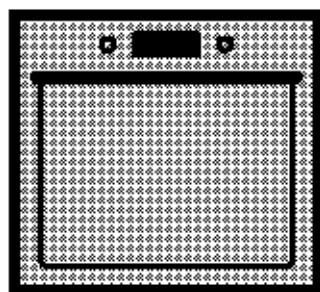


# Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BVM34500B

**SB**

285.4604.50/R.AE/12.06.2019/6 5  
7768286725

## Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Puš ovani korisniče,

za vas u ovom izdoru Beiko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ove cele korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao vrednostnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate na drugi licu, pri ožte i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

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

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisnički saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrela površine.

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

**1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4**

Čuša bezbednosti ..... 4  
 Bezbednost električnog i proizvodnog ..... 4  
 Bezbednost proizvoda ..... 5  
 Namena ..... 7  
 Bezbednost dece ..... 7  
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..... 8  
 Odlaganje ambalažnog materijala ..... 8

**2 Opšte informacije 9**

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

**3 Instalacija 12**

Preinstalacije ..... 12  
 Instalacija i povezivanje ..... 13  
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..... 14

**4 Pripreme 16**

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

**5 Kako rukovati reonom 18**

Čuša i informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju ..... 18  
 Kako koristiti električnu reonu ..... 18  
 Funkcije rene ..... 19  
 Kako rukovati kontrolnom jedinicom rene ..... 22  
 Tabla vremena kuvanja ..... 33  
 Funkcije spremnih jela ..... 37  
 Recepti za menije za gotova jela ..... 39  
 Kako rukovati gripom ..... 45

**6 Održavanje i nega 48**

Čuša i informacije ..... 48  
 Čišćenje kontrolne table ..... 48  
 Čišćenje rene ..... 48  
 Skidanje vrata rene ..... 49  
 Skidanje i unutrašnjeg stakla na vratima ..... 49  
 Zamena stakla u reoni ..... 50

**7 Otklanjanje kvarova 52**

## **Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje**

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

### **Opšta bezbednost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.

Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

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

### **Bezbednost električnih proizvoda**

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

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

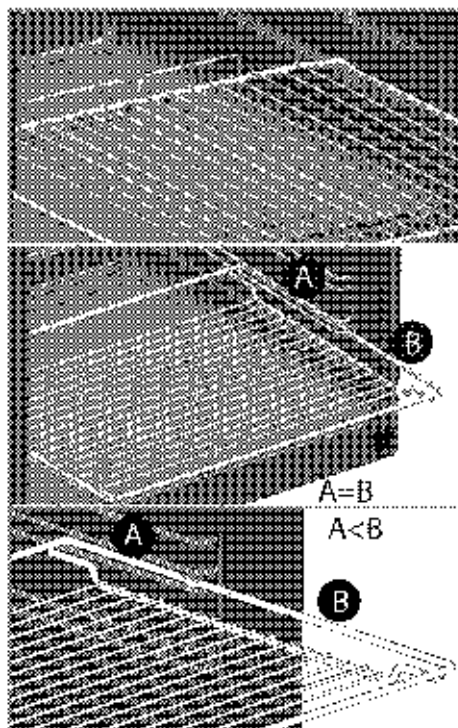
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

### **Bezbednost proizvoda**

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju lokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva lokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene legle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)  
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police  
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



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

sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rernice.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

za pouzdanost proizvoda od požara:

