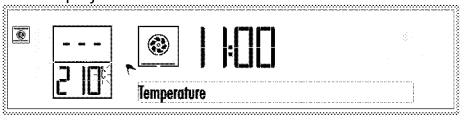


Svaki put kada dodirnete taster ⊟, aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ∧/∨.



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



7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧/∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja pritisnite taster 🕒 jednom da dođete do postavke **„Cook time" (Vreme kuvanja)** na displeju za tekst. Simbol →| će zatrepereti u isto vreme.



9. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada se vreme kuvanja podesi, simbol →| se stalno prikazuje.
10. Za kraj vremena kuvanja više puta kratko pritisnite 🕒 dok se ne prikaže **„Cook end time"** (Kraj vremena kuvanja) na displeju za tekst. →| treperi na ekranu u isto vreme.



11. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeni kraj vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podesi, →| se neprekidno prikazuje.
12. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
13. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷‖ 2 sekunde da biste započeli kuvanje.

» » Poruka **„Stand by"** (Pripravnost) će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili.

14. Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuvanja, kada se **„Cooking" (Kuvanje)** prikaže na displeju i kada se rerna zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rerne je uključena za vreme procesa kuvanja.

Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne | će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol ⊏/ se prikazuju na displeju.

15. Kada se kuvanje 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.
16. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
17. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster ▷‖ 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

Kada upotrebljavate samo gornji ili donji deo za kuvanje, neka deo koji ne koristite bude prazan jer će se zagrejati.

Ako želite da otkažete potpuno automatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏻.

Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne

Ručni rad

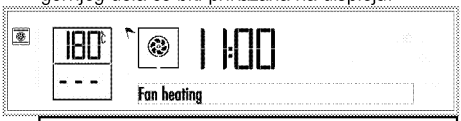
Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

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

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

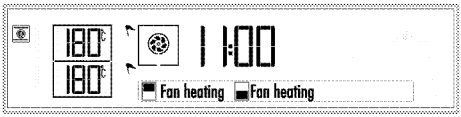
   Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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



   Svaki put kada dodirnete taster ⊟, 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.

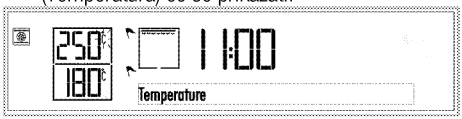


5. Dodirnite tastere ∧/∨ da izaberete odgovarajuću funkciju kuvanja među funkcijama koje su podešene za oba dela rerne. Na primer, možete izabrati funkciju „Gril i ventilator“ da grilujete u gornjem delu, a da pecivo pečete u donjem delu rerne.

Nakon što izaberete funkciju, **„Temperature” (Temperatura)** i **„Cook time” (Vreme kuvanja)** možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje.



6. Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rerne, dodirnite taster °C jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol °C će trepereti i tekst **„Temperature”** (Temperatura) će se prikazati.



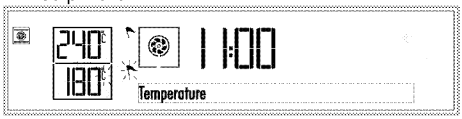
7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧/∨. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem ☑. Simbol °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereti.



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



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



10. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧/∨. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem ☑. Simbol °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereti.

Ako želite da promenite podešavanje temperature dok istovremeno koristite gornji i donji deo rerne, temperaturna razlika između ovih delova ne sme biti veća od 80 °C jer će oba dela biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

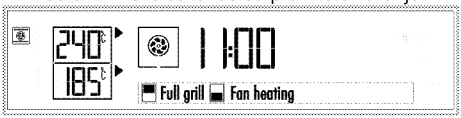
11. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju. Simboli nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli ▷||.



Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol se prikazuju na displeju.

13. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster ▷|| dve sekunde da prekinete kuvanje.



Poluautomatski rad

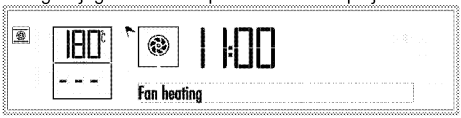
Prilikom poluautomatskog rada možete da podesite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

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 kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.**

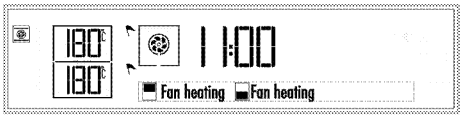
Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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



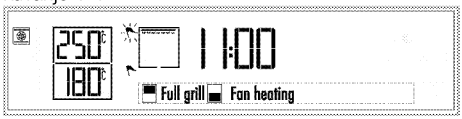
Svaki put kada dodirnete taster ⊟, aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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

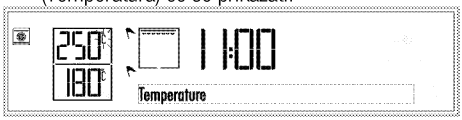


5. Dodirnite tastere ∧/∨ da izaberete odgovarajuću funkciju kuvanja među funkcijama koje su podešene za oba dela rerne. Na primer, možete izabrati funkciju „Gril i ventilator" da grilujete u gornjem delu, a da pecivo pečete u donjem delu rerne.

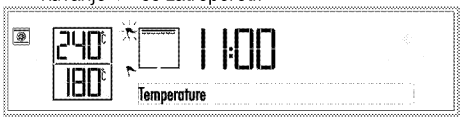
Nakon što izaberete funkciju, **„Temperature" (Temperatura)** i **„Cook time" (Vreme kuvanja)** možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje .



6. Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rerne, dodirnite taster °C jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol °C će trepereti i tekst **„Temperature"** (Temperatura) će se prikazati.



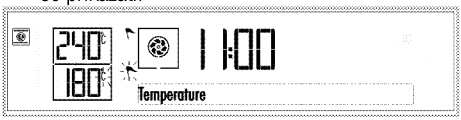
7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧ /∨. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem ☑. Simbol °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereti.



