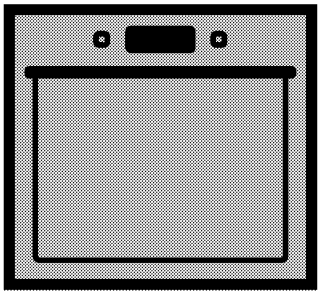
Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BVM34500B

BS

285.4604.50/R.AE/12.06.2019/6-3
7768286725

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,
Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.
Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola
Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:

Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.

Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.

Upozorenje u vezi elektro šoka.

Upozorenje u vezi rizika od požara.

Upozorenje na vruće površine.

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

CE

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti 4
Električna sigurnost....4
Sigurnost proizvoda....5
Predviđena upotreba....7
Sigurnost za djecu 7
Odlaganje starog proizvoda....8
Odlaganje materijala za pakovanje 8

2 Opće informacije 9

Pregled 9
Sadržaj pakovanja....10
Tehničke specifikacije 11

3 Instalacija 12

Prije instalacije 12
Instalacija i povezivanje 13
Odlaganje starog proizvoda....14

4 Priprema 16

Savjeti za uštedu energije....16
Prva upotreba....16
Postavke inicijalnog vremena....16
Prvo čišćenje uređaja....17
Početno zagrijavanje 17

5 Kako rukovati pećnicom 18

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju.... 18
Kako rukovati električnom pećnicom.... 18
Funkcije pećnice 19
Kako rukovati kontrolnom jedinicom pećnice.... 22
Vrijeme kuhanja 33
Funkcije za gotova jela.... 38
Recepti za izbornike konvencionlane hrane 40
Kako rukovati roštiljem 47

6 Održavanje i njega 50

Opšte informacije.... 50
Čišćenje kontrolne ploče.... 50
Čišćenje pećnice.... 50
Skidanje vrata pećnice.... 51
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima 52
Zamjena svjetla u pećnici.... 52

7 Rješavanje problema 54

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
  Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
  Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez

transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Nikada ne dodirujte utikač mokrim rukama! Nikada ne iskopčavajte povlačenjem za kabal, uvijek povlačite hvatajući rukom za utikač.
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

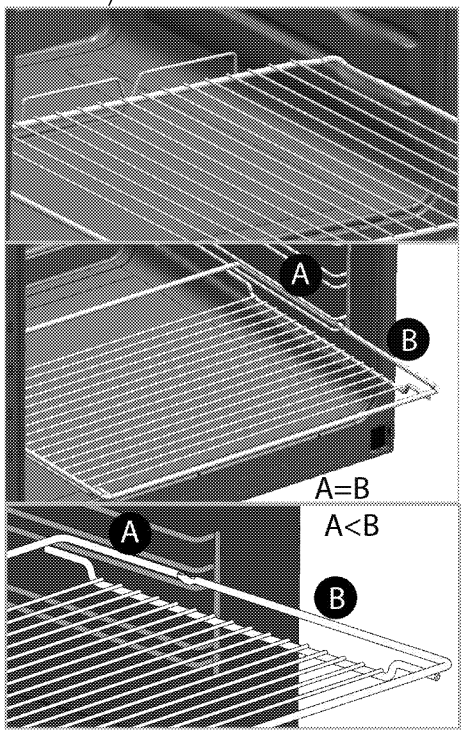
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati

požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.

- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgrebati površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku

Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Ručka na pećnici nije sušilo za peškire. Nemojte vješati peškir, rukavice ili slične tekstilne

proizvode kada je u funkciji roštilj sa otvorenim vratima.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.
- UPOZORENJE: Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite

sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.

- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

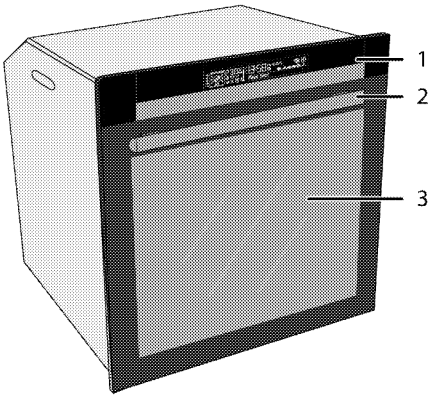
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

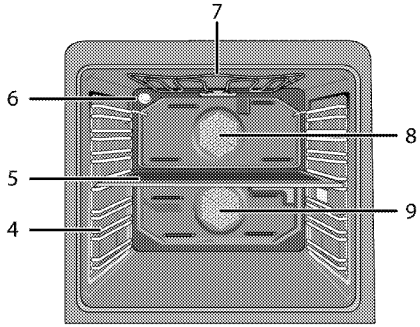
Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

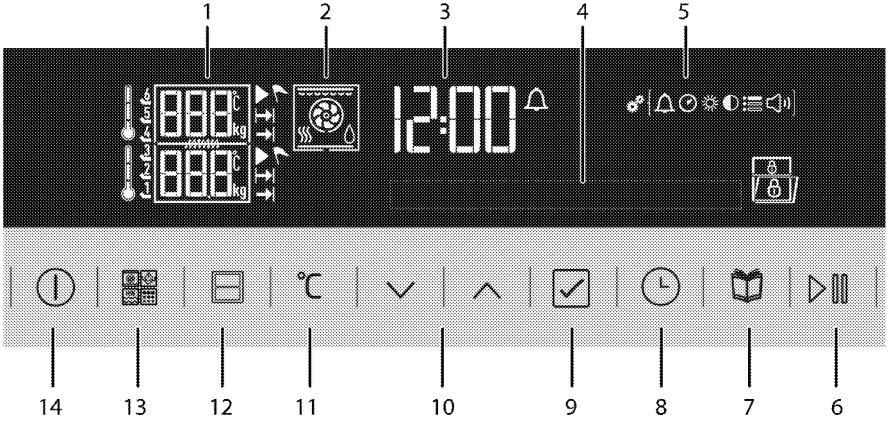
2 Opće informacije

Pregled





1 Upravljačka ploča
2 Drška
3 Prednja vrata
4 Položaji police
5 Ploča srednjeg odjeljka
6 Lampa
7 Grijni element na vrhu
8 Motor ventilatora gornjeg odjeljka (iza željeznog lima)
9 Motor ventilatora donjeg odjeljka (iza željeznog lima)

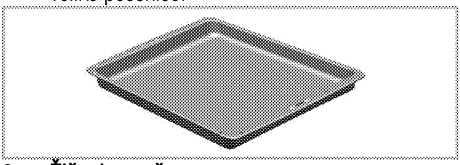


1 Polje pokazivača temperature/težine
2 Funkcijski ekran
3 Polje pokazivača trenutnog vremena
4 Prikaz teksta
5 Podešavanje simbola izbornika
6 Start/stop tipka za kuhanje
7 Tipka za odabir izbornika gotove hrane
8 Tipka za vrijeme i postavke
9 Tipka za potvrdu
10 Tika Up/down (gore/dolje) (koraci u izborniku) (Odabir izbornika)
11 Tipka za podešavanje temperature/težine/pojačivača
12 Tipka za odabir odjeljka pećnice
13 Tipka za odabir funkcije *
14 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
* Prisutno u pećnicama sa samočišćenjem, svojstvom pare i mikrovalova.

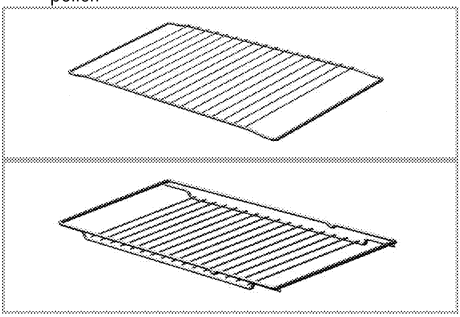
Sadržaj pakovanja

Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

1. **Uputstvo za upotrebu**
2. **Pladanj pećnice**
   Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.

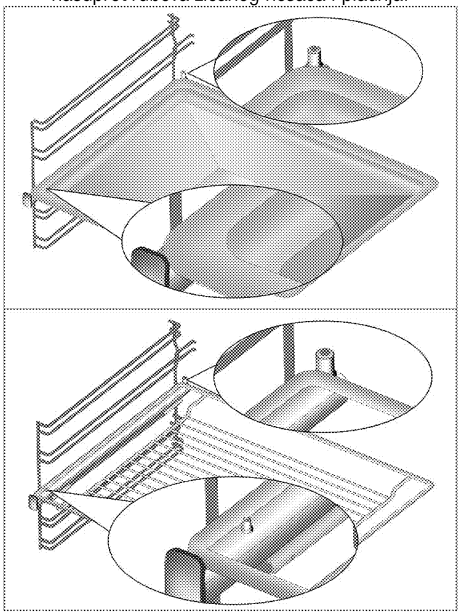


3. **Žičani nosač**
   Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.



4. **Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke**

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač. Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	3,5kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	**Multifunkcijska pećnica - Pećnica s dvostrukim odjeljkom**
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje).
Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.

** Pogledajte . *Instalacija, Stranica 12.*

Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.

Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

OPASNOST:
Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

OPASNOST:
Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.
Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

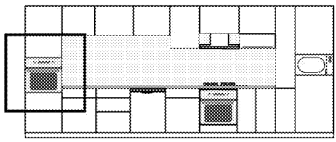
Uređaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

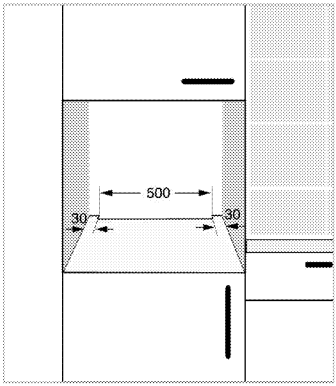
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.

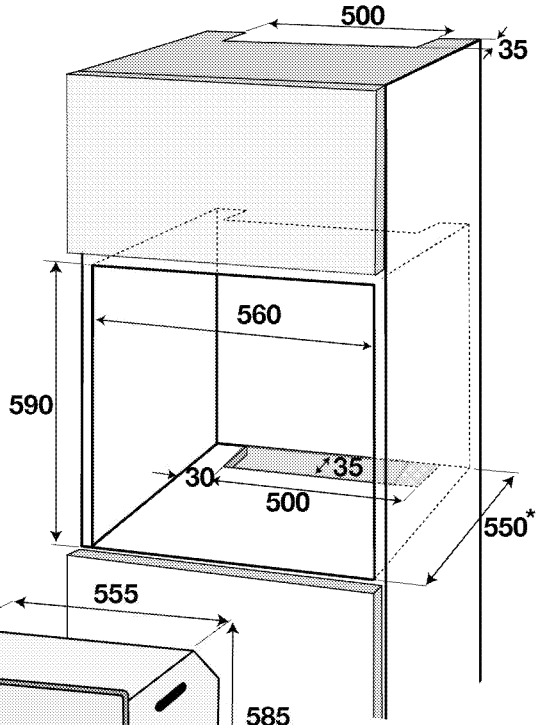
Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.

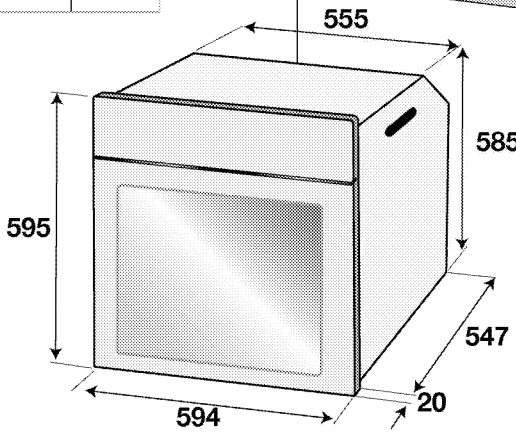
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.

Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke u bočne zidove nakon pomjeranja proizvoda.









* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

OPASNOST:
Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabal za napajanje se ne smiije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu.
Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

OPASNOST:
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.
Postoji rizik od elektro šoka!

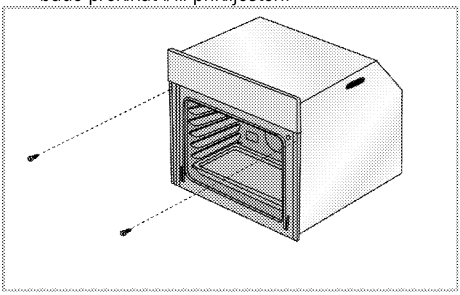
Utikač napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje).

Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

Uključite napojni kabal u utičnicu.

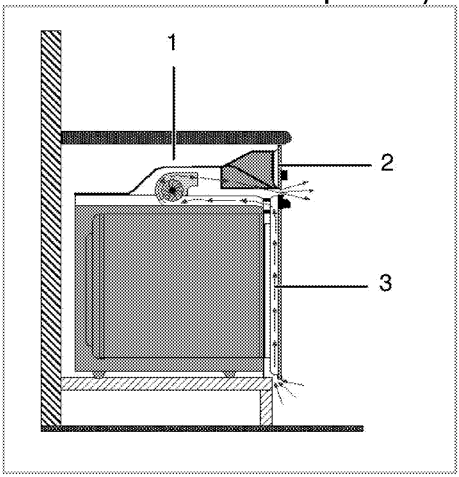
Instalacija proizvoda

1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



1 Ventilator za hlađenje
2 Upravljačka ploča
3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.

Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.

Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

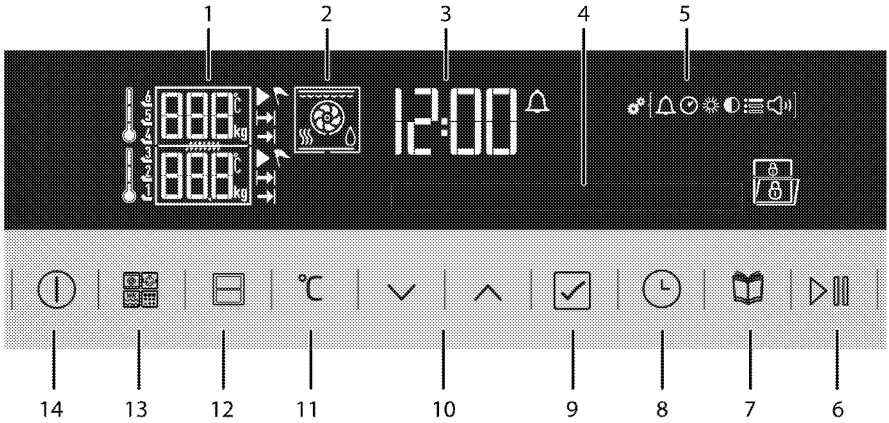
Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštedjeti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.