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

### Namena

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

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

### Bezbednost dece

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

## Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

### Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

## Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

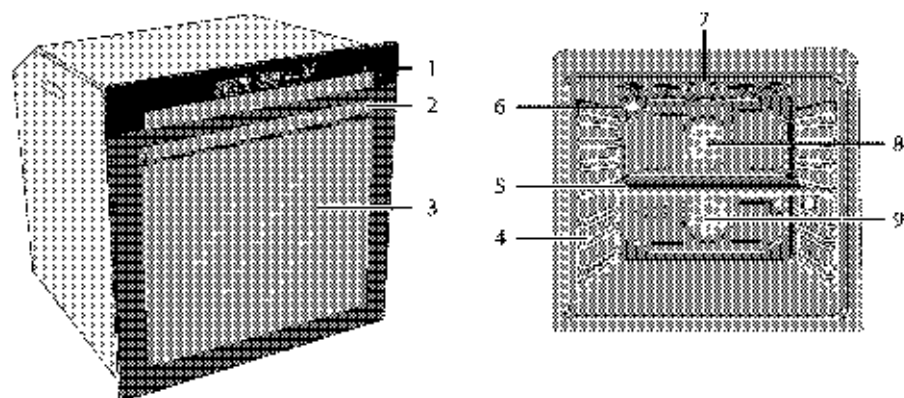
### Odlaganje ambalažnog materijala

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

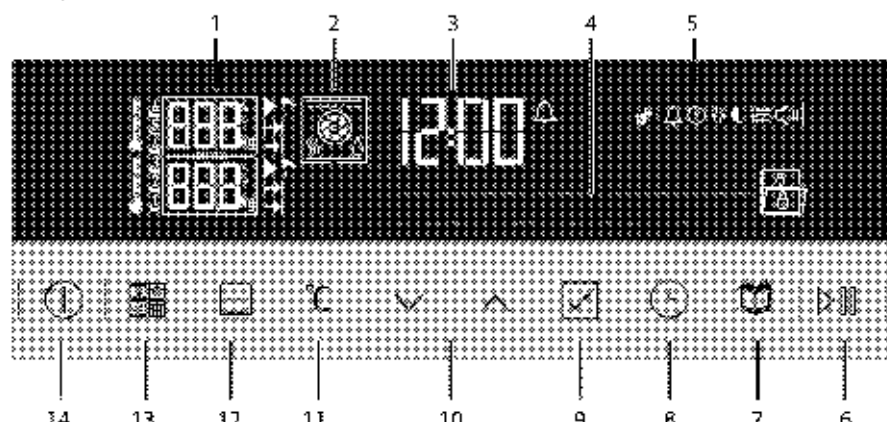


## 2 Opšte informacije

### Pregled



- |   |                 |   |  |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Lampa                                      |
| 2 | Ručka           | 7 |  |
| 3 | Prednja vrata   | 8 | Motor ventilatora u gornjem delu (za limu) |
| 4 | Polniji posuda  | 9 | Motor ventilatora u donjem delu (za limu)  |
| 5 | Srednja ploča   |   |  |



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Polje indikatora temperature/težine     | 10 | Tasteri za gure/dole (za vracanje/ja, dubo-<br>menja)                                   |
| 2 | Dispaj za funkciju                      | 11 | Taster za podešavanje<br>temperaturu/težine/oglašavača                                  |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena         | 12 | Taster za izbor osjetljivosti   |
| 4 | Dispaj za tekst                         | 13 | Taster za izbor funkcije  |
| 5 | Simbol u meniju za podešavanja          | 14 | Taster za JKU/AGK   |
| 6 | Taster za početak/ustavljanje kuvanja   | ^  | Prisutno u remanju sa svojstvima samočišćenja,<br>parnog lonca i mikrotalasnom pečnicom |
| 7 | Taster za izbor merja mase              |    |   |
| 8 | Taster za vreme i podešavanja<br>povrću |    |   |

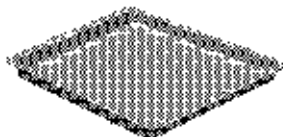
## Sadržaji pakovanja



Iskoristi ovaj priručnik kako bi se saznalo više o značajkama i mogućnostima ovog uređaja. Sadržaj ovog priručnika je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**
2. **Plech za remu**

Koristi se za pečenje, simzmutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