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



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



10. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ∧ /∨. Kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem ☑. Simbol °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereti.

> Ako želite da promenite podešavanje temperature dok istovremeno koristite gornji i donji deo rerne, temperaturna razlika između ovih delova ne sme biti veća od 80 °C jer će oba dela biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

11. Za vreme kuvanja aktiviranog donjeg dela rerne pritisnite taster ⏲ jednom da dođete do postavke „Cook time" (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simboli |→| će istovremeno zatrepereti.



12. Dodirnite tastere ∧/∨ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada je vreme kuvanja podešeno, simboli |→| će se neprekidno prikazivati na displeju.
13. Za vreme kuvanja drugog gornjeg dela rerne najpre aktivirajte deo dodirivanjem ☑. Simbol gornjeg dela rerne će zatrepereti. Zatim dodirnite taster ⏲ jednom da dođete do postavke „Cook time" (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simboli |→| će istovremeno zatrepereti.
14. Podesite željeno vreme kuvanja za gornji deo dodirom na tastere ∧/∨ i potvrdite podešavanje pomoću tastera ☑. Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno, simboli |→| će se neprekidno prikazivati na displeju.
15. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
16. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| 2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i simboli nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli ▶.

Podešeno vreme kuvanja se prikazuje na kraju ekrana za tekst. Tu možete da pratite preostalo vreme kuvanja.



» Rerna se zagreva do podešene temperature i ostaće na toj temperaturi do kraja kratkog vremena kuvanja.

> Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

> Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje **„Door open" (Otvorena vrata)** i/ili simbol se prikazuju na displeju.

17. Kada se vreme kratkog kuvanje 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 kuvanja istekne. Kada ponovo zatvorite vrata rerne, kuvanje u drugom delu sa dužim vremenom kuvanja će biti nastavljeno.
19. Kada se dugo kuvanje 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.
20. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
21. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster ▷|| 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

> Ako želite da otkažete poluautomatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏻ 2 sekunde.

Isključivanje električne rerne

Dodirnite taster ⏻ na 2 sekunde da biste isključili rernu.

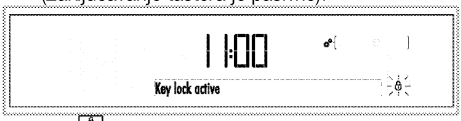
Korišćenje ključa

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sprečiti korišćenje rerne.

Zaključavanje tastera se može koristiti kada je rerna u pripravnosti.

Aktiviranje zaključavanja tipke

1. Više puta kratko dodirnite taster ⏲ dok se na displeju ne prikaže **„Keylock passive"** (Zaključavanje tastera je pasivno).



» Simbol 🔒 trepće.

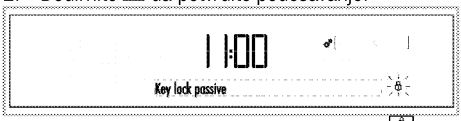
2. Aktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola ⌒⌒. Zaključavanje tastera će biti aktivirano, a na displeju će se pojaviti **„Key lock active"** (Zaključavanje tastera aktivno). Simbol 🔒 će nastaviti da treperi.
3. Dodirnite ☑ da potvrdite podešavanje.

» Tekst nestaje i simbol 🔒 treperi neprekidno.

Izuzev tastera ⌒⌒, drugi tasteri za rernu nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija ključa.

Deaktiviranje blokade tastera

1. Deaktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola ⌒⌒. **„Key lock passive"** (Zaključavanje tastera je pasivno) pojavljuje se na displeju.
2. Dodirnite ☑ da potvrdite podešavanje.



» Zaključavanje tastera se deaktivira i simbol 🔒 nestaje sa displeja.

Upotreba sata kao alarma

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

Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa i 59 minuta.

Podešavanje alarma:



1. Više puta kratko dodirnite taster ⏲ dok se na displeju ne prikaže simbol. Simbol 🔔 počinje da treperi
2. Dodirnite tastere ⌒⌒ da podesite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Simbol 🔔 ostaje osvetljen nakon podešavanja vremena alarma.
3. Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.
4. Pritisnite bilo koji taster da zaustavite alarm.

Poništavanje alarma:

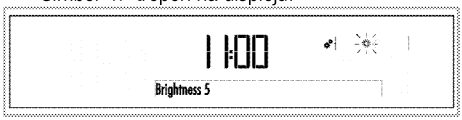
1. Više puta kratko dodirnite taster ⏲ dok se na displeju ne prikaže simbol 🔔.
2. Dodirujte ⌄ dok se na displeju ne pojavi **„00:00"** i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera ☑.

» Alarm je otkazan i simbol 🔔 nestaje.

Podešavanje osvetljenosti

Osvetljenost se može podesiti samo kada je displej rerne u pripravnosti.

1. Više puta kratko dodirnite taster ⏲ dok se na displeju ne prikaže **„Brightness" (Osvetljenost)**. Simbol ☼ treperi na displeju.



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

Nivo osvetljenosti se smanjuje radi uštede struje kada je rerna isključena. Ponovo se vraća radi podešavanja nivoa kada je rerna uključena.

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

Podešavanje nivoa jačine zvuka

Nivoa jačine zvuka može da se podesi isključivo kada je displej rerne u pripravnosti.

1. 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.

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

Podešavanje jezika

Jezik se može podesiti samo kada je displej rerne 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.

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

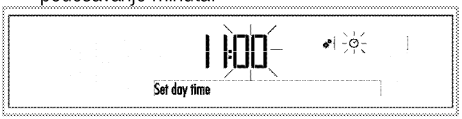
Podešavanje tačnog vremena

Tačno vreme se može podesiti samo kada je rerna 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 tastera ∧/∨. Dodirnite ☑ da potvrdite podešavanje minuta.