Prva upotreba

Postavke inicijalnog vremena

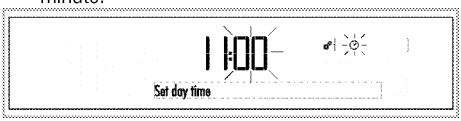


1 Polje pokazivača temperature/težine
2 Funkcijski ekran
3 Polje pokazivača trenutnog vremena
4 Prikaz teksta
5 Podešavanje simbola izbornika
6 Start/stop tipka za kuhanje
7 Tipka za odabir izbornika gotove hrane
8 Tipka za vrijeme i postavke
9 Tipka za potvrdu
10 Tika Up/down (gore/dolje) (koraci u izborniku) (Odabir izbornika)
11 Tipka za podešavanje temperature/težine/pojačivača
12 Tipka za odabir odjeljka pećnice
13 Tipka za odabir funkcije *
14 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
* Prisutno u pećnicama sa samočišćenjem, svojstvom pare i mikrovalova.

Podesite inicijalno vrijeme

1. Kada uključujete proizvod po prvi put, polje sa satom i simbol ⏲ će treperiti. Tekst "Podešavanje trenutnog vremena" će biti prikazan.

2. Podesite polje za sate pomoću tipki ∧∨.
3. Dodirnite ☑ da potvrdite sat.
4. Polje s minutama i simbol ⏲ će treperiti. Podesite minute ∧∨ tipkama. Dodirnite ☑ da potvrdite minute.

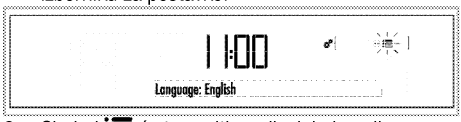


» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Na displeju se pojavljuje samo tenutno vrijeme.

Podešavanje jezika

Jezik možete podesiti samo kada je pećnica u režimu mirovanja.

1. Dodirnite tipku ⏲ dok ne vidite simbol ☰ u izborniku za postavke.



2. Simbol ☰ će treperiti na displeju i opcija podešenog jezika će biti prikazana.
3. Dodirnite tipke ∧/∨ da odaberete željeni jezik.
4. Dodirnite ☑ da potvrdite postavke.

» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Na displeju se pojavljuje samo trenutno vrijeme.

» Samo tipke ⏻ i ⏲ su funkcionalne kada je displej u ovom statusu. Možete obaviti sve aktivnosti u izborniku za podešavanja.

U slučaju nestanka struje ili kada se proizvod isključi i ponovo uključi, izbornik za podešavanje vremena prikazuje se ponovo.

Prvo čišćenje uređaja

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.

UPOZORENJE
Vruće površine izazivaju opekotine!
Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.
Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte .
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte .
4. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte

Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju

UPOZORENJE
Vruće površine izazivaju opekotine!
Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.
Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

OPASNOST:
Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para.
Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.
- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjići i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

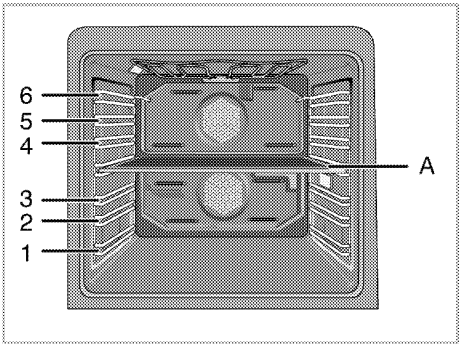
- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.
Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.
Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

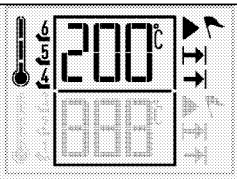
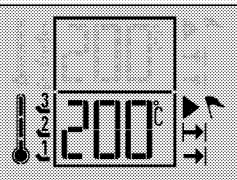
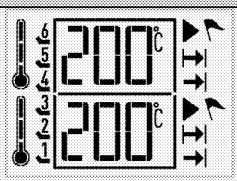
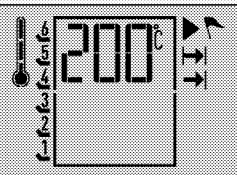
Kako rukovati električnom pećnicom

Položaji police

Ima 6 polica prikladnih za upotrebu u vašoj pećnici, od čega su 3 u nižem odjeljku i 3 u višem odjeljku. Ima još jedan kanal u praznini gdje će ploča srednjeg odjeljka (A) biti instalirana. Nemojte koristiti ovaj kanal kao stalak dok kuhate.



Možete kuhati u 4 različita odjeljka u vašoj pećnici.

	Gornji odjeljak	Možete kuhati samo u gornjem odjeljku. Prikladno je za roštilj i jela manje veličine.		Kada je gornji odjeljak aktivan, vrijednost temperature, pozicije polica, simbol za kuhanje, simbol režima mirovanja, simbol za vrijeme kuhanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog odjeljka će se pojaviti na displeju.
	Donji odjeljak	Možete kuhati samo u donjem odjeljku. Prikladno za jela srednje veličine.		Kada je gornji odjeljak aktivan, vrijednost temperature, pozicije polica, simbol za kuhanje, simbol režima mirovanja, simbol za vrijeme kuhanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog odjeljka će se pojaviti na displeju.
	Donji-gornji odjeljak	Možete istovremeno kuhati u donjem i gornjem odjeljku. Prikladno je za kuhanje dva različita jela.		Kada je donji-gornji odjeljak aktivan, vrijednost temperature, pozicije polica, simbol za kuhanje, simbol režima mirovanja, simbol za vrijeme kuhanja i simbol vremena završetka kuhanja ovog odjeljka će se pojaviti na displeju odvojeno.
	Jednostruki veliki odjeljak	Možete kuhati u jednostrukom velikom odjeljku. Prikladno za jela velike veličine i za višestruko kuhanje.		Kada je jednostruki veliki odjeljak aktivan, vrijednost temperature, pozicije polica, simbol za kuhanje, simbol režima mirovanja, simbol za vrijeme kuhanja i simbol s vremenom završetka kuhanja ovog odjeljka će se pojaviti na displeju.

Funkcije pećnice

Sve funkcije pećnice objašnjene su u ovom odjeljku.

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu. Ove funkcije važe za pećnicu sa samo jednostrukim velikim odjeljkom.

Simbol	Naziv	Opis
	Statično (gornje i donje grijanje)	Gornji i donji grijači rade istovremeno. Kuhanje samo sa jednim plehom.
	Zagrijavanje dna	Samo donji grijač radi. Pogodno je za pizze i za naknadno rumenjenje hrane s donje strane.
	Statično + ventilator (grijanje	Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje

	dna/vrha potpomognuto ventilatorom)	samo sa jednim plehom.
	Odmrzavanje (uz rad ventilatora)	Pećnica nije zagrijana. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Pogodno za topljenje zamrznute zrnaste hrane polagano na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhane hrane.
	Kuhanje potpomognuto ventilatorom	Radi samo grijač potpomognut ventilatorom u stražnjem zidu. Topli zrak zagrijan grijačem potpomognutim ventilatorom ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno.
	Gornji grijač + ventilator (zagrijavanje gornje strane potpomognuto ventilatorom)	Gornji grijač i ventilator u stražnjem zidu su u funkciji. Vrući zrak se distribuira bolje s ventilatorom u poređenju sa situacijom gdje je samo zagrijavanje gornje strane u funkciji.
	Pizza	Donji grijač i grijanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) su u funkciji istovremeno. Podesno za pečenje pizze.
	Multi "3D" kuhanje	Donji grijač i grijanje potpomognuto ventilatorom su u funkciji istovremeno. Kuhanje samo sa jednim plehom.
	Ekonomični roštilj	Samo unutrašnji dio gornjeg grijača na gornjem dijelu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje malih i srednjih količina mesa.
	Puni roštilj	Unutrašnji i vanjski dijelovi gornjeg grijača na gornjem dijelu pećnice su u funkciji istovremeno. Podesno za roštiljanje komada mesa srednje veličine.
	Roštilj + ventilator (roštilj potpomognut ventilatorom)	Ventilator na stražnjem zidu radi zajedno s unutrašnjim i vanjskim dijelovima gornjeg grijača na stropu pećnice. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Podesno za roštiljanje komada mesa srednje veličine.
	Zadržavanje toplote	Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period. Nemojte koristiti za kuhanje hrane.
	Kuhanje uz pomoć eko ventilatora	Radi samo grijač potpomognut ventilatorom u stražnjem zidu. Za uštedu energije, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvodili korištenjem zagrijavanja ventilatorom na temperaturnom opsegu 160-220°C. No, vrijeme kuhanja će se malo produžiti. Vremena kuhanja vezana za ovu funkciju prikazana su u tabeli "Kuhanje uz pomoć eko ventilatora".
	Kuhanje na niskoj temperaturi	Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Pogodan je za sporo kuhanje pečenje/zapečenih komada mesa (teletina,

		jagnjetina, peradi itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Ova funkcija osigurava da je meso sočno i meko iznutra. Koristite higijenski prikladne vrsta mesa. Na ploči za kuhanje, roštilju itd., zapečite sve površine mesa u vrućoj posudi. Možete peći prethodno pečeno / zapečeno meso sa funkcijom "niske temperature kuhanja" dugo vremena. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Gornji odjeljak	Grijanje ventilatorom Ekonomični ventilator Gornji grijač+ventilator Puni roštilj+ventilator Puni roštilj Odmrzavanje Ekonomični roštilj
Donji odjeljak	Grijanje ventilatorom Ekonomični ventilator Odmrzavanje Zagrijavanje dna Pizza
Donji-gornji odjeljak	Potpomognut ventilatorom+Potpomognut ventilatorom Puni roštilj+Potpomognuto ventilatorom Odmrzavanje+Odmrzavanje Ekonomični roštilj+Potpomognuto ventilatorom Potpomognuto ventilatorom+Donji grijač Potpomognuto ventilatorom+Pizza
Jednostruki veliki odjeljak	Statičko Statičko+ventilator Grijanje ventilatorom Višestruko kuhanje (3D) Pizza Gornji grijač+ventilator Puni roštilj+ventilator Puni roštilj Ekonomični roštilj Ekonomični ventilator Zagrijavanje dna Zadržavanje toplote Kuhanje na niskoj temperaturi Odmrzavanje

Tabela funkcija

Tabela funkcija ukazuje na funkcije koje mogu biti korištene u pećnici i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature.

Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda.
Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli na displeju će treptati.
Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.
Trenutno vrijeme se ne može podesiti dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnici.
Čak i kada je pećnica isključena, lampa pećnice svijetli kada se otvore vrata pećnice.
Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vrijeme koje se može postaviti za "Vrijeme kuhanja" je ograničeno na 6 sati u svim položajima izuzev funkcija "Održavanje toplote" i "Kuhanje na niskim temperaturama". Funkcije kuhanja.
Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vrijeme koje se može postaviti za "Vrijeme kuhanja" je ograničeno na 6 sati u svim položajima izuzev funkcija "Održavanje toplote" i "Kuhanje na niskim temperaturama". Funkcije kuhanja.

Jednostruki veliki odjeljak

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Opseg temperature (°C)
Statičko	200	40-280
Statičko + ventilator	175	40-280
Grijanje ventilatorom	180	40-250

Višestruko kuhanje (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Gornji grijač+ventilator	200	40-280
Puni roštilj+ventilator	200	40-280
Puni roštilj	280	40-280
Ekonomični roštilj	280	40-280
Ekonomični ventilator	180	160-220
Zagrijavanje dna	180	40-220
Zadržavanje toplote	60	40-100
Kuhanje na niskoj temperaturi	80	50-150
Odmrzavanje	-	-

Gornji odjeljak

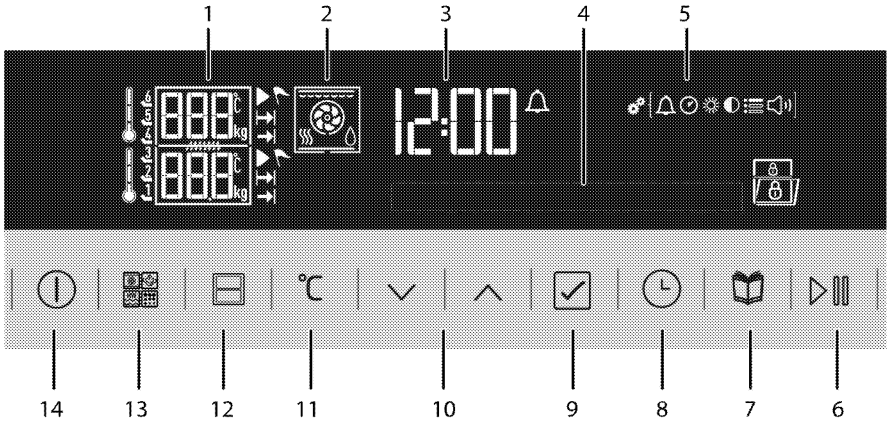
Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Opseg temperature (°C)
Grijanje ventilatorom	180	40-250

Gornji grijač+ventilator	200	40-280
Puni roštilj+ventilator	200	40-280
Puni roštilj	280	40-280
Ekonomični roštilj	280	40-280
Ekonomični ventilator	180	160-220
Odmrzavanje	-	-

Donji odjeljak

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Opseg temperature (°C)
Grijanje ventilatorom	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ekonomični ventilator	180	160-220
Zagrijavanje dna	180	40-220
Odmrzavanje	-	-

Kako rukovati kontrolnom jedinicom pećnice



1 Polje pokazivača temperature/težine
2 Funkcijski ekran
3 Polje pokazivača trenutnog vremena
4 Prikaz teksta
5 Podešavanje simbola izbornika
6 Start/stop tipka za kuhanje
7 Tipka za odabir izbornika gotove hrane
8 Tipka za vrijeme i postavke

9 Tipka za potvrdu
10 Tika Up/down (gore/dolje) (koraci u izborniku) (Odabir izbornika)
11 Tipka za podešavanje temperature/težine/pojačivača
12 Tipka za odabir odjeljka pećnice
13 Tipka za odabir funkcije *
14 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
* Prisutno u pećnicama sa samočišćenjem, svojstvom pare i mikrovalova.