3. **Žičana polica**

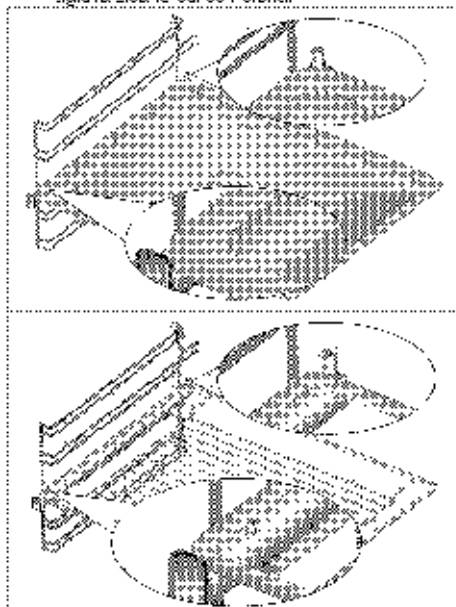
Koristi se za pečenje za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenoj polici.



4. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**

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

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



## Tehničke specifikacije

Model i serijski broj	220E-243 M = 100 HA
Tip i vrsta električnog kablaja	3-žilni
Tip kabla / jačina preseka	3x1,5 mm <sup>2</sup>
Šešerje dimenzije (visina / širina / dubina)	595 mm / 604 mm / 567 mm
Šešerje dimenzije (visina / širina / dubina)	2300 mm / 500 mm / 210 mm
Glavna retna	- Bina sa više funkcija - Bina sa dva odeljka
Ukupna potrošnja	1202 kWh
Godišnja potrošnja	122 kWh

\* Serijski i tipovi dimenzije na nalepnici energetske jedinice i električnih kablova navedene su u skladu sa EN 60335-1 / IEC 60335-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim orijentatom u zavisnosti od toga da li neke od funkcija postoje kod proizvoda ili ne: 1- Ključanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sprat ka vanje, 3- Turbo ka vanje, 4- Zagrevanje ardoza/arozga uz pomoć ventilatora, 5- Zagrevanje odzoga i odzoda.

\*\* Potrošnja i instalacija, strana 12.



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




Šešerje koje su date u ovom nultstvu, za upotrebu su samo ilustrativna i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.





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

### 3 Instalacija


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


 Priprema obloga i električne instalacije za proizvod su odgovornost stranke.


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

 **OPASNOST:**  
Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

- Površine, sintetički laminat i legokvi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivolisani i učvršćeni.
- Ako se spod rame nalazi faka, mora da se instalira polica između rame i foke.
- Aparat mora i da nose najmanje dve osobe.

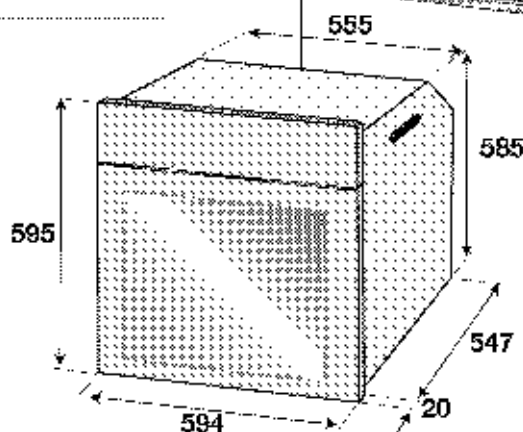
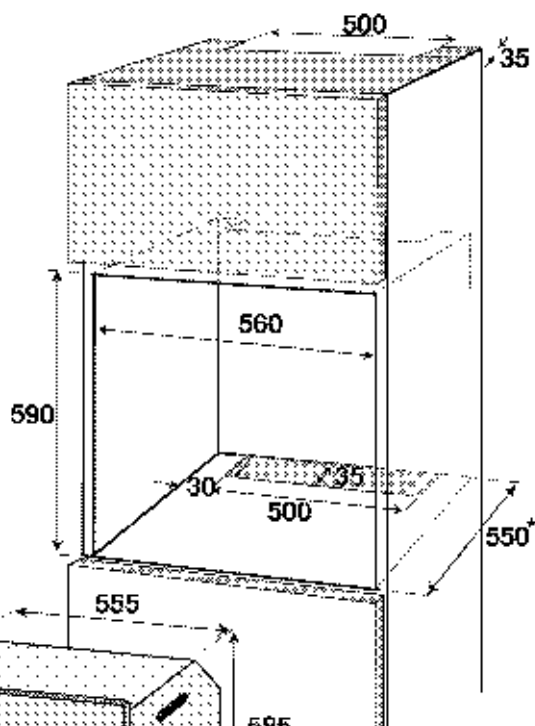
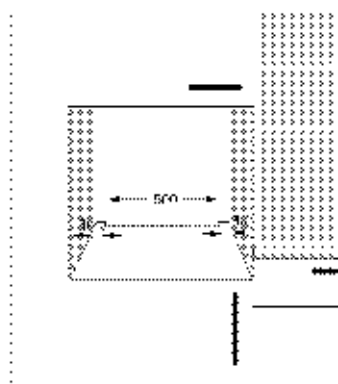
 Ne instalirajte proizvod ored tržidena ili zsmir vsda. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanje potrošnje energije rashladnih aparata.