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



Tabela vremena kuvanja

Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa

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

Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	175	25 ... 35
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 ... 35
	2 pleha	1-Duboki pleh* 5-Standardni pleh*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Kon	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40

	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	175	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Goveđe šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

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.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		1	175	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	150	35 ... 45
	2 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		1	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	165	35 ... 40
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	190	35 ... 45
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	200	10 ... 15
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. 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.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		4	175	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	190	35 ... 45
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		5	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom

Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".

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

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	30 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	40 ... 45

Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	40 ... 45

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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 produkte



Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 ... 35
	2 pleha	1-Duboki pleh* 5-Standardni pleh*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Kolač	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	25 ... 35
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	55 ... 65
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		3	180	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 3-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 3	180	55 ... 65

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju rešetku, 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 nije ispečen, postarajte se da se veća količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na slojeve testa i na površinski sloj radi ravnomernog pečenja.

Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite na jednu rešetku niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem umesto u plehu. Zatvorene posude će zadržati tečnost koju jelo ispušta.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja 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 već specijalno pripremili profesionalni kuvari i koji su sačuvani u memoriji komandne jedinice.
U ovom meniju funkcije temperature, položaja police, težine i kuvanja se automatski podešavaju.
Možete promeniti težinu i vreme kuvanja u skladu sa jelom i vašim ukusom. Meniji za spremna jela dostupna su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

Da biste izabrali funkcije za spremna jela:

1. Dodirnite taster ⏻ da uključite rernu.

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

Svaki put kada dodirnete taster ▭, aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo. Meniji za spremna jela dostupna su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

2. Dodirnite taster ▭ da izaberete odeljak u kom ćete kuvati.
3. Dodirnite taster 📖 da biste izabrali displej za funkciju spremnih jela. Glavni meni će se prikazati na ekranu za tekst u ovoj fazi.



4. Dodirnite tastere ∧/∨ da biste izabrali željeni glavni meni za funkciju Ready Meals (Gotovajela).
5. Dodirnite taster ☑ da biste potvrdili meni Main Meal (Glavno jelo) koji ste izabrali.
6. Dodirnite tastere ∧/∨ da biste izabrali željeno jelo (kolači, torta, sitni kolači itd.).



7. Pre nego što počnete sa kuvanjem u meniju za spremna jela, možete podesiti težinu u zavisnosti od vrste jela koje ste izabrali. Da biste to uradili: Dodirujte ℃ dok se **„Weight"** (Težina) ne pojavi na displeju. Na displeju za prikaz težine izabranog dela rerne simbol **„kg"** će zatrepereti i pojaviće se **„Weight"** (Težina).
8. Izaberite odgovarajuću težinu za svoju posudu dodirom tastera ∧/∨. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu. Simbol **„kg"** svetli neprekidno.

Rerna će automatski promeniti temperaturu i vreme kuvanja na osnovu promene težine.

Težinu možete da menjate samo za ona jela za koja je težina naznačena.

9. Stavite posudu u rernu.
10. Pritisnite taster ▷|| za početak kuvanja. **„Cooking"** (Kuvanje) će se prikazati na displeju.

» Kada se kuvanje 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

Samo za donji deo:

Kolači i peciva	Crveno meso	Riba	Živinsko meso	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolači sa orasima	Punjeni jagnjeći but	Pastrmka	Malo pile, 1600 gr	Punjena paprika	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Suva jabuka	Gratinirano zamrznuto povrće
Biskviti	Pečeno jagnje	Brancin	Pile, veliko, 1600 gr	Makarone sa sirom	Fermentacija testa	Pita od jabuke	Sušena dunja	
Pita sa suvim grožđem	Pečena teletina	Riba sa povrćem u papiru za pečenje	Pileća sečena na komade	Krompir u ljusci		Štrudla sa jabukama	Sušena kruška	
Vol au vent	Jagnjetina „tandori“	Sardine na pari	Pileći file	Kremasti kolač od povrća		Krem pita		
Čajni hleb	Odresci	Pastrmka na tavče	Baget pileća	Musaka		Eclair		
Baget	Dalijanske ćufte	Fileti brancina	Ćurka, batak	Gratinirani krompir		Karamel krem		
Hleb	Pečene ćufte	Šiš riba	Ćureći fileti	Pečeni krompir		Šufle od tople čokolade		
Vekna hleba (sa kvascem)	Pečena govedina	Musaka sa pastrmkom	Patka	Musaka		Crème Brûlée		
Kroasan	Goveđa pečenica	Fileti lososa	Guska	Kremasti kolač od krompira		Jabuka u sirupu od meda		
Uskršnja torta		Usoljeni losos	Fazan, na lovački način	Lazanje		Griz torta u sirupu		
Kiflice sa cimetom			Fazan	Gratinirano sveže povrće				
Lepinja punjena sirom			Zec					
Đevrek								
Pica								

Za zaseban veliki deo:

Kolači i peciva	Crveno meso	Riba	Živinsko meso	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolači sa orasima	Punjeni jagnjeći but	Pastrmka	Malo pile, 1600 gr	Punjena paprika	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Suva jabuka	Gratinirano zamrznuto povrce
Lisnato pecivo sa sirom	Pečeno jagnje	Brancin	Pile, veliko, 1600 gr	Makarone sa sirom	Fermentacija testa	Pita od jabuke	Sušena dunja	Zamrznuta pica
Biskviti	Pečena teletina	Riba sa povrćem u papiru za pečenje	Pileća sečena na komade	Krompir u ljusci		Štrudla sa jabukama	Sušena kruška	Kiflice, smrznute
Pita sa suvim	Jagnjetina „tandori“	Sardine na pari	Pileći file	Kremasti kolač od		Krem pita		