Simboli na displeju:

Simbol brzog zagrijavanja (pojačavač)
Simbol vremena kuhanja
Simbol završetka vremena kuhanja
Simbol za alarm
Simbol mirovanja
Simbol kuhanja
Simbol trenutnog vremena
Simbol postavki
Simbol za održavanje toplote
Simbol za odmrzavanje
Simbol zaključanih vrata
Simbol otvornih vrata
Simbol podešavanja osvjetljenja
Simbol podešavanja jačine
Simbol podešavanja jezika
Simbol sonde za meso *

* Varira u ovisnosti od modela proizvoda.

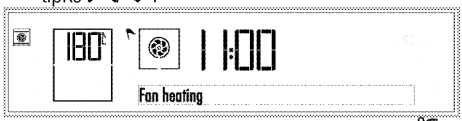
Rukovanje pećnicom kao s jednostrukim odjeljkom

Ručni rad

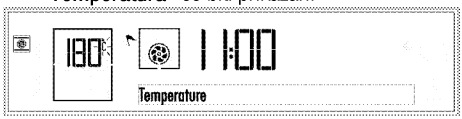
Tokom ručnog rada, pećnica će raditi neovisno o vremenu kuhanja nakon što napravite odabir funkcije i temperature. Pećnica se neće isključiti automatski na kraju vremena kuhanja. To bi trebao da uradi korisnik. Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Uklonite ploču srednjeg odjeljka iz pećnice. Tek nakon što je uklonjena ploča srednjeg odjeljka, programtor pećnice će raditi u podešenom jednostrukom velikom odjeljku.**
2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija jednostrukog velikog odjeljka kuhanja će biti prikazana.

4. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke ∧∨.



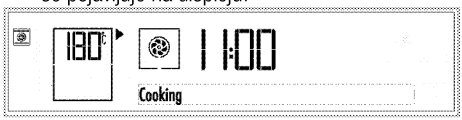
5. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite ℃ jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol ℃ će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.



6. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧∨ tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku ☑.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite tipku ℃ dva puta da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač pasivan" i simbol ≡🌡 se pojavljuje na displeju.
8. Pritisnite bilo koju tipku, ∨ ili ∧ da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač aktivan" i simbol ≡🌡 se pojavljuje na displeju. Potvrdite postavke tako što ćete dodirnuti ☑.

> Kada su podešavanja pojačivača urađena, pećnica će raditi maksimalnom snagom da dosegne podešenu temperaturu. Kada je podešena temperatura dostignuta, simbol ≡🌡 će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije tokom kojih je ≡🌡 prikazano na displeju kada se tipka ℃ dodirne dva puta.

9. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
10. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature pogodne, dodirnite tipku ▷‖ na dvije sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.

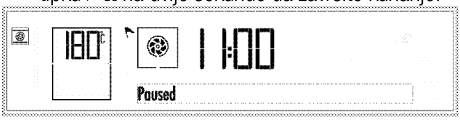


» Pećnica se zagrijava do podešene temperature.

Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol će se pojaviti na displeju.

11. Kada je proces kuhanja završen ponovo dodirnite tipku na dvije sekunde da završite kuhanje.

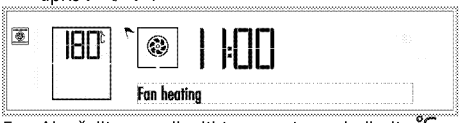


Poluautomatski rad

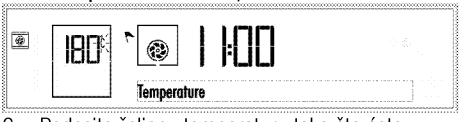
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.
U poluautomatskom načinu rada, možete podesiti vremenski period tokom kojeg će pećnica raditi (vrijeme kuhanja).

1. **Uklonite ploču srednjeg odjeljka iz pećnice. Tek nakon što je uklonjena ploča srednjeg odjeljka, programtor pećnice će raditi u podešenom jednostrukom velikom odjeljku.**
2. Uključite pećnicu dodirujući tipku tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija jednostrukog velikog odjeljka kuhanja će biti prikazana.

4. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke .



5. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

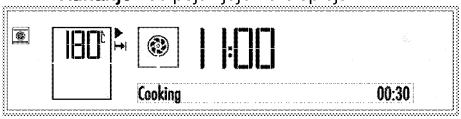


6. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku .
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite tipku dva puta da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač pasivan" i simbol se pojavljuje na displeju.
8. Pritisnite bilo koju tipku, ili da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač aktivan" i simbol se pojavljuje na displeju. Potvrdite postavke tako što ćete dodirnuti .

Kada su podešavanja pojačivača urađena, pećnica će raditi maksimalnom snagom da dosegne podešenu temperaturu. Kada je podešena temperatura dostignuta, simbol će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije tokom kojih je prikazano na displeju kada se tipka dodirne dva puta.

9. Za vrijeme kuhanja, pritisnite tipku jednom da se pomaknete na "Vrijeme kuhanja" na tekstualnom displeju. Simbol će treperiti u isto vrijeme.

10. Dodirnite tipke da podesite željeno vrijeme kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku . Kada je vrijeme kuhanja podešeno, simbol će biti prikazan neprestano.
11. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena pogodne, dodirnite tipku tokom 2 sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.



» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol ⊟ će se pojaviti na displeju.

13. Nakon što se kuhanje završi, tekst **"Uživajte u jelu"** i **"Pritisnite start da nastavite"** se pojavljuje na ekranu i oglašava se alarmni signal.
14. Da biste prekinuli alarmni signal, samo dodirnite bilo koju tipku. Pećnica se isključuje automatski.
15. Ako želite da pećnica nastavi s radom, pritisnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde. Pećnica će nastaviti s kuhanjem na neodređen vremenski period.

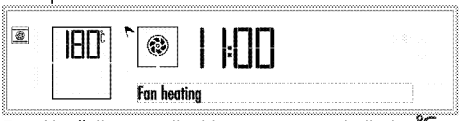
Ako želite otkazati poluautomatsko programiranje nakon što ste ga podesili, potrebno je da ponovo podesite vrijeme kuhanja. Također možete isključiti pećnicu dodirujući tipku ⏻, ako želite.

Potpuno automatski rad

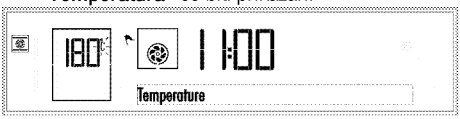
U potpuno automatskom načinu rada možete podesiti vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja.
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi.
Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Uklonite ploču srednjeg odjeljka iz pećnice. Tek nakon što je uklonjena ploča srednjeg odjeljka, programtor pećnice će raditi u podešenom jednostrukom velikom odjeljku.**
2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija jednostrukog velikog odjeljka kuhanja će biti prikazana.

4. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke ∧/∨.



5. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite ℃ jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol ℃ će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.



6. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku ☑.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite tipku ℃ dva puta da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač pasivan" i simbol ≡🌡 se pojavljuje na displeju.
8. Pritisnite bilo koju tipku, ∨ ili ∧ da aktivirate postavke pojačivača. Upozorenje "Pojačivač aktivan" i simbol ≡🌡 se pojavljuje na displeju. Potvrdite postavke tako što ćete dodirnuti ☑.

Kada su podešavanja pojačivača urađena, pećnica će raditi maksimalnom snagom da dosegne podešenu temperaturu. Kada je podešena temperatura dostignuta, simbol ≡🌡 će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije tokom kojih je ≡🌡 prikazano na displeju kada se tipka ℃ dodirne dva puta.

9. Za vrijeme kuhanja, pritisnite tipku 🕒 jedanput da se pomaknete na opciju **"Vrijeme kuhanja"** na tekstualnom displeju. Simbol |→| će treperiti u isto vrijeme.

10. Dodirnite tipke ∧/∨ da podesite željeno vrijeme kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku ☑. Kada je vrijeme kuhanja podešeno, simbol |→| će biti prikazan neprestano.
11. Za vrijeme završetka kuhanja, dodirnite 🕒 u kratkim intervalima dok se **"Vrijeme završetka kuhanja"** ne pojavi na displeju. Simbol →| će treperiti u isto vrijeme.

12. Dodirnite tipke ∧/∨ da podesite željeni završetak vremena kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku. Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno, →| će biti prikazan neprestano.
13. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
14. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature, vremena i završetka vremena kuhanja pogodne, dodirnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde da počnete s kuhanjem.

» »Poruka **“Mirovanje”** će se pojaviti na displeju. Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili.

15. Odabrani režim rada se aktivira kada nastupi početno vrijeme kuhanja, **"Cooking" (Kuhanje)** se pojavljuje na ekranu, a pećnica se zagrijava na zadanu temperaturu. Pećnica održava tu temperaturu do završetka vremena kuhanja. Lampica na pećnici svijetli određeno vrijeme tokom procesa kuhanja.

> Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

> Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol će se pojaviti na displeju.

16. Nakon što se kuhanje završi, tekst **“Uživajte u jelu”** i **“Pritisnite start da nastavite”** se pojavljuje na ekranu i oglašava se alarmni signal.
17. Da biste prekinuli alarmni signal, samo dodirnite bilo koju tipku. Pećnica se isključuje automatski.
18. Ako želite da pećnica nastavi s radom, pritisnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde. Pećnica će nastaviti s kuhanjem na neodređen vremenski period.

> Ako želite otkazati potpuno automatsko programiranje nakon što ste ga podesili, potrebno je da ponovo podesite vrijeme kuhanja. Također možete isključiti pećnicu dodirujući tipku ⏻, ako želite.

Korištenj pećnice samo kao gornji ili donji odjeljak

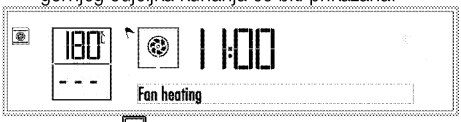
Ručni rad

Tokom ručnog rada, pećnica će raditi neovisno o vremenu kuhanja nakon što napravite odabir funkcije i temperature. Pećnica se neće isključiti automatski na kraju vremena kuhanja. To bi trebao da uradi korisnik. Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.**

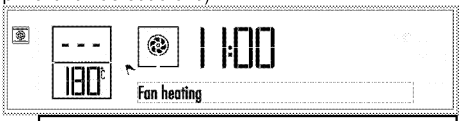
> Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.



4. Dodirnite jednom da aktivirate donji odjeljak pećnice.

Simbol će se pojaviti pored aktivnog odjeljka pećnice. Podešavanje temperature i koraci početka procesa kuhanja i za donji i gornji odjeljak pećnice će raditi na isti način. (Na slikama, donja pećnica je prikazana kao odabrana)

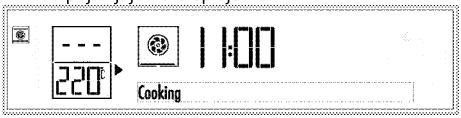


> Svaki put kada dodirnete tipku , samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

5. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke ⌒⌒.

6. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite °C jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol °C će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

7. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ⌒⌒ tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku ☑.
8. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
9. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature pogodne, dodirnite tipku ▷‖ na dvije sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.



» Pećnica se zagrijava do podešene temperature.

Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol će se pojaviti na displeju.

10. Kada je proces kuhanja završen ponovo dodirnite tipku ▷|| na dvije sekunde da završite kuhanje.

Kada koristite samo gornji ili donji odjeljak za kuhanje, držite nekorišteni odjeljak prazan jer će se i on ugrijati.

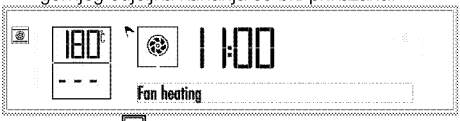
Poluautomatski rad

U poluautomatskom načinu rada, možete podesiti vremenski period tokom kojeg će pećnica raditi (vrijeme kuhanja).
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.**

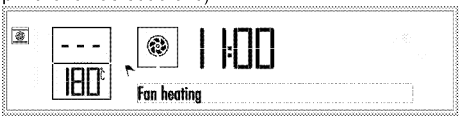
Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.



4. Dodirnite ⊟ jednom da aktivirate donji odjeljak pećnice.

Simbol će se pojaviti pored aktivnog odjeljka pećnice. Podešavanje temperature i koraci početka procesa kuhanja i za donji i gornji odjeljak pećnice će raditi na isti način. (Na slikama, donja pećnica je prikazana kao odabrana)



Svaki put kada dodirnete tipku ⊟, samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

5. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke ∧/∨.

6. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite ℃ jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol ℃ će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

7. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku ☑.
8. Za vrijeme kuhanja, pritisnite tipku 🕒 jedanput da se pomaknete na "Vrijeme kuhanja" na tekstualnom displeju. Simbol |→| će treperiti u isto vrijeme.

9. Dodirnite tipke ∧/∨ da podesite željeno vrijeme kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku ☑. Kada je vrijeme kuhanja podešeno, simbol |→| će biti prikazan neprestano.
10. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
11. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature pogodne, dodirnite tipku ▷|| na dvije sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i tekst **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju. Simboli nestaju dok se simboli ▷|| pojavljuju na displeju.

» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol će se pojaviti na displeju.

12. Nakon što se kuhanje završi, tekst **"Uživajte u jelu"** i **"Pritisnite start da nastavite"** se pojavljuje na ekranu i oglašava se alarmni signal.
13. Da biste prekinuli alarmni signal, samo dodirnite bilo koju tipku. Pećnica se isključuje automatski.
14. Ako želite da pećnica nastavi s radom, pritisnite tipku tokom 2 sekunde. Pećnica će nastaviti s kuhanjem na neodređen vremenski period.

Kada koristite samo gornji ili donji odjeljak za kuhanje, držite nekorišteni odjeljak prazan jer će se i on ugrijati.