grožđem				povrća				
Vol au vent	Odresci	Pastrmka na tavče	Baget piletina	Musaka		Éclair		
Čajni hleb	Dalijanske ćufte	Fileti brancina	Pečena ćuretina	Gratinirani krompir		Sutlijaš		
Baget	Pečene ćufte	Šiš riba	Ćurka, batak	Pečeni krompir		Karamel krem		
Hleb	Pečena govedina	Musaka sa pastrmkom	Ćureći fileti	Musaka		Sufle od tople čokolade		
Vekna hleba (sa kvascem)	Goveđa pečenica	Fileti lososa	Patka	Kremasti kolač od krompira		Crème Brûlee		
Kroasan		Usoljeni losos	Guska	Klasične lazanje		Jabuka u sirupu od meda		
Uskršnja torta			Fazan, na lovački način	Gratinirano sveže povrće		Čokoladna torta		
Kiflice sa cimetom			Fazan			Kakao torta		
Lepinja punjena sirom			Zec			Biskvit torta		
Đevrek						Mekana testenina u sirupu		
Pica						Griz torta u sirupu		

Niži gornji deo: Dvostruko, gotova jela

Gornji deo	Donji deo
Klasične lazanje	Pica
Crème Brûlée	Ćufte sa povrćem
Supa od povrća	Govedina Wellington
Gratinirano povrće	Pečenica, šnicla
Jagnjeća čorba	Čizkejk „Tahini"
Pasulj	Kolač od limuna
Usoljeni brancin	Proja
Jagnjeći but „tandori"	Perde pilav
Čokoladni čizkejk	Vegetarijanski kremasti kolač
Baget piletina	Pita od spanaća

Recepti za menije za gotova jela

PICA

SASTOJCI

Za testo:

- 400 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 paradjza
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kašika maslinovog ulja

Za nadev:

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

PRIPREMA

- Promešajte kvasac u vodi tako da se u potpunosti rastvori.
- 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 testo 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 mesite. Prekrijte testo šerpom i ostavite da odstoji još 30 minuta.
- Stavite testo koje je odstojalo na standardan pleh za pečenje prekriven 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.
- Pecite jelo na prethodno zagrejanoj 1. polici rerne.

- Servirajte vruće.

LAZANJE

SASTOJCI

Za sos bolonjeze:

- 200 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- 1 šargarepa srednje veličine, narendana
- ½ korena celera srednje veličine, narendana
- 2 paradajza, narendana
- 1 kašika pasiranog paradjza
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g putera
- ½ čaše crnog vina
- 1 lovorov list
- So
- Crni biber
- ½ oraščića, narendana

Za bešamel sos:

- 2 čaše mleka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 40 g putera
- ½ pakovanja suvih makarona za lazanje
- 200 g parmezana u prahu

PRIPREMA

Priprema sosa bolonjeze:

- Pržite povrće bez paradajza u maslinovom ulju i puteru 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 prokljuca, 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.

ĆUFTE SA POVRĆEM:

SASTOJCI

- 500 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- ½ plavog patlidžana, iseckanog sitno na kockice
- 1 tikvica, 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 prezli
- 1 kašičica kumina
- 1 kašičica slatke paprike
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kašika soli
- 2 kašike maslinovog ulja

PRIPREMA

- Kratko propržite povrće na vrelom maslinovom ulju.
- Izmešajte propršeno 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 smese koju izvadite iz frižidera.
- Podmažite standardni pleh za pečenje i smestite u njega veknu.
- Pecite 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 vanile
- Braon šećer

PRIPREMA

- Zagrejte pavlaku, mleko, granulisani šećer i vanilu u šerpi (ne dozvolite da prokljuca).
- Izmutite žumanca u zasebnoj posudi. Izdvojite deo zagrejane smese, dodajte umućena žumanca i promešajte. Dodajte ostatak smese, neprekidno mešajte da sprečite da jaja prokljucaju.
- Naspite pripremljenu smesu u 4 zasebne posude.
- Poravnajte 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 kuvanja možete da poprskate Creme Brulee braon šećerom i da karamelišete vrh brenerom ili roštiljom rerne.

GOVEDINA WELLINGTON

SASTOJCI

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

- 4 velika lista lisnatog testa
- 2 žumanca
- 1 kašika susama
- So / crni biber
- Maslinovo ulje

PRIPREMA
- Podelite govedinu na četiri dela.
- Začinite svaki odeljak maslinovim uljem, solju i crnim biberom u zagrejanom tiganju, zatim urešite i ohladite.
- 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 nadevom od pečuraka u skladu sa količinom govedine.
- Stavite govedinu preko nadeva i premažite senfom u granulama.
- Presavijte krajeve testa da u potpunosti prekrijete govedinu.
- Preklopite i zavežite ga odsečenim krajevima testenine u obliku traka.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Preporučuje se da jelo odstoji 5 minuta nakon kuvanja, a zatim da se posluži.

SUPA OD POVRĆA

SASTOJCI

Za sok od povrća:
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasečen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 praziluk, grubo nasečen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog bibera
- 3 litra mlake vode

Za supu:
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 tikvica, grubo nasečena
- 1 babura, naseckana na kockice
- 1 paradajz male veličine, grubo nasečen
- 1 koren celera, grubo nasečen
- 4 čena belog luka, sa ljuskom
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kašika soli
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1,5 litara soka od povrća

PRIPREMA
- Za pripremu soka od povrća kuvajte sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tihoj vatri.
- 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 oljušteni beli 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 čaše pavlake
- ½ šolje za čaj pavlake
- Maslinovo ulje
- So

PRIPREMA
- Grubo sameljite zrna crnog bibera.
- Začinite odrezke „sirloin steak" solju, a zatim ih u potpunosti prekrijte grubo samlevenim zrnima crnog bibera.
- Urešite obe strane odrezaka u maslinovom ulju u tiganju.
- Pripremajte jelo na 2. polici prethodno zagrejane rerne.
- Sipajte belo vino, pavlaku i so u tiganj u kom ste urešili odreske.
- Krčkajte sos dok se ne zgusne.
- Nakon što pripremljeno meso odstoji u rerni 5–10 minuta prelijte odreske sosom i servirajte.

GRATINIRANO POVRĆE

SASTOJCI
- 150 g brokolija, samo cvetića
- 150 g karfiola, samo cvetića
- 150 g prokelja
- 1 velika šargarepa, srednje debljine, naseckana
- 1 paradajz velike veličine, srednje debljine, naseckan
- 500 ml mleka
- 40 g brašna
- 40 g putera
- 80 g parmezana, narendanog
- 1 kašičica oraščića, narendanih
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Skuvajte povrće zasebno.
- Otopite puter u tiganju, dodajte brašno i pržite dok brašno ne poprimi svetlobraonkastu boju.
- Dodajte mleko koje je čuvano na sobnoj temperaturi u malim količinama mešavini putera i brašna i lagano mešajte žicom za mućenje dok se smesa ne zgusne. Vodite računa da sos ne postane previše gust.
- Pospite pripremljeni sos parmezanom, solju, biberom i oraščićima.
- Dodajte skuvano povrće smesi u tiganju i lagano mešajte.
- Sipajte smesu u staklenu posudu za pečenje veličine oko 30 x 20 x 7 cm3.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- 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 kašike maslinovog ulja
- 210 g biskvita bogatih vlaknima
- 100 g putera

PRIPREMA

- Veoma fino sameljite biskvite bogate vlaknima.
- Otopite puter, dodajte samlevene biskvite i promešajte.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njega.
- Sipajte mešavinu putera i biskvita u kalup sa uklonjivim stranama i razvucite je ujednačeno na osnovi. Ohladite mešavinu u ovom kalupu tokom 10 minuta u frižideru.
- Umutite krem sir i šećer u drugoj činiji.
- Umutite jaja i skrob u zasebnoj činiji.
- Umutite pavlaku u zasebnoj posudi.
- Izmešajte sve smese i tahini sos.
- Sipajte smesu koju ste pripremili na osnovu napravljenu od putera i biskvita koju izvadite iz frižidera.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Ostavite tortu da odstoji u frižideru 1 noć.



Preporučuje se da koristite nož koji je potopljen u vodu za sečenje čizkejka. To će vam omogućiti da sečete glađe parčiće 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 paradjza
- 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 nasečena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasečen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 praziluk, grubo nasečen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog bibera
- 3 litra mlake vode

PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvajte sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tihoj vatri.
- Procedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite parčiće jagnjećeg vrata solju, biberom, brašnom i uklonite višak brašna.
- Zagrejte puter i maslinovo ulje u tiganju i urešite parčiće jagnjećeg vrata.
- Kratko propržite crni luk u tiganju u kom ste urešili meso, zatim dodajte paradajz i pasirani paradajz i kuvajte.
- Dodajte smesi sok od povrća, so i biber.
- Stavite urešene parčiće jagnjećeg vrata u staklenu posudu za pečenje veličine oko 30 x 20 x 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 vanile

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 x 15 x 6 cm3 i sipajte smesu u kalup.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.

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, oljuštena i iseckana na kockice
- 1 kašika pasirane crvene paprike
- 1 kašika pasiranog paradjza
- 1,5 kašika putera
- 1 srednja kašika ljute paprike
- 500 ml soka od povrća (vrućeg)
- 1 srednja kašika soda-bikarbone
- So
- Crni biber

PRIPREMA
- Ostavite pasulj u vodi sa soda-bikarbonom da odstoji tokom noći pre kuvanja.
- Kratko prokuvajte pasulj koji je stajao u vodi.
- Zagrejte čorbu na šporetu i dodajte puter.
- Dodajte crni luk iseckan na kockice i propržite.
- Dodajte biber, paradajz, pasiranu crvenu papriku i pasirani paradajz i kuvajte.
- Sipajte pastrami, prokuvani pasulj, so, crni biber i ljute paprike u šerpu za dinstanje.
- Dodajte smesi vrući sok od povrća, zatim krčkajte oko 10 min, na srednjoj vatri.
- Pokrijte šerpu za dinstanje aluminijumskom folijom.
- Stavite šerpu za dinstanje na najvišu razdvojnu ploči prethodno zagrejane rerne 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 kukuruza iz konzerve, zrna

PRIPREMA
- Izmešajte kukuruzno brašno, brašno, prašak za pecivo, so i šećer u činiji.
- Izmešajte jaja, mleko, puter i kukuruz u drugoj činiji i dobro umutite.
- Dodajte tečnu smesu smesi 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 rerne.

USOLJENI BRANCIN

SASTOJCI
- 2 brancina (oko 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 10 grančica sitno iseckanog peršuna
- 6 grančica mirođije, sitno iseckanih
- Kora 1 limuna, izrendana
- 1 glavica belog luka
- 6 belanaca

PRIPREMA
- Izmrvite beli luk. Pripremite nadev od izmešanog sitno iseckanog bilja, limunove kore i belog luka.
- Odvojite sa strane 2 kašike nadeva.
- Uklonite iznutrice brancina i očistite škrge. Napunite brancine nadevom koji ste pripremili.
- Umutite belanca u činiji dok ne zapene, dodajte ostatak nadeva i soli i dobro promešajte.
- Pospite malo začina na pleh za pečenje, stavite brancine na pleh i prekrijte ih cele začinima.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- Uklonite so sa jela i poslužite.