Ako želite otkazati poluautomatsko programiranje nakon što ste ga podesili, potrebno je da ponovo podesite vrijeme kuhanja. Također možete isključiti pećnicu dodirujući tipku , ako želite.

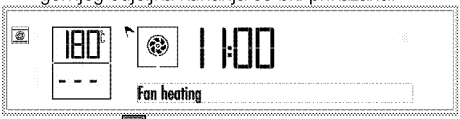
Potpuno automatski rad

U potpuno automatskom načinu rada možete podesiti vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja.
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi.
Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.**

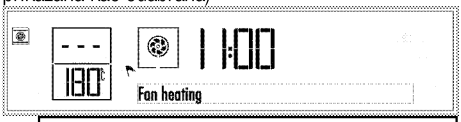
Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.



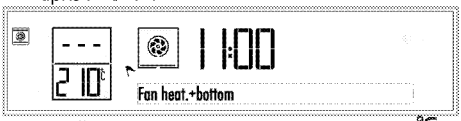
4. Dodirnite jednom da aktivirate donji odjeljak pećnice.

Simbol će se pojaviti pored aktivnog odjeljka pećnice. Podešavanje temperature i koraci početka procesa kuhanja i za donji i gornji odjeljak pećnice će raditi na isti način. (Na slikama, donja pećnica je prikazana kao odabrana)



Svaki put kada dodirnete tipku , samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

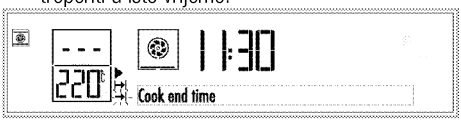
5. Odaberite željenu funkciju kuhanja dodirom na tipke .



6. Ako želite promijeniti temperaturu, dodirnite °C jednom da dostignete temperaturu na displeju. Simbol °C će treperiti na displeju i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

7. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku .
8. Za vrijeme kuhanja, pritisnite tipku jedanput da se pomaknete na opciju **"Vrijeme kuhanja"** na tekstualnom displeju. Simbol će treperiti u isto vrijeme.

9. Dodirnite tipke da podesite željeno vrijeme kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku . Kada je vrijeme kuhanja podešeno, simbol će biti prikazan neprestano.
10. Za vrijeme završetka kuhanja, dodirnite u kratkim intervalima dok se **"Vrijeme završetka kuhanja"** ne pojavi na displeju. Simbol će treperiti u isto vrijeme.



11. Dodirnite tipke da podesite željeni završetak vremena kuhanja i potvrdite postavku

dodirujući tipku. Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno, ⏭ će biti prikazan neprestano.

12. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
13. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature, vremena i završetka vremena kuhanja pogodne, dodirnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde da počnete s kuhanjem.

» »Poruka **"Mirovanje"** će se pojaviti na displeju. Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili.

14. Odabrani režim rada se aktivira kada nastupi početno vrijeme kuhanja, tekst **"Kuhanje"** se pojavljuje na ekranu, a pećnica se zagrijava na zadanu temperaturu. Pećnica održava tu temperaturu do završetka vremena kuhanja. Lampica na pećnici svijetli određeno vrijeme tokom procesa kuhanja.

> Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice 🌡 će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

> Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol 🚪 će se pojaviti na displeju.

15. Nakon što se kuhanje završi, tekst **"Uživajte u jelu"** i **"Pritisnite start da nastavite"** se pojavljuje na ekranu i oglašava se alarmni signal.
16. Da biste prekinuli alarmni signal, samo dodirnite bilo koju tipku. Pećnica se isključuje automatski.
17. Ako želite da pećnica nastavi s radom, pritisnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde. Pećnica će nastaviti s kuhanjem na neodređen vremenski period.

> Kada koristite samo gornji ili donji odjeljak za kuhanje, držite nekorišteni odjeljak prazan jer će se i on ugrijati.

> Ako želite otkazati potpuno automatsko programiranje nakon što ste ga podesili, potrebno je da ponovo podesite vrijeme kuhanja. Također možete isključiti pećnicu dodirujući tipku ⏻, ako želite.

Korištenje gornjeg i donjeg odjeljka pećnice istovremeno

Ručni rad

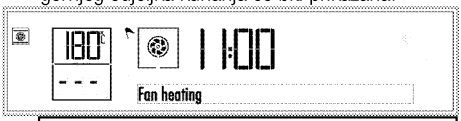
Tokom ručnog rada, pećnica će raditi neovisno o vremenu kuhanja nakon što napravite odabir funkcije i temperature. Pećnica se neće isključiti automatski na kraju vremena kuhanja. To bi trebao da uradi korisnik.

Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu**.

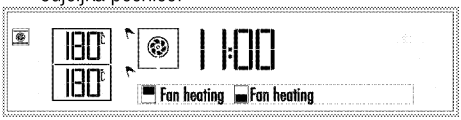
> Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.



> Svaki put kada dodirnete tipku ⊟, samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

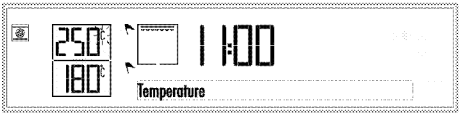
4. Aktivirajte oba odjeljka dodirujući tipku ⊟ dva puta. Simbol ⚑ će se pojaviti pored svakog odjeljka pećnice.



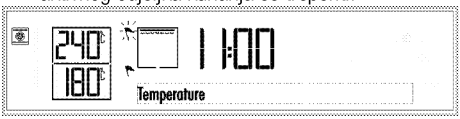
5. Dodirnite tipke ∿/∿ da odaberete prikladnu funkciju kuhanja između onih prilagođenih za oba odjeljka pećnice. Na primjer, da napravite roštilj na vrhu i kuhate tjesteninu u donjem odjeljku, možete odabrati podržanu funkciju Roštilj i ventilator.

Nakon što je funkcija odabrana, **"Temperatura"** i **"Vrijeme kuhanja"** mogu biti prilagođeni posebno za svaki odjeljak pećnice. Za ova podešavanja ⚑ simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.

6. Ako želite promijeniti temperaturu gornje pećnice, dodirnite tipku °C jednom da pristupite temperaturi na displeju gornje pećnice. Na displeju za temperaturu odjeljka odabrane pećnice, simbol °C će treperiti i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

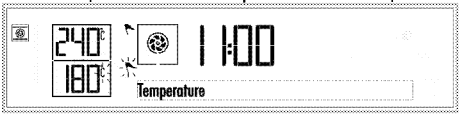


7. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada dostignete željenu vrijednost, potvrdite temperaturu dodirujući ☑. Simbol °C će biti upaljen stalno i simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.



8. Da promijenite temperaturu donje pećnice, aktivirajte displej za temperaturu donje pećnice dodirujući tipku ☑. Simbol donje pećnice će treperiti.

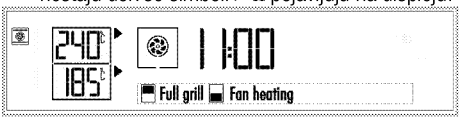
9. Dodirnite °C jednom da pristupite displeju za temperaturu donje pećnice. Na displeju za temperaturu odjeljka odabrane pećnice, simbol °C će treperiti i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.



10. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada dostignete željenu vrijednost, potvrdite temperaturu dodirujući ☑. Simbol °C će biti upaljen stalno i simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.

> Dok koristite gornji i donji odjeljak simultano, ako želite da promijenite podešavanje temperature, razlika između odjeljaka ne može biti veća od 80 °C. Zato što će odjeljci biti pod utjecajem temperature jedan od drugog.

11. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature pogodne, dodirnite tipku ▷‖ na dvije sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i tekst **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju. Simboli nestaju dok se simboli ▷‖ pojavljuju na displeju.



> Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

> Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol će se pojaviti na displeju.

13. Kada je proces kuhanja završen ponovo dodirnite tipku ▷‖ na dvije sekunde da završite kuhanje.

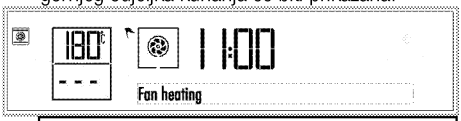
Poluautomatski rad

U poluautomatskom načinu rada, možete podesiti vremenski period tokom kojeg će pećnica raditi (vrijeme kuhanja).
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.**

> Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.



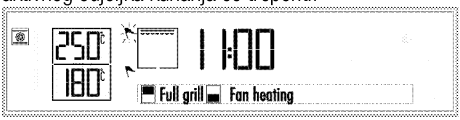
> Svaki put kada dodirnete tipku ⊟, samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

4. Aktivirajte oba odjeljka dodirujući tipku ⊟ dva puta. Simbol će se pojaviti pored svakog odjeljka pećnice.

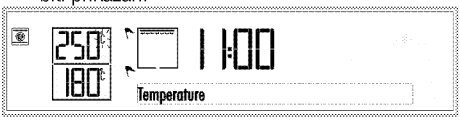
5. Dodirnite tipke ∧/∨ da odaberete prikladnu funkciju kuhanja između onih prilagođenih za oba odjeljka pećnice. Na primjer, da napravite roštilj na vrhu i kuhate tjesteninu u donjem odjeljku,

možete odabrati podržanu funkciju Roštilj i ventilator.

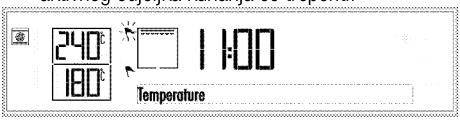
Nakon što je funkcija odabrana, **"Temperatura"** i **"Vrijeme kuhanja"** mogu biti prilagođeni posebno za svaki odjeljak pećnice. Za ova podešavanja simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.



6. Ako želite promijeniti temperaturu gornje pećnice, dodirnite tipku °C jednom da pristupite temperaturi na displeju gornje pećnice. Na displeju za temperaturu odjeljka odabrane pećnice, simbol °C će treperiti i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.

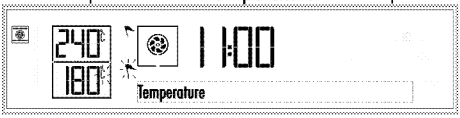


7. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada dostignete željenu vrijednost, potvrdite temperaturu dodirujući ☑. Simbol °C će biti upaljen stalno i simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.



8. Da promijenite temperaturu donje pećnice, aktivirajte displej za temperaturu donje pećnice dodirujući tipku ☑. Simbol donje pećnice će treperiti.

9. Dodirnite °C jednom da pristupite displeju za temperaturu donje pećnice. Na displeju za temperaturu odjeljka odabrane pećnice, simbol °C će treperiti i tekst **"Temperatura"** će biti prikazan.



10. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ∧/∨ tipke. Kada dostignete željenu vrijednost, potvrdite temperaturu dodirujući ☑. Simbol °C će biti upaljen stalno i simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti.

Dok koristite gornji i donji odjeljak simultano, ako želite da promijenite podešavanje temperature, razlika između odjeljaka ne može biti veća od 80 °C. Zato što će odjeljci biti pod utjecajem temperature jedan od drugog.

11. Za vrijeme kuhanja aktiviranog donjeg odjeljka pećnice, dodirnite tipku jedanput da se pomaknete na opciju "Vrijeme kuhanja" na tekstualnom displeju. U isto vrijeme, simboli će treperiti.

12. Dodirnite tipke ∧/∨ da podesite željeno vrijeme kuhanja i potvrdite postavku dodirujući tipku ☑. Kada je vrijeme kuhanja podešeno, simboli će biti prikazan na ekranu neprestano.
13. Za vrijeme kuhanja drugog gornjeg odjeljka, prvo aktivirajte odjeljak dodirujući ☑. Simbol gornjeg odjeljka će treperiti. Zatim dodirnite tipku jedanput da se pomaknete na opciju "Vrijeme kuhanja" na tekstualnom displeju. U isto vrijeme, simboli će treperiti.
14. Podesite željeno vrijeme kuhanja za gornji odjeljak dodirivanjem tipki ∧/∨ i potvrdite pomoću tipke ☑. Kada je vrijeme kuhanja gornjeg odjeljka podešeno, simboli će biti prikazani na ekranu neprestano.
15. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
16. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena pogodne, dodirnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i simboli nestaju dok se simboli ▶ ne pojave na displeju.

Podešeno vrijeme kuhanja će biti prikazano na kraju tekstualnog ekrana. Ovdje možete pratiti preostalo vrijeme kuhanja.

» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu temperaturu do kraja kratkog vremena kuhanja.

Svi segmenti simbola unutrašnje temperature pećnice će se upaliti kada pećnica dosegne zadanu temperaturu.

Ako su vrata pećnice otvorena, upozorenje **"Vrata otvorena"** i/ili simbol ⊡ će se pojaviti na displeju.

17. Na kraju kratkog vremena kuhanja, tekst **"Uživajte u jelu"** i **"Pritisnite start da nastavite"** se pojavljuje respektivno na ekranu i oglašava se alarmni signal.
18. Izvadite jelo iz pećnice kada je vrijeme kuhanja gotovo. Kada ponovo zatvorite vrata pećnice, kuhanje u drugom odjeljku s dužim vremenom kuhanja će se nastaviti.
19. Nakon što se završi dugi proces kuhanja, tekst **"Uživajte u jelu"** i **"Pritisnite start da nastavite"** se pojavljuje na displeju respektivno i oglašava se alarmni signal.
20. Da biste prekinuli alarmni signal, samo dodirnite bilo koju tipku. Pećnica se isključuje automatski.
21. Ako želite da pećnica nastavi s radom, pritisnite tipku ▷‖ tokom 2 sekunde. Pećnica će nastaviti s kuhanjem na neodređen vremenski period.

Ako želite otkazati poluautomatsko programiranje nakon što ste ga podesili, potrebno je da ponovo podesite vrijeme kuhanja. Također možete isključiti pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom 2 sekunde ako želite.

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite tipku ⏻ tokom 2 sekunde da isključite pećnicu.

Upotreba zaključavanja tipki

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici.

Tipka za zaključavanje se može koristiti kada je pećnica u režimu mirovanja.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku 🕒 u kratkim intervalima dok se tekst **"Zaključavanje tipki pasivno"** ne pojavi na displeju.

» ⊡ simbol treperi.