PERDE PILAV

SASTOJCI
- 3 pileća bataka

Za nadev:
- 2 čaše pirinča
- 2 kašike putera
- 2 kašike borovog oraha
- 2 kašike crne ribizle (koje se čuvaju u mlakoj vodi)
- 4 kašike badema, 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 pileću supu da je upotrebite za nadev.
- Propržite bademe, crnu ribizlu i borov orah u puteru i sipajte u činiju.
- Operite pirinač i držite ga u mlakoj i slanoj vodi pola sata.
- Propržite pirinač u puteru u kom ste propržili badem, crne ribizle i borov orah.
- Dodajte vruću pileću supu i so, krčkajte 10 minuta, a zatim ostavite da odstoji još 10 minuta.
- Nakon što nadev odstoji, dodajte badem, crne ribizle i orahe i mešajte.
- Izmešajte brašno, puter i so za testo, nastavite da mešate dok dodajete jaja, zatim dodajte jogurt i dobro umesite; 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, stavite veći deo testa u staklenu posudu tako da ivice vise preko ivica posude.
- Poređajte sastojke tako da jedan sloj bude nadev od pirinča, a drugi sloj piletine, i tako redom.
- Prekrijte nadev od pirinča u potpunosti manjom delom testa.
- Isecite višak testa koji visi preko ivica i spojite ga sa testom koje se nalazi na vrhu.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.

JAGNJEĆI BUT „TANDORI"

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

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

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 cvetića
- 1 glavica crnog luka male veličine, iseckana sitno na kockice
- 2 babure, naseckane na kockice
- 5 grančica sitno iseckanog peršuna
- So
- Crni biber

PRIPREMA
- Umesite brašno, so i puter za testo.
- Dodajte ohlađenu vodu kada se testo sjedini i dodatno umesite.
- Umotajte 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 zadrže boju.
- Umutite jaja sa pavlakom za nadev. Dodajte povrće, peršun, so i crni biber i promešajte.
- Podmažite pleh za pite prečnika oko 25 cm i visine 3 cm.
- Razvucite testo koje ste držali u frižideru na površini posutoj brašnom, stavite ga u pleh za pite, isecite ivice, probušite testo viljuškom.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- U 25. minutu pečenja izvadite pleh za pite, dodajte mešavinu povrća i nastavite da pečete.

ČOKOLADNI ČIZKEJK

SASTOJCI

Za osnovu:
- 30 g kakaa, prosejanog
- 185 g putera, otopljenog
- 130 g granulisanog šećera
- 2 jaja
- 130 g brašna
- 100 g komadića čokolade

Za nadev:
- 375 g obrađenog sira
- 165 g granulisanog šećera
- 3 jaja
- Pola kašičice vanile

Za sos:
- 100 g pavlake

- 100 g gorke čokolade
- Pola kašike meda

PRIPREMA

- Izmešajte kakao, granulisani šećer i brašno za osnovu čizkejka. Zatim dodajte puter, jaja i komadiće čokolade i umutite dobro ovu smesu.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njega.
- 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 mućenja dok ne dobijete sjedinjenu mešavinu.
- Sipajte mešavinu koju ste pripremili za nadev na osnovu čizkejka.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- 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.

Preporučuje se da koristite nož koji je potopljen u vodu za sečenje čizkejka. To će vam omogućiti da sečete glađe parčiće torte.

PITA OD SPANAĆA

SASTOJCI

Za nadev:

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

Za sos:

- 200 g kozjeg sira, narendanog
- 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 jednake količine u 4 posude.
- Poravnajte šolje postavljene u standardnom plehu za pečenje u kom se nalazi voda.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Istopite kozji sir i mleko u tiganju za sos.
- Sipajte sos na ispečenu pitu 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, sitno iseckane
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Zagrejte maslinovo ulje u tiganju za nadev.
- Tanko iseckajte beli luk, propržite u tiganju.
- Dodajte prezle i kuvajte.
- Dodajte začinsku žalfiju, svež timijan, peršun, so i biber smesi sa prezlama i pripremite nadev.
- Postavite nadev u središte pilećih bataka bez kostiju i umotajte ih.
- Iseckajte krompir na krupne kocke, začinite ruzmarinom, maslinovim uljem i solju.
- Stavite kockice krompira u pleh. Postavite žičani roštilj na plah u rerni, stavite pileće batake na žičani roštilj.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.

Kako rukovati grilom

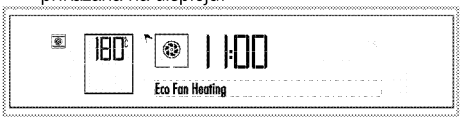
UPOZORENJE
Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Možete da grilujete u zasebnom celom delu, samo u gornjem delu ili u gornjem delu kada su upotrebi gornji niži delovi.

Grilovanje u zasebnom velikom delu

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

1. Izvadite ploču iz srednjeg dela rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⏻ dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Dodirnite ⌒⌒ da izaberete željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperature" (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)" (Brzo zagrevanje (pojačivač)), „Cooking time" (Vreme kuvanja) i „Cooking end time" (Završetak vremena kuvanja). videti. (Rukovanje rernom samo kao zasebnim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 22*
6. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.
7. Ako se podesi, na kraju vremena kuvanja, rerna se automatski isključuje. **„Enjoy your meal"** (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster ▷|| da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.
8. Dodirnite taster ⏻ da isključite rernu.

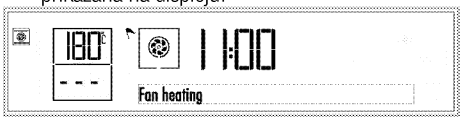
Režim grilovanja samo u gornjem delu

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 kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

> Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⏻ dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Dodirnite ⌒⌒ da izaberete željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperature" (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)" (Brzo zagrevanje (pojačivač)), „Cooking time" (Vreme kuvanja) i „Cooking end time" (Završetak vremena kuvanja). videti. (Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 22*
6. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▷|| da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.
7. Ako se podesi, na kraju vremena kuvanja, rerna se automatski isključuje. **„Enjoy your meal"** (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster ▷|| da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.
8. Dodirnite taster ⏻ da isključite rernu.