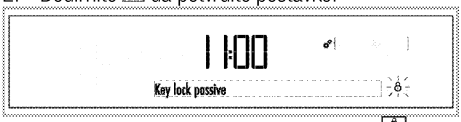
2. Aktivirajte zaključavanje tipki tako što ćete dodirnuti jedanput bilo koji od simbola ∧/∨. Zaključavanje tipki će biti aktivirano, tekst **"Zaključavanje tipki aktivno"** će se pojaviti na displeju. Simbol ⊡ nastavlja treperiti.
3. Dodirnite ☑ da potvrdite postavke.

» Tekst nestaje i simbol ⊡ treperi neprestano.

Osim tipki ∧/∨, druge tipke na pećnici nisu u funkciji kada je funkcija zaključavanje tipki aktivirana.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Deaktivirajte zaključavanje tipki tako što ćete dodirnuti jedanput bilo koji od simbola ∧/∨. **"Zaključavanje tipki pasivno"** se pojavljuje na ekranu.
2. Dodirnite ☑ da potvrdite postavke.



» Zaključavanje tipki je deaktivirano i simbol ⊡ na displeju će nestati.

Korištenje sata kao alarma

Osim za programiranje kuhanja, tajmer proizvoda možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik. Sat s alarmom ne utiče na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u rerni. Alarm sat će se oglasiti kada vrijeme koje ste vi postavili istekne.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

Podešavanje alarma:

1. Dodirnite tipku 🕒 u kratkim intervalima dok se simbol ne pojavi na displeju. Simbol 🔔 počinje treperiti
2. Dodirnite tipke ∧/∨ da podesite željeno vrijeme i potvrdite postavku dodirom na tipku ☑. Simbol 🔔 ostaje uključen nakon podešavanja vremena alarma.
3. Alarm će se pokazati nakon što je vrijeme alarma isteklo.
4. Pritisnite bilo koju tipku da zaustavite alarm.

Otkazivanje alarma:

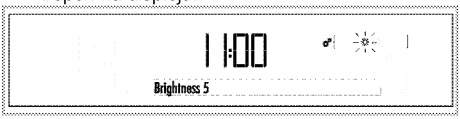
1. Dodirnite tipku 🕒 u kratkim intervalima dok se simbol 🔔 ne pojavi na displeju.
2. Dodirnite tipku ∨ dok se **"00:00"** ne pojavi na displeju i potvrdite podešavanje dodirom na tipku ☑.

» Alarm je otkazan i simbol nestaje.

Podešavanje osvjetljenja

Osvijetljenost se može podesiti samo kada je pećnica u režimu mirovanja.

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se **"Osvjetljenje"** ne pojavi na displeju. Simbol treperi na displeju.



2. Postoji 5 nivoa osvjetljenja, to jest 1, 2, 3, 4 i 5. Dodirnite tipke da odaberete željeni nivo.
3. Dodirnite da potvrdite postavke.

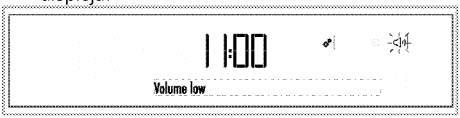
Nivo osvjetljenja slabi kako bi se štedjela energija kada je pećnica isključena. Ponovo se vraća na zadani nivo kada se pećnica uključi.

» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

Podešavanje nivoa glasa

Nivo glasnoće se može podesiti samo kada je pećnica u režimu mirovanja.

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se simbol ne pojavi na displeju. Simbol treperi na displeju.



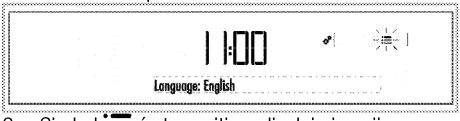
2. Postoje 2 nivoa glasnoće, tj. **"Nizak nivo glasnoće"** i **"Visok nivo glasnoće"**. Dodirnite tipke da odaberete željeni nivo.
3. Dodirnite da potvrdite postavke.

» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

Podešavanje jezika

Jezik možete podesiti samo kada je pećnica u režimu mirovanja.

1. Dodirnite tipku dok ne vidite simbol u izborniku za postavke.



2. Simbol će treperiti na displeju i opcija podešenog jezika će biti prikazana.
3. Dodirnite tipke da odaberete željeni jezik.
4. Dodirnite da potvrdite postavke.

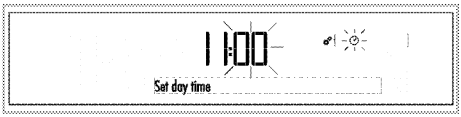
» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

Podešavanje trenutnog vremena

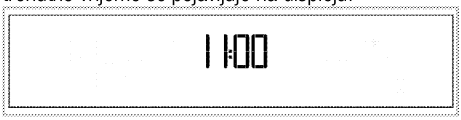
Trenutno vrijeme se može podesiti samo kada je pećnica isključena. Ako želite promijeniti vrijeme koje je podešeno tokom početnog podešavanja:

1. Dodirnite tipku u kratkim intervalima dok se tekst **"Podesite trenutno vrijeme"** ne pojavi na displeju. Polje sata i simbol će treperiti na displeju.

2. Podesite polje za sate pomoću tipki .
3. Dodirnite da potvrdite postavke.
4. Polje s minutama i simbol će treperiti. Podesite minute tipkama. Dodirnite da potvrdite minute.



» Vraća se na prikaz u režimu mirovanja. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.



Vrijeme kuhanja

Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

Jednostruki veliki odjeljakPečenje i prženje

Kada otvorite vrata pećnice, ako kuhate po savjetima dostupnim na staklu vrata pećnice, oni se mogu primijeniti za jednostruki cijeli odjeljak.

1. polica pećnice je **donja**polica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	175	25 ... 35
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	25 ... 35
	2 pladnja	1-Duboki pladanj* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pladnja	1-Duboki pladanj* 3-Standardni pladanj* 5-Pladanj za tijesto*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	175	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

		pladanj* 5-Duboki pladanj*				
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	10 ... 15
Goveđi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
Pileće pečenje (1.8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane. * Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom. ** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

Samo za donji odjeljakPečenje i prženje

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		1	175	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	150	35 ... 45
	2 pladnja	1-Duboki pladanj* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		1	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	165	35 ... 40
Filovana	Jedan pladanj	Standardni		2	190	35 ... 45

tjestenina		pladanj*				
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	200	10 ... 15
Pileće pečenje (1.8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (Kriške)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	20 ... 30
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane. * Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom. ** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

Samo za gornji odjeljak Pečenje i prženje

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		4	175	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		4	170 ... 180	35 ... 45
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		4	190	35 ... 45
Pileće pečenje (1.8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		4	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (Kriške)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		4	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		5	200	20 ... 30
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane. * Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom. ** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

Zagrijavanje eko ventilatorom

Nemojte mijenjati temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu.

Nemojte otvarati vrata tokom kuhanja u "Zagrijavanje eko ventilatorom" modu.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	30 ... 35
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	40 ... 45
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	40 ... 45
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.					

Tabela kuhanja za testiranje jela (Jednostruki veliki odjeljak)

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

1. polica pećnice je **donja**polica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	25 ... 35
	2 pladnja	1-Duboki pladanj* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pladnja	1-Duboki pladanj* 3-Standardni pladanj* 5-Pladanj za tijesto*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	25 ... 35
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	55 ... 65
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		3	180	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 3-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 3	180	55 ... 65

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

***** Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

****** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10 .
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhano dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Upute za pečenje tijesta

- Ako je tijesto previše suho, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača porumeni, ali donja strana još nije pečena, uvjerite se da količina sosa koji ste upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.

Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, sljedeći put ga stavite na jednu policu niže.

Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

Funkcije za gotova jela

Odabir funkcija za gotova jela

Izbornik gotovih jela sadrži programe za jela koje su profesionalni kuhari posebno pripremili za vas i pohranili u memoriju kontrolne jedinice.
U ovom izborniku, temperatura, položaj polica, težina i funkcije kuhanja su podešene automatski.
Možete promijeniti težinu i vrijeme kuhanja u skladu s vašim jelom i vašim ukusom. Izbornici gotovih jela su prisutni u kombinaciji jednostrukog velikog odjeljka, donjeg odjeljka i donjeg-gornjeg odjeljka.

Da biste odabrali funkcije za gotova jela:

1. Dodirnite tipku ⏻ da biste uključili pećnicu.

Ako je ubačena srednja ploča, kada je pećnica uključena, funkcija gornjeg odjeljka kuhanja će biti prikazana.

Svaki put kada dodirnete tipku ⊟, samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno. Izbornici gotovih jela su prisutni u kombinaciji jednostrukog velikog odjeljka, donjeg odjeljka i donjeg-gornjeg odjeljka.

2. Dodirnite tipku ⊟ da odaberete odjeljak u kojem ćete kuhati.
3. Dodirnite tipku 🍴 da biste odabrali displej funkcije za gotova jela. Glavni izbornik će biti prikazan na tekstualnom ekranu u ovoj fazi.

4. Dodirnite tipke ∧/∨ da odaberete željeni glavni izbornik funkcije gotova jela.
5. Dodirnite tipku ☑ da potvrdite izbornik glavnog jela koje ste odabrali.
6. Dodirnite tipke ∧/∨ da odaberete željeno jelo (suhi kolači, kolač, mali kolač itd).

7. Prije početka kuhanja u izborniku gotovih jela, možete podesiti težinu ovisno o tipu jela koji ste odabrali. Da biste ovo uradili:

Dodirnite ℃ dok se tekst **"Težina"** ne pojavi na displeju. Na displeju težine odabranog odjeljka pećnice, simbol **"kg"** će treperiti i **"Težina"** se pojavljuje.

8. Odaberite odgovarajuću težinu vašeg jela dodirom na tipke ∧/∨. Kada je dosegnuta željena vrijednost, potvrdite temperaturu tako što ćete dodirnuti tipku ☑. Simbol **"kg"** svijetli neprestano.

Pećnica će promijeniti temperaturu i vrijeme kuhanja automatski na osnovu promjene težine.

Možete samo promijeniti težinu za jela za koja je težina naznačena.

9. Stavite vaše jelo u pećnicu.
10. Dodirnite tipku ▷‖ da započnete s kuhanjem. **"Cooking" (Kuhanje)** će se pojaviti na ekranu.

» Nakon što se kuhanje završi, **"Prijatno..."** se pojavljuje na ekranu i oglašava se alarmni signal. Da biste prekinuli alarmni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.

Naredba "Natrag" koja se pojavljuje na ekranu dok navigavate u izborniku jela, omogućava vam da se vratite u gornji izbornik. Možete se vratiti na ekran s prvom funkcijom pritiskom na 🕮.

Izbornik za gotova jela:
Može varirati ovisno o modelima

Za donji odjeljak:

Kolači i tijesto	Crveno meso	Riba	Meso peradi	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Zamrznuta hrana
Kolačići s orasima	Punjeni janjeći but	Pastrmka	Piletina, mala, 1600 gr	Punjene paprike	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Sušena jabuka	Zamrznuto gratinirano povrće
Biskviti	Janjeće pečenje	Morski brancin	Piletina, velika, 1600 gr	Makaroni i sir	Dizano tijesto	Pita s jabukama	Sušena dunja	
Pita od grožđica	Lonac s telećim pečenjem	Riba s povrćem u papiru za pečenje	Isjeckano pile	Krompir u kori		Štrudla od jabuka	Suha kruška	
Vol au vent	Janjetina u tandori	Inćuni na pari	Pileći file	Vegetarijanski quiche kolač		Kolač od bjelanaca		
Čajna peciva	Odrezak	Pastrmka na pločicama	Piletina "baguette"	Musaka		Ekler		
Baguette	Dalyanske ćufte	Brancin, filet	Ćurka, but	Gratinirani krompir		Karamel krema		
Hljeb	Pečene ćufte	Riba na šišu (štapiću)	Pureći file	Pečeni krompiri		Topla čokolada sufle		
Vekna hljeba (kvasac)	Goveđe pečenje	Lonac s pastrmkom	Patka	Lonac		Crème Brûlée		
Kroasan	Goveđa pečenica	Losos filet	Guska	Quiche jelo od krompira		Medna jabuka u sirupu		
Uskršnji kolač		Usoljeni losos	Fazan na lovački način	Lazanje		Kolač s grizom u sirupu		
Peciva s cimetom			Fazan	Svježe gratinirano povrće				
Zemička punjena sirom			Zec					
Đevrek								
Pizza								

Za jednostruki veliki odjeljak:

Kolači i tijesto	Crveno meso	Riba	Meso peradi	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Zamrznuta hrana
Kolačići s orasima	Punjeni janjeći but	Pastrmka	Piletina, mala, 1600 gr	Punjene paprike	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Sušena jabuka	Zamrznuto gratinirano povrće
Peciva filovana sirom	Janjeće pečenje	Morski brancin	Piletina, velika, 1600 gr	Makaroni i sir	Dizano tijesto	Pita s jabukama	Sušena dunja	Zamrznuta pizza
Biskviti	Lonac s telećim	Riba s povrćem u	Isjeckano pile	Krompir u kori		Štrudla od jabuka	Suha kruška	Okrugla peciva,

	pečenjem	papiru za pečenje						zamrznuta
Pita od grožđica	Janjetina u tandori	Inćuni na pari	Pileći file	Vegetarijanski quiche kolač		Kolač od bjelanaca		
Vol au vent	Odrezak	Pastrmka na ploćicama	Piletina "baguette"	Musaka		Ekler		
Čajna peciva	Dalyanske ćufte	Brancin, filet	Pečena ćurka	Gratinirani krompir		Pečeni puding od riže		
Baguette	Pečene ćufte	Riba na šišu (štapiću)	Ćurka, but	Pečeni krompiri		Karamel krema		
Hljeb	Goveđe pečenje	Lonac s pastrmkom	Pureći file	Lonac		Topla čokolada sufle		
Vekna hljeba (kvasac)	Goveđa pečenica	Losos filet	Patka	Quiche jelo od krompira		Crème Brûlée		
Kroasan		Usoljeni losos	Guska	Klasične lazanje		Medna jabuka u sirupu		
Uskršnji kolač			Fazan na lovački način	Svježe gratinirano povrće		Čokoladni kolač		
Peciva s cimetom			Fazan			Kakao kolač		
Zemička punjena sirom			Zec			Spužvasti kolač od tijesta		
Đevrek						Mekani kolač u sirupu		
Pizza						Kolač s grizom u sirupu		

Donji-gornji odjeljak: Dvostruko praktična hrana

Gornji odjeljak	Donji odjeljak
Klasične lazanje	Pizza
Crème Brûlée	Ćufte s povrćem
Supa od povrća	Govedina wellington
Gratinirano povrće	Šimbas (goveđi odrezak)
Janjeći gulaš	Tahini kolač od sira
Grah u zrnu	Kolač s limunom
Brancin u soli	Kukuruzni hljeb
Janjeći but tandori	Perde riža
Brownie kolač od sira	Vegetarijansko quiche jelo
Piletina "baguette"	Špinat rožata

Recepti za izbornike konvencionlane hrane

PIZZA

SASTOJCI

Za tijesto:

- 400 g brašna
- 15 g soli
- 3 g svježe germe
- 20 g maslinovog ulja
- 250 g mlake pitke vode
-

Za sos:

- 2 kom paradajza, ribanog
- Pola supene kašike paste od paradajza
- 1 mala kašika šećera
- 1 mala kašika soli
- 1 supena kašika maslinovog ulja

Za nadjev:

- 150 g rendane mocarele ili cheddar sira
- Salama, fermentirane kobasice, kukuruz, masline, gljive prema vlastitom nahođenju

PRIPREMA

- Izmiješajte kvasac u vodi da ga potpuno rastvorite.
- Mijesite polovinu brašna s mješavinom kvasca i vode.
- Nastavite mijesiti dok dodajete sol i maslinovo ulje.
- Nakon dodavanja ostatka brašna, nastavite mijesiti dok ne dobijete mekano tijesto.