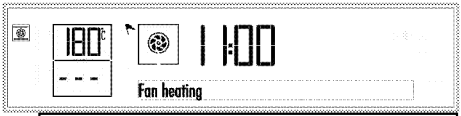
Grilovanje samo u gornjem delu dok gornji i donji deo rerne radi.

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 kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.**

> Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⏻ dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.

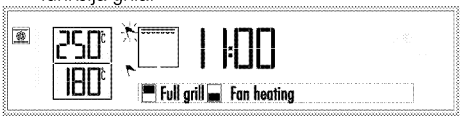


Svaki put kada dodirnete taster, aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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



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



6. Nakon što izaberete funkciju, „Temperature" (Temperatura) i „Cook time" (Vreme kuvanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje. Pogledajte: (Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 22*
7. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i **„Cooking"** (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.
8. Ako se podesi, na kraju vremena kuvanja, rerna se automatski isključuje. **„Enjoy your meal"** (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.
9. Dodirnite taster da isključite rernu.

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

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4...5	280	20...25 min.#
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4...5	280	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	280	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4...5	280	25...30 min.#
Teleće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	280	25...30 min.#
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.

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

Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4...5	280	20...25 min.#
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4...5	280	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	280	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4...5	280	25...30 min.#
Teleće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	280	25...30 min.#
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.

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

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

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

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.
Ćufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	280	25...35 min.
Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja. Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu 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:
Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara!

OPASNOST:
Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom 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 ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

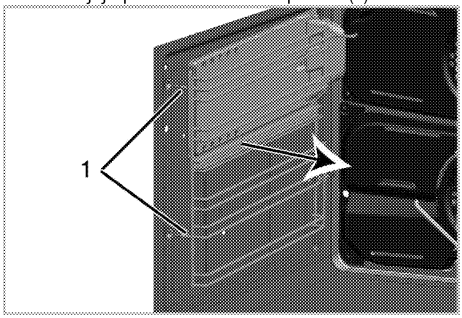
Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

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

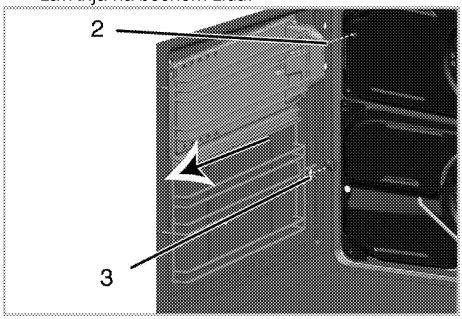
Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnih zidova rerne

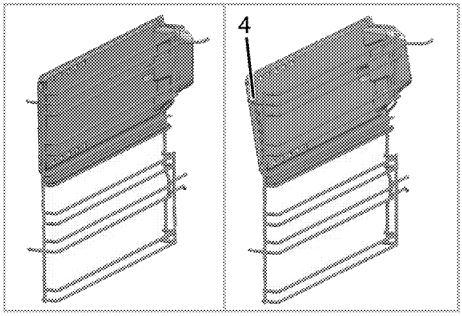
1. Izvadite ploču iz srednjeg dela rerne.
2. Povucite žičanu rešetku zajedno sa gornjim zidom na koji je povezana i izvucite pin br. (1) iz kućišta.



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

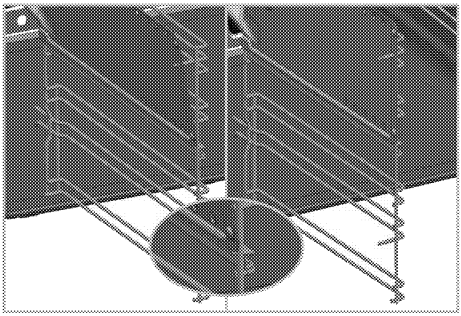


4. Povucite žičanu rešetku da biste je izvadili iz rupice (4) na bočnom zidu i odvojili žičanu rešetku i bočni zid.

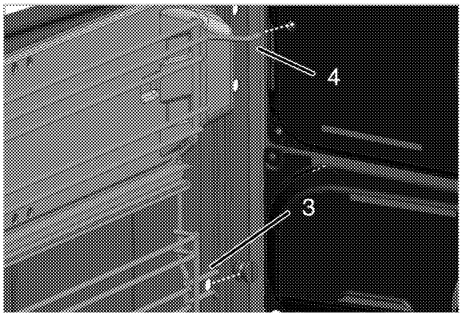


5. Očistite žičanu rešetku i bočni zid mlakom vodom i tečnošću za pranje sudova koristeći meku tkaninu ili sunđer i obrišite ih suvom tkaninom.

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



7. Pričvrstite bočni zid i sklop žičane rešetke 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.

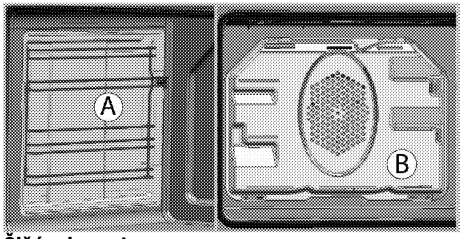


8. Ubacite pin žičane rešetke (1) u njegovo kućište na okviru.

Vodite računa da žičana rešetka i sklop bočnog zida budu dobro učvršćeni u kućište.

Katalitički zidovi
(Ova funkcija je opciona. 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 rerne ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolivenog ulja (para i ugljen-dioksid).