- Premjestite tijesto u podmazani lonac i pokrijte plastičnom folijom. Ostavite tijesto radi fermentacije preko noći na sobnoj temperaturi.
- Stavite fermentirano tijesto na radnu površinu i mijesite. Pokrijte tijesto loncem i ostavite ga narednih 30 minuta.
- Stavite tijesto koje je odstojalo na pleh za pečenje pokriveno papirom koji je otporan na masnoću i rolujte rukama.
- Izmiješajte sastojke umaka u loncu i premažite preko tijesta koje ste stavili na pleh za pečenje.
- Dodajte ribanu mocarelu i preljev po vlastitom izboru.
- Na kraju, možete dodati malo maslinovog ulja na preljev.
- Kuhajte jelo na prethodno zagrijanoj 1. polici u pećnici.
- Poslužite vruće.

LAZANJE

SASTOJCI

Za bolonjez sos:
- 200 g nemasne mljevene govedine
- 1 crveni luk srednje veličine, isjeckan
- 1 mrkva srednje veličine, ribana
- ½ korijena celera, riban
- 2 kom paradajza, ribanog
- 1 supena kašika paste od paradajza
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 20 g putera
- ½ čaše crnog vina
- 1 lovorov list
- Sol
- Crni biber
- ½ muškatnog oraščića, riban

Za bešamel sos:
- 2 čaše mlijeka
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- 40 g putera
- ½ pakovanja suhih lazanja makarona
- 200 g permezana u prahu

PRIPREMA

Priprema bolonjez sosa:
- Pržite povrće osim paradajza u maslinovom ulju i puteru tokom 5 minuta.
- Dodajte mljeveno goveđe meso na povrće i pržite još 5 minuta.
- Dodajte vino i dopustite da alkohol u njemu odmah ispari.
- Dodajte ribani paradajz pomiješan s pastom od paradajza u smjesu. Kuhajte smjesu na visokoj temperaturi dok ne prokljuca, zatim dodajte lovorov list i dinstajte još ½ sata. Dodajte vodu kada je potrebno (približno 2,5 čaše).
- Prestanite s kuhanjem nakon dodavanja soli, crnog bibera i muškatni oraščić. Budite sigurni da sos ostaje sočan.

ĆUFTE S POVRĆEM:

SASTOJCI
- 500 g nemasne mljevene govedine
- 1 crveni luk srednje veličine, isjeckan
- ½ patlidžana, isjeckan na male kockice
- 1 tikvica, isjeckana na male kockice
- 1 paprika u boji, isjeckana na male kockice
- 1 paradajz male veličine, bez kore, s odstranjenim sjemenom i isjeckan na komadiće
- 50 g permezan sira, riban
- 5 grančica peršuna, sitno isjeckano
- 2 jaja, umućena
- 1 šolja od čaja krušnih mrvica
- 1 mala kašika kima
- 1 mala kašika male okrugle paprike
- 1 mala kašika crnog bibera
- 1 mala kašikica soli
- 2 supene kašike maslinovog ulja

PRIPREMA
- Brzo propecite povrće u maslinovom ulju.
- Pomiješajte pirjano povrće i druge sastojke.
- Smjesu koju ste pripremili oblikujte u veknu i čvrsto prekrijte plastičnom folijom. Ostavjte smjesu u frižider tokom 2 sata da odstoji i da primi oblik.
- Uklonite plastičnu foliju sa smjese koju ste izvadili iz frižidera.
- Podmažite standardni pladanj za pečenje i stavite veknu u taj pladanj.
- Kuhajte jelo na prethodno zagrijanoj 1. polici u pećnici.
- Ostavite jelo minimalno 10 minuta prije serviranja.

CREME BRULEE DESERT

SASTOJCI
- 200 ml vrhnja za kuhanje
- 90 ml mlijeka
- 50 g sitnog šećera
- 3 žumanjka
- 1 štapić vanilije
- Smeđi šećer

PRIPREMA
- Zagrijte vrhnje za kuhanje, mlijeko, sitni šećer i vaniliju u posudi (nemojte dopustiti da prokljuca).
- Žumanjke umutite u posebnoj posudi. Uzmite malo zagrijane smjese, dodajte umućena žumanjca i promiješajte. Dodajte ostatak smjese,

neprestano miješajte kako biste spriječili ključanje jaja.
- Ulijte pripremljenu smjesu u 4 zasebne posude.
- Poravnajte šoljice Creme Brulee deserta koje ste stavili u standardni pladanj za pečenje s vodom unutra.
- Kuhajte desert na 5. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Nakon kuhanja, možete malo poprskati smeđi šećer na creme brulee desert i pržite gornji sloj plamenikom ili na roštilju pećnice.

GOVEDINA WELLINGTON

SASTOJCI
- 600 g goveđeg filea
- 400 g uzgojenih gljiva
- 1 crveni luk male veličine
- 5 grančica svježe majčine dušice, odvojeno od grančice
- 2 supene kašike granuliranog senfa
- 4 velika lista lisnatog tijesta
- 2 žumanjka
- 1 supena kašika susama
- Sol/crni biber
- Maslinovo ulje

PRIPREMA
- Podijelite govedinu u četiri dijela.
- Začinite svaki dio maslinovim uljem, solju i crnim biberom u vrućoj tavi, zatim propržite cijelom površinom i ohladite.
- Sameljite crveni luk, gljive, svježu majčinu dušicu, sol i crni biber dok ne dobijete homogenu masu.
- Kuhajte smjesu dok sav njen sok ne ispari, zatim ohladite.
- Uvaljajte lisnato tijesto na pobrašnjenoj površini, odrežite krajeve tijesta.
- Premažite premazom od gljiva po lisnatom tijestu prema veličini govedine.
- Postavite govedinu na punjenje i premažite granuliranim senfom.
- Preklopite rubove tijesta da potpuno prekrijete govedinu.
- Zatvorite i uvežite vrpcom oblikovane izrezane krajeve lisnatog tijesta.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.
- Preporučuje se da ostavite jelo tokom 5 minuta nakon kuhanja i prije serviranja.

SUPA OD POVRĆA

SASTOJCI

Za sok od povrća:
- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i krupno isjeckana
- 1 korijen celera srednje veličine, oguljen i krupno isjeckan
- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i krupno isjeckana
- 1 poriluk, krupno isjeckan
- 2 lovorova lista
- 1 mala kašikica crnog bibera u zrnu
- 3 litra mlake vode

Za supu:
- 1 crveni luk srednje veličine, oguljen i krupno isjeckan
- 1 tikvica, krupno isjeckana
- 1 paprika u boji, krupno isjeckana
- 1 paradajz male veličine, krupno isjeckan
- 1 krijen celera, krupno isjeckan
- 4 češnja bijelog luka, s kožicom
- 1 mala kašika crnog bibera
- 1 mala kašikica soli
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- 1,5 litar soka od povrća

PRIPREMA
- Za sok od povrća, kuhajte sve sastojke u tavi tokom 45-60 minuta na niskoj temperaturi.
- Filtrirajte pripremljeni sok od povrća.
- Začinite povrće za supu maslinovim uljem, solju i crnim biberom i raširite po standardnom plehu za pečenje.
- Stavite bijeli luk u aluminijsku foliju sa strane pleha.
- Kuhajte jelo na 5. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Izmiješatajte pečeno povrće i oguljeni bijeli luk sa sokom od povrća dok ne dobijete homogenu masu.
- Preporučuje se da služite jelo vruće nakon kuhanja.

ŠIMBAS (GOVEĐI ODREZAK)

SASTOJCI
- 700 g telećeg šimbas odreska
- 1 supena kašika crnog bibera u zrnu
- ½ šolje od čaja vrhnja za kuhanje
- ½ šolje od čaja bijelog vina
- Maslinovo ulje
- Sol

PRIPREMA
- Krupno sameljite crni biber u zrnu.
- Začinite šimbas odrezak sa solju, zatim prekrijte sve krupno mljevenim crnim biberom u zrnu.

- Propržite obje strane odrezaka s maslinovim uljem na tavi za pečenje.
- Kuhajte jelo na 2. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Pospite crno vino, vrhnje za kuhanje i sol u tavu u kojoj pržite odreske.
- Krčkajte sos dok se ne zgusne.
- Nakon što ste kuhano meso ostavili da odstoji u pećnici tokom 5-10 minuta, pospite sos na odrezak i servirajte.

GRATINIRANO POVRĆE

SASTOJCI

- 150 g brokule, samo cvijet
- 150 g karfiola, samo cvijet
- 150 g prokulice
- 1 velika mrkva, srednje debljine i isjeckana
- 1 veliki krompir, srednje debljine i isjeckan
- 500 ml mlijeka
- 40 g brašna
- 40 g putera
- 80 g permezan sira, riban
- 1 mala kašika muškatnih oraščića, ribani
- Sol
- Crni biber

PRIPREMA

- Povrće kuhajte odvojeno.
- Istopite puter u tavi, dodajte brašnoi kuhajte dok brašno ne postane svijetlo smeđe.
- Na smjesu putera i brašna dodajte mlijeko na sobnoj temperaturi u malim porcijama i promiješajte žičanom mutilicom dok smjesa ne postane gusta. Budite sigurni da sos ne postane previše gust.
- Pospite permezan, sol, biber i muškatne oraščiće po kuhanom sosu.
- Dodajte kuhano povrće na sos i promiješajte.
- Stavite to u staklenu posudu za pećnicu veličine otprilike 30x20x7 cm3.
- Kuhajte jelo na 4. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Servirajte pečeno gratinirano povrće nakon što odstoji 5-10 minuta.

TAHINI KOLAČ OD SIRA

SASTOJCI

- 500 g blagog krem sira
- 150 g sitnog šećera
- 5 jaja
- 35 g škroba
- 200 ml vrhnja za kuhanje
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- 210 g vlaknastog keksa
- 100 g putera

PRIPREMA

- Sameljite vlaknaste keksevrlo sitno.
- Istopite puter, dodajte mljeveni keks i izmiješajte.
- Stavite papir otporan na masnoću na pladanj s tijestom, postavite okruglu posudu s oprugom s približnim prečnikom od 24x27 cm i 5 cm visine na to.
- Pospite smjesu putera i keksa u posudu s oprugom i raširite ravnomjerno po njenoj osnovi. Ohladite smjesu ovog oblika tokom 10 minuta u frižideru.
- Umutite krem sir i šećer u drugoj zdjeli.
- Umutite jaja i škrob u odvojenoj zdjeli.
- Umutite vrhnje za kuhanje u odvojenoj zdjeli.
- Izmiješajte smjesu i tahini.
- Ulijte smjesu koju ste pripmili na temeljac s puterom i keksom koju ste izvadili iz frižidera.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.
- Držite kolač 1 noć u frižideru.

Preporučljivo je da koristite nož umočen u vodu kada režete kolač s keksom. To će vam omogućiti da glatko režete kolač.

GULAŠ OD JAGNJEĆEG VRATA

SASTOJCI

- 800 g jagnjećeg vrata, isjeckano u krugove
- 2 supene kašike brašna
- 1 supena kašika putera
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 2 crveni luk srednje veličine, isjeckan na male kockice
- 1 supena kašika paste od paradajza
- 2 paradajza srednje veličine, oguljen i isjeckani na male kockice
- 2 mrkve srednje veličine, isjeckane u velike kockice
- 2 krompira srednje veličine, isjeckani u velike kockice
- 1 mala kašikica suhe majčine dušice
- 250 ml soka od povrća
- Sol

Za sok od povrća:

- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i krupno isjeckana
- 1 korijen celera srednje veličine, oguljen i krupno isjeckan
- 1 mrkva srednje veličine, oguljena i krupno isjeckana
- 1 poriluk, krupno isjeckan
- 2 lovorova lista
- 1 mala kašikica crnog bibera u zrnu

- 3 litra mlake vode

PRIPREMA

- Za sok od povrća, kuhajte sve sastojke u tavi tokom 45-60 minuta na niskoj temperaturi.
- Filtrirajte pripremljeni sok od povrća.
- Začinite kriške jagnjećeg vrata sa solju i bibreom, brašnom i odstranite višak brašna.
- Zagrijte puter i maslinovo ulje u tavi i propržite kriške jagnjećeg vrata.
- Pecite crveni luk u tavi u kojoj ste pržili meso, zatim dodajte paradajz i pastu od paradajza i kuhajte.
- Dodajte sok od povrća, sol i biber u smjesu.
- Stavite propržene kriške jagnjećeg vrata u staklenoj posudi za pećnicu približnih dimenzija 30x20x7 cm3, zatim stavite paradajz sos i povrće.

KOLAČ S LIMUNOM

SASTOJCI

- 170 g brašna
- 170 g sitnog šećera
- 3 jaja
- 5 g praška za pečenje
- 170 g putera (na sobnoj temperautri)
- Začinski limun dobiven od 2 limuna
- 2 g vanilije

PRIPREMA

- Umutite jaja i šećer u zdjeli.
- Dodajte brašno, prašak za pečenje i začinski limun u smjesu.
- Dodajte puter na sobnoj temperaturi i dobro umutite smjesu.
- Namažite puterom teflonski kalup za kolače približne veličine 27x15x6 cm3 i ulijte smjesu u kalup.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.

GRAH U ZRNU

SASTOJCI

- 115 g graha u zrnu
- 150 g pastramija, isjeckan
- 2 crvena luka srednje veličine, isjeckani na male kockice
- 4 zelene paprike, sitno isjeckane na kockice
- 2 paradajza srednje veličine, oguljen i isjeckani na kockice
- 1 supena kašika paste od paprike
- 1 supena kašika paste od paradajza
- 1,5 supena kašika putera
- 1 mala kašikica čili paprike
- 500 ml soka od povrća (vruć)
- 1 mala kašikica sode bikarbone
- Sol
- Crni biber

PRIPREMA

- Grah u zrnu držite i vodi sa sodom bikarbonom tokom noći prije kuhanja.
- Kuhajte grah koji ste držali u vodi.
- Zagrijte gulaš na šporetu i dodajte puter.
- Dodajte crveni luk koji ste isjeckali u kockice i propržite.
- Dodajte biber, paradajz, sos od crvene paprike i paradajz sos i kuhajte.
- Dodajte pastrami, kuhani grah, sol, crni biber i čili papriku u tavu za dinstanje.
- Dodajte vrući sok od povrća u smjesu, promiješajte, zatim pecite oko 10 minuta na srednjoj temperaturi.
- Pokrijte tavu za dinstanje aliminijskom folijom.
- Stavite tavu za dinstanje na gornji seperator prethodno zagrijane pećnice i kuhajte jelo.

KUKURUZNI HLJEB

SASTOJCI

- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g brašna
- 10 g praška za pečenje
- 7 g soli
- 5 g sitnog šećera
- 2 jaja
- 100 ml mlijeka
- 50 g putera, otopljenog
- 50 g konzerviranog kukuruza, sjemenke

PRIPREMA

- Pomiješajte kukuruzno brašno, prašak za pečenje, sol i šećer u zdjeli.
- Pomiješajte jaja, puter i kukuruz u drugoj zdjeli i dobro umutite.
- Dodajte tečnu smjesu na smjesu s parhom i dobro izmiješajte.
- Namažite puterom teflonski kalup za kolače s minimalno 8 kalupa mufina i pospite smjesu u jednakim količinama.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.

BRANCIN U SOLI

SASTOJCI

- 2 brancina (približno 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 grančica svježe majčine dušice, tanko isjeckane
- 6 grančica svježe majčine dušice, sitno isjeckane
- 10 grančice peršuna, sitno isjeckano
- 6 grančica kopra, sitno isjeckano

- Začinski limun dobiven od 1 limuna, ribano
- 1 bijeli luk
- 6 bjelanaca

PRIPREMA

- Izgnječite bijeli luk. Pripremite dodatak preljevu dodavanjem sitno isjeckanog bilja, začinskog limuna i bijelog luka.
- Pripremite sa strane dvije supene kašike preljeva.
- Očistite unutrašnjost brancina i roblju ljusku. Napunite brancin preljevom koji ste pripremili.
- Umutite bjelanca u zdjeli dok ne nabubri, dodajte ostatak preljeva i sol i dobro promiješajte.
- Stavite malo začina na pladanj za kolač, stavite brancin na to i prekrijte sve začinima.
- Kuhajte jelo na 4. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Uklonite sol s jela i servirajte.

PERDE RIŽA

SASTOJCI

- 3 pileća batka

Za nadjev:

- 2 čaše riže
- 2 supene kašike putera
- 2 supene kašike borovog sjemena
- 2 supene kašike crnog ribiza (držanog u mlakoj vodi)
- 4 supene kašike bademe, kuhanog i oguljenog
- 3 čaše pileće supe
- Sol
- Crni biber

Za tijesto:

- 125 g putera, na sobnoj temperautri
- 2 jaja
- 400 g brašna
- 1,5 male kašike soli
- 100 g jogurta

PRIPREMA

- Kuhajte batke, uklonite kožicu i nakratko protresite male komade nakon što se ohlade.
- Filtrirajte pileću supu koju ćete koristiti u preljevu.
- Kuhajte bademe, crni ribiz i borovo sjeme u puteru i ulijte u zdjelu.
- Operite rižu i držite u mlakoj i osoljenoj vodi pola sata.
- Kuhajte rižu u puteru u kojem ste kuhali badem, crni ribiz i borovo sjeme.
- Dodajte pileću supu i sol, miješajte 10 minuta, zatim ostavite još 10 minuta.
- Nakon što je preljev odstajao, dodajte bademe, crni ribiz i borovo sjeme i izmiješajte.
- Izmješajte brašno, puter i sol za tijesto, nastavite miješati dok dodajete jaja, zatim dodajte jogurt i dobro umijesite; pokrijte tiejsto plastičnom folijom i držite u frižideru tokom 30 minuta.
- Uvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini i podijelite u jedan veliki i jedan mali dio.
- Pomastite staklenu posudu veličine oko 25x36x6 cm3, stavite veće tijesto u staklenu posudu tako da njegovi krajevi vise preko rubova posude.
- Postavite sastojke kao jedan sloj punjenja riže i jedan sloj piletine.
- Prekrijte preljev od riže manjim tijestom.
- Odrežite višak tijesta koji strši preko rubova i kombinirajte s tijestom na vrhu.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.

JANJEĆI BUT TANDORI

SASTOJCI

- 2 kg janjećeg buta
- 3 grančice svježe majčine dušice
- 3 grančice svježeg ruzmarina
- 8 češnja bijelog luka

PRIPREMA

- Povucite liniju u obliku dijamanta otršim nožem na debljim dijelovima janjećeg buta.
- Stavite svježe bilje i bijeli luk u linije dijamantskog oblika.
- Stavite janjeći but na rešetku roštilja.
- Kuhajte jelo tako što ćete staviti pladanj na 4. stalak ispod žičanog roštilja prethodno zagrijane pećnice.

VEGETARIJANSKI QUICHE KOLAČ

SASTOJCI

Za tijesto:

- 270 g brašna
- 1 mala kašika soli
- 180 g putera, hladan i isječen na kockice
- 50 g ledene vode

Za nadjev:

- 3 jaja
- 2 supene kašike vrhnja za kuhanje
- 70 g brokule, samo cvijet
- 1 crveni luk srednje veličine, isjeckan na male kockice
- 2 paprike u boji, isjeckane na male kockice
- 5 grančica peršuna, sitno isjeckano
- Sol
- Crni biber

PRIPREMA

- Umijesite tijesto, sol i puter za tijesto.

- Dodajte ledenu vodu kada tijesto postane homogeno i mijesite dalje.
- Umotajte tijesto plastičnom folijom i držite u frižideru tokom 1 sata.
- Kuhajte povrće u slanoj vodi u odvojenoj posudi, držite u slanoj vodi tako da može zadržati svoju boju.
- Umutite jaja s vrhnjem za kuhanje za nadjev. Dodajte povrće, peršun, sol i crni biber i promiješajte.
- Namažite puterom posudu promjera otprilike 25 cm i 3 cm visine.
- Uvaljajte tijesto koje ste držali u frižideru na pobrašnjenoj površini, stavite u posudu, odrežite rubove, viljuškom izbušite rupice u tijestu.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.
- Nakon 25 minuta kuhanja izvadite posudu, dodajte smjesu s povrćem i nastavite s kuhanjem.

BROWNIE KOLAČ OD SIRA

SASTOJCI

Za temeljac:
- 30 kakao, prosijan
- 185 g putera, otopljen
- 130 g sitnog šećera
- 2 jaja
- 130 g brašna
- 100 g komadića čokolade

Za nadjev:
- 375 g prerađenog sira
- 165 g sitnog šećera
- 3 jaja
- Pola male kašike vanilije

Za sos:
- 100 g vrhnja za kuhanje
- 100 g gorke čokolade
- Pola supene kašike meda

PRIPREMA
- Izmiješajte kakao, sitni šećer i brašno za temeljac kolača od sira. Zatim dodajte puter, jaja i komadiće čokolade i dobro umutite smjesu.
- Stavite papir otporan na masnoću na pladanj s tijestom, postavite okruglu posudu s oprugom s približnim prečnikom od 24x27 cm i 5 cm visine na to.
- Ulijte smjesu koju ste pripremili za temeljac kolača od sira u tavu i raširite.
- Umutite prerađeni sir, sitni šećer i vaniliju za nadjev. Dodajte jaja jedno po jedno dok mutite sve dok ne dobijete homogenu smjesu.
- Ulijte smjesu koju ste pripremili za nadjev za kolač od sira u tavu i raširite.
- Kuhajte jelo na 4. stalku prethodno zagrijane pećnice.
- Za sos, istopite vrhnje za kuhanje, čokoladu i med u marie stilu u zdjeli.
- Dodajte sos koji ste pripremili i raširite homogeno na ono kuhani, zatim ohlađeni kolač od sira na sobnoj temperaturi.
- Držite brownie kolač od sira u frižideru tokom 3-4 sata.

Preporučljivo je da koristite nož umočen u vodu kada režete kolač s keksom. To će vam omogućiti da glatko režete kolač.

ŠPINAT ROŽATA

SASTOJCI

Za nadjev:
- 250 g špinata
- 4 jaja
- 1 supena kašika mlijeka
- 100 g permezan sira, riban
- 1 mala kašika muškatnih oraščića, ribani
- 1 supena kašika borovog sjemena
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- Crni biber
- Sol

Za sos:
- 200 g kozjeg sira, riban
- 150 ml mlijeka

PRIPREMA
- Izrežite listove špinata, zatim operite i osušite.
- Pospite maslinovo ulje u tavu, dodajte špinat.
- Kuhajte špinat 5 minuta.
- Premjestite kuhani špinat u cjediljku i odstranite višak vode kašikom.
- Izmiješajte sve sastojke i homogenizirajte i sameljite dok ne postane kremasto.
- Prekrijte papirom otpornim na masnoću na 4 male aluminijska posude.
- Podijelite smjesu koju ste pripremili u jednakim količinama u 4 posude.
- Poravnajte šoljice koje ste stavili u standardni pladanj za pečenje s vodom unutra.
- Kuhajte jelo na 1. polici u prethodnoj zagrijanoj pećnici.
- Otopite kozji sir i mlijeko na tavi za sos.
- Pospite sos po kuhanom špinatu i servirajte.

PILEĆI BATACI

SASTOJCI
- 4 pileća batka, bez kosti

- 6 krompira srednje veličine
- 3 grančice svježe majčine dušice, sitno isjeckane
- Sol

Za nadjev:
- 5 supenih kašika maslinovog ulja
- 2 češnja bijelog luka
- 5 supenih kašika krušnih mrvica
- 3 grančice suhog čaja kadulje, sitno isjeckano
- 3 grančice svježe majčine dušice, sitno isjeckane
- 3 grančice peršuna, sitno isjeckano
- Sol
- Crni biber

PRIPREMA
- Zagrijte maslinovo ulje u tavi za nadjev.
- Isjeckajte bijeli luk na sitno, proprižite u tavi.
- Dodajte krušne mrvice i kuhajte.
- Dodajte čaj kadulje, svježu majčinu dušicu, peršun, sol i biber na smjesu s krušnim mrvicama, pripremite nadjev.
- Stavite nadjev u centar pilećih bataka bez kosti i umotajte.
- Isjeckajte krompir na velike kocke, začinite ruzmarinom, maslinovim uljem i solju.
- Stavite kocke krompira na pladanj. Stavite žičanu rešetku na pladanj pećnice, stavite pileće batke na žičanu rešetku.
- Kuhajte jelo na 4. stalku prethodno zagrijane pećnice.

Kako rukovati roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Roštiljanje se može obaviti u jednostrukom cijelom odjeljku, samo gornjem odjeljku ili u gornjem odjeljku kada su odjeljci dno-vrh u fazi rada.

Roštiljanje u jednostrukom velikom odjeljku
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.
1. Uklonite ploču srednjeg odjeljka iz pećnice. Tek nakon što je uklonjena ploča srednjeg odjeljka programtor pećnice će raditi u podešenom jednostrukom velikom odjeljku.
2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena, prva funkcija svojstvena jednostrukom velikom odjeljku kuhanja će biti prikazana na displeju.

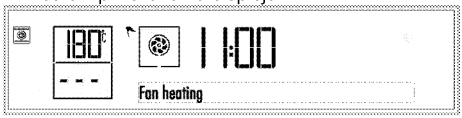
4. Dodirnite ∧/∨ da odaberete željenu funkciju roštilja.

5. Nakon što je odabrana data funkcija, "temperatura", "brzo zagrijavanje (pojačavač)", "vrijeme kuhanja" i "vrijeme završetka kuhanja" mogu biti podešeni. Vidite. (Rad pećnice kao jednostrukog odjeljka) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom pećnice, Stranica 22*
6. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena pogodne, dodirnite tipku ▷|| da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.
7. Ako je podešeno, na kraju vremena kuhanja, pećnica se isključuje automatski. **"Uživajte u jelu"** se pojavljuje na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Pećnica se isključuje automatski. Ako vrijeme kuhanja nije podešeno, kada se proces kuhanja završi dodirnite ponovo tipku ▷|| da biste završili kuhanje.
8. Dodirnite tipku ⏻ da biste isključili pećnicu.

Roštiljanje samo u režimu gornjeg odjeljka
Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.
1. Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.

Ako pladanj srednjeg odjeljka nije smješten, programator pećnice će raditi kao jednostruki odjeljak.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena, prva funkcija svojstvena jednostrukom velikom odjeljku kuhanja će biti prikazana na displeju.