Čišćenje vrata rerne

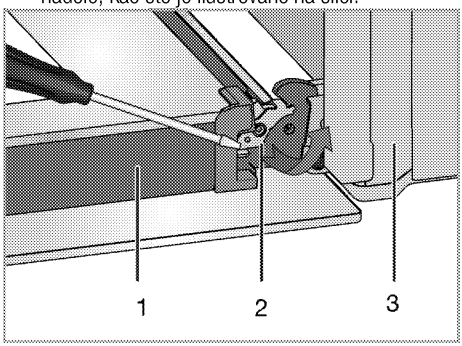
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

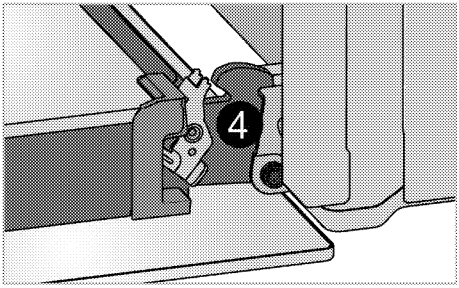
Unutrašnje staklo prednjih vrata je presvučeno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače, žice za čišćenje ili izbeljivač za čišćenje unutrašnjeg stakla prednjih vrata jer mogu da izgrebu površinu. To može da ošteti materijal kojim je presvučeno staklo.

Skidanje vrata rerne

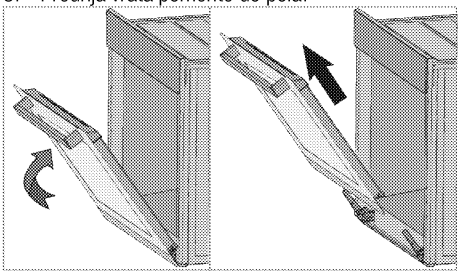
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1 Vrata
2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
3 Rerna
4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

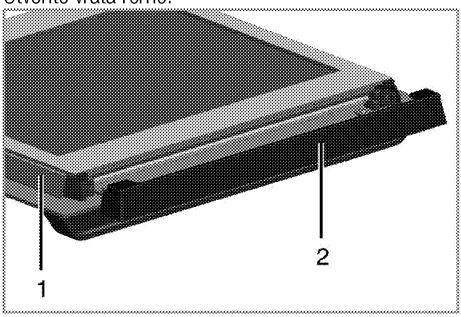
Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

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

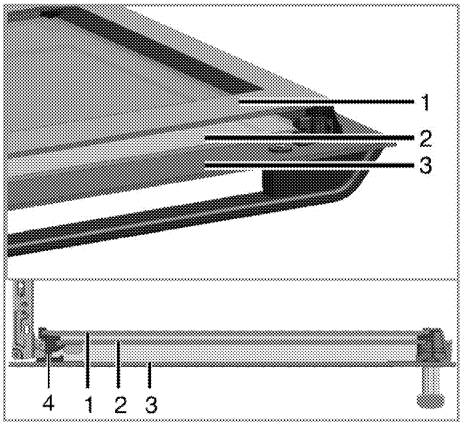
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



1 Okvir
2 Plastičan deo

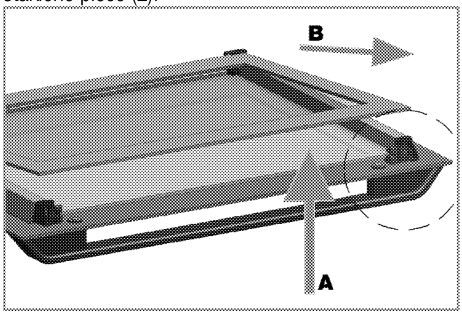
Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



1 Najdublja staklena ploča
2 Unutrašnja staklena ploča
3 Spoljna staklena ploča
4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

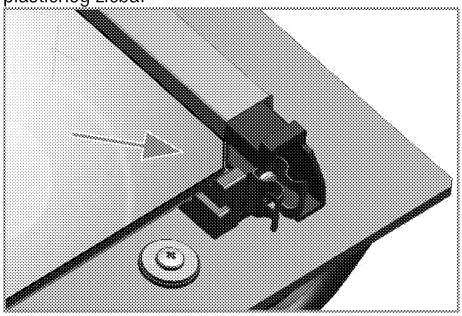
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.
Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.
Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni

OPASNOST:
Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 11* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.

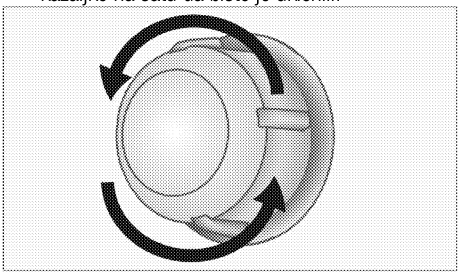
Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.

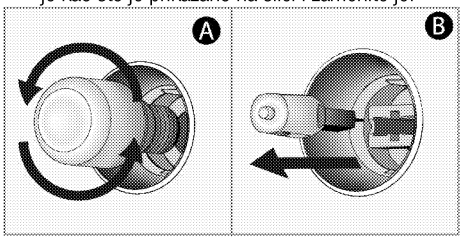
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



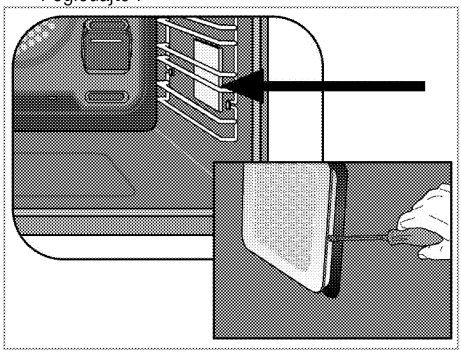
3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je.
   Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



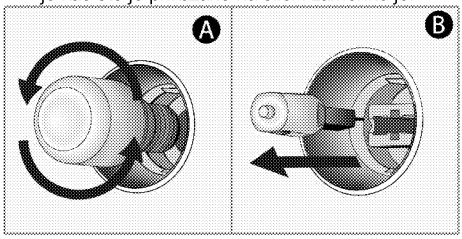
4. Namestite stakleni poklopac.

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 zamenite je.
   Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite 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 izvešnog 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 (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače 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/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

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

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

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

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

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

https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bvr34500bgms-akcija-cena/