4. Dodirnite ∧/∨ da odaberete željenu funkciju roštilja.

5. Nakon što je odabrana data funkcija, "temperatura", "brzo zagrijavanje (pojačavač)", "vrijeme kuhanja" i "vrijeme završetka kuhanja" mogu biti podešeni. Vidite. (Korištenje pećnice samo kao gornji ili donji odjeljak) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom pećnice, Stranica 22*
6. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena pogodne, dodirnite tipku ▷‖ da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.
7. Ako je podešeno, na kraju vremena kuhanja, pećnica se isključuje automatski. **"Uživajte u jelu"** se pojavljuje na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Pećnica se isključuje automatski. Ako vrijeme kuhanja nije podešeno, kada se proces kuhanja završi dodirnite ponovo tipku ▷‖ da biste završili kuhanje.
8. Dodirnite tipku ⏻ da biste isključili pećnicu.

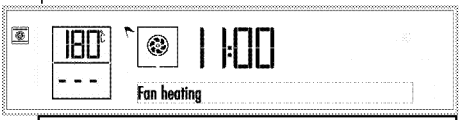
Roštiljanje samo u gornjem odjeljku dok su gornji i donji odjeljci pećnice u fazi rada

Pećnica se vraća u prikaz režima mirovanja nakon što se uključi po prvi put i trenutno vrijeme se podesi. Samo trenutno vrijeme se pojavljuje na displeju.

1. **Smjestite pladanj srednjeg odjeljka na njegovo kućište koje se nalazi između vodiča za 3. i 4. policu.**

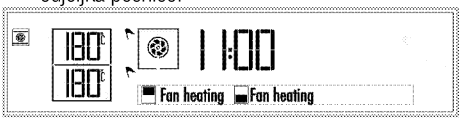
Ako ploča srednjeg odjeljka nije smještena na svoje mjesto, pećnica će raditi kao jednostruki dio.

2. Uključite pećnicu dodirujući tipku ⏻ tokom dvije sekunde.
3. Kada je pećnica uključena prvi put, funkcija jednostrukog velikog odjeljka kuhanja će biti prikazana.



Svaki put kada dodirnete tipku ⊟, samo donji odjeljak, i donji i gornji odjeljci te samo gornji odjeljak će biti aktivirani respektivno.

4. Aktivirajte oba odjeljka dodirujući tipku ⊟ dva puta. Simbol ⚑ će se pojaviti pored svakog odjeljka pećnice.



5. Dodirom na tipke ∧∨ odaberite željeni par funkcija s gornjim odjeljkom koji je odabran kao funkcija roštilja.

6. Nakon što je funkcija odabrana, "Temperatura" i "Vrijeme kuhanja" mogu biti prilagođeni posebno za svaki odjeljak pećnice. Za ova podešavanja ⚑ simbol aktivnog odjeljka kuhanja će treperiti. Pogledajte: (Korištenje gornjeg i donjeg odjeljka pećnice istovremeno) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom pećnice, Stranica 22*
7. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena pogodne, dodirnite tipku ▷‖ da počnete s kuhanjem. Kuhanje počinje i **"Kuhanje"** se pojavljuje na displeju.
8. Ako je podešeno, na kraju vremena kuhanja, pećnica se isključuje automatski. **"Uživajte u jelu"** se pojavljuje na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Pećnica se isključuje automatski. Ako vrijeme kuhanja nije podešeno, kada se proces kuhanja završi dodirnite ponovo tipku ▷‖ da biste završili kuhanje.
9. Dodirnite tipku ⏻ da biste isključili pećnicu.

Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara.
Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.
Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

Za jednostruki veliki odjeljak: tabela vremena kuhanja za roštilj

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Nivo postavljanja	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	280	20...25 min. #
Isjeckano pile	Rešetka roštilja	4...5	280	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	280	20...25 min.
Goveđe pečenje	Rešetka roštilja	4...5	280	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	280	25...30 min. #
Tost	Rešetka roštilja	4	280	1...3 min.
# Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5-6 minuta za prženje svake vrste hrane.				

Samo za gornji odjeljak: tabela vremena kuhanja za roštilj

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Nivo postavljanja	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	280	20...25 min. #
Isjeckano pile	Rešetka roštilja	4...5	280	25...35 min.
Sjeckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	280	20...25 min.
Goveđe pečenje	Rešetka roštilja	4...5	280	25...30 min. #
Sjeckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	280	25...30 min. #
Tost	Rešetka roštilja	4	280	1...3 min.
# Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5-6 minuta za prženje svake vrste hrane.				

Za jednostruki veliki odjeljak: tabela vremena kuhanja za roštiljanje testnih obroka

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Nivo postavljanja	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	280	1...3 min.
Ćufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	280	25...35 min.
Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja. Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5-6 minuta za prženje svake vrste hrane.				

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

OPASNOST:
Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.
Postoji rizik od elektro šoka!

OPASNOST:
Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

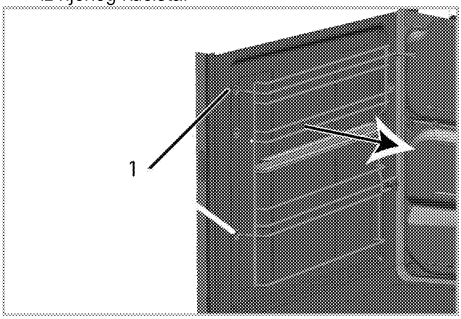
Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.

Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

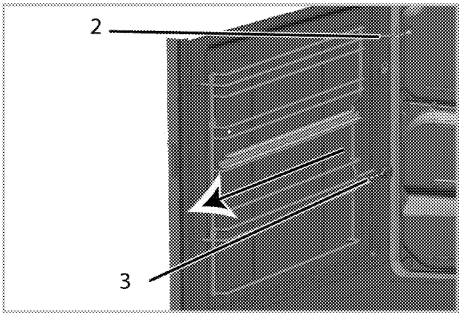
Čišćenje pećnice

Da biste očistili bočne zidove pećnice

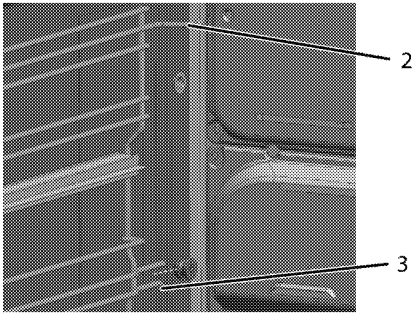
1. Uklonite ploču srednjeg odjeljka iz pećnice.
2. Povucite žičani stalak i izvucite zakačku br. (1) van iz njenog kućišta.



3. Uklonite potpuno žičani stalak tako što ćete ga izvući van iz pećnice. Uvjerite se da je zakačka broj 2 uklonjena iz svog ležišta u stražnjem zidu i da je zakačka broj 3 uklonjena od vijka u bočnom zidu.



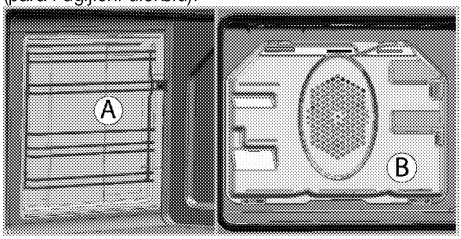
4. Očistite žičani stalak i bočne zidove pećnice koristeći deterdžent za suđe, mlaku vodu i mekanu krpu ili spužvu, te posušite suhom krpom.
5. Osigurajte zakačku žičanog stalka u pećnici, tako da njihove zakačke (2) mogu ući u ležište na kućištu a zakačka broj 3 ide na vijak koji ćete pronaći na bočnom zidu.



6. Ubacite zakačku žičanog stalka (1) u njeno ležište koje ćete pronaći u kućištu.

Uvjerite se da je žičani stalak dobro nalegao u ležištu.

Katalitički zidovi
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova čiste se automatski upijanjem i pretvaranjem prolivenog ulja (para i ugljični dioksid).

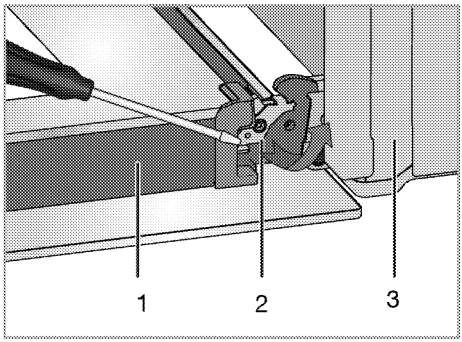


Čišćenje vrata pećnice
Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.

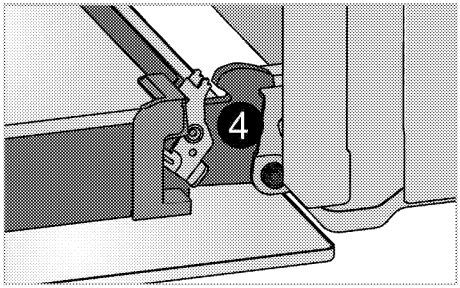
Nemojte koristiti nikakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugače kada čistite vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

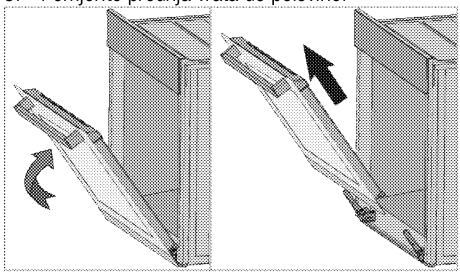
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



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



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

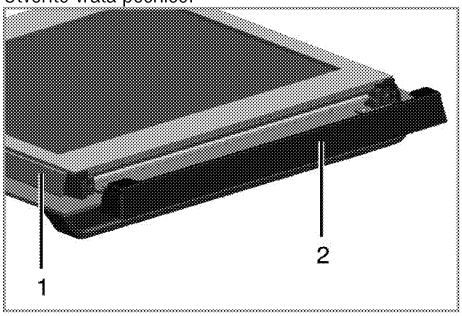
Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redosljedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja.

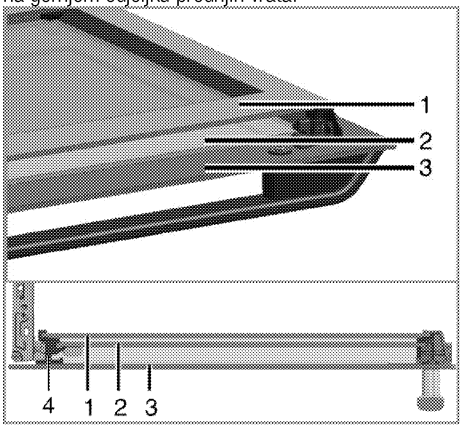
Otvorite vrata pećnice.



1 Okvir

2 Plastični dio

Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča

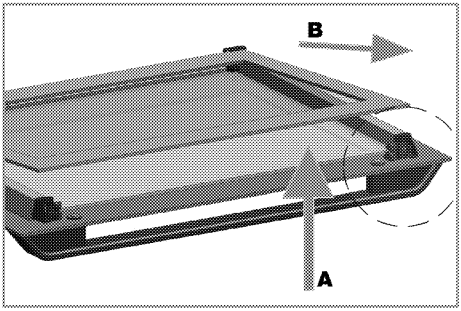
2 Unutrašnja staklena ploča

3 Vanjska staklena ploča

4 Plastični prorez staklene ploče - donji

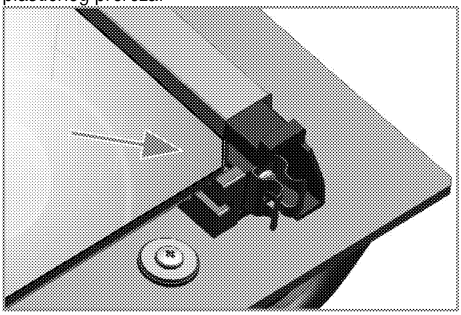
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **A** i povucite je van u smjeru **B**.

Ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).

Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji ugao unutrašnje staklene ploče smjesti u donji plastični prorez.

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik".

Zamjena svjetla u pećnici

OPASNOST:

Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Lampica u pećnici je specijalna električna sijalica koja može podnijeti temperaturu i do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, Stranica 11* za više detalja. Lampice za pećnicu se mogu naći kod Ovlaštenih Servisera.

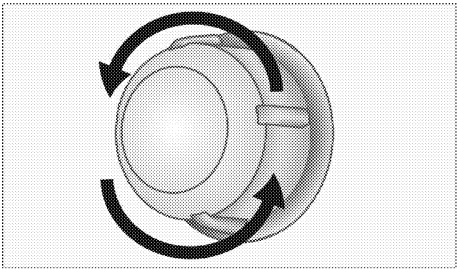
Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

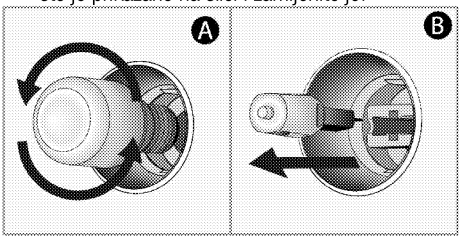
Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



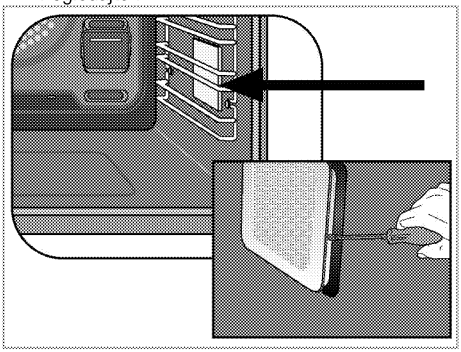
3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



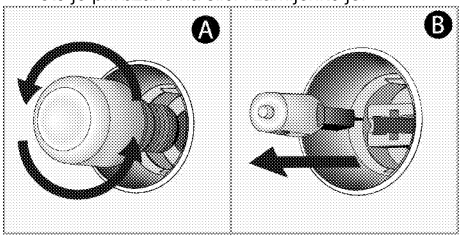
4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena četvrtastom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Uklonite rešetkaste stalke kao što je opisano. Pogledajte .



3. Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.
4. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



5. Ponovo vratite stakleni poklopac, a zatim i rešetkaste stalke.

7 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*

Svjetlo u pećnici ne radi.

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.