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

 Ako proizvod ima žičane ručke, a ne ručke na bočne zidove kao pomoćni uređaj

#### Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormanice koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kuć štala i nameštaja mora da se osavi ozbiljan ramak. Pogledajte slike u narednosti su u mm)



min.

## Instalacija i povezivanje

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

### Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minimalnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Izračunski kapaciteti”. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će

proistekći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



### OPASNOST:

Na osnovu našeg proizvoda stiče se da ovaj uređaj samo služi kao alat i nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Garancija ne pokriva proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štetu koja nastane zbog neopreznosti koje su obavile neovlašćene osobe.

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklopi u zavrtanj ili priključak i da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zaameni kvalifikovani električar. U slučaju oštećenja, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara.

- Povezivanje mora da se izvodi u skladu sa nacionalnim propisima.
- Potrazi se mrežnom napajanje moraju da odgovaraju putacima koji su navedeni na listskoj pločici proizvoda. Otvori uređaja vraća da biste videli listsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Električne specifikacije“.

**OPASNOST:**

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!



Utišajni kabl za napajanje mora biti lako dostupan nakon rešavanja (ne postavlja se iza iznad ploče za kuvanje).

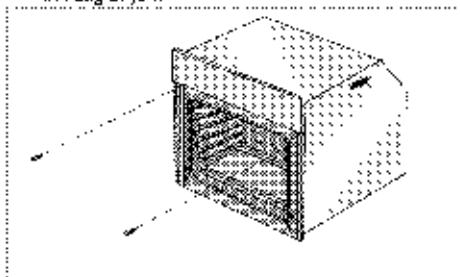


Preko povezivanja žica morate da poštujete nacionalne električne propise o struji. Takođe da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rešavanje. U slučaju da ograničenja napajanje uređaja premašuju, morate ne vrednosti struje za utikač i utičnicu proizvod mora da se poveže preko funkcije električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priklopite kabl za napajanje u utičnicu.

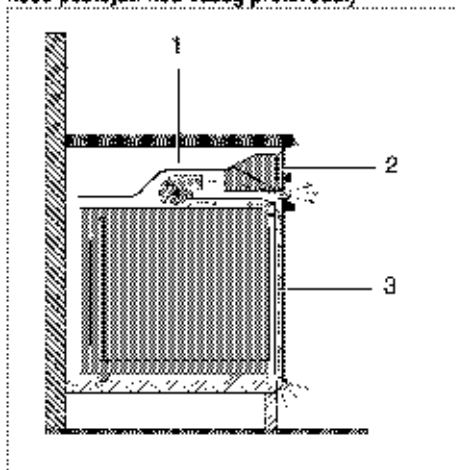
**Instalacija proizvoda****Instalacija proizvoda**

1. Umetnite rešetku u armaturu, paravnite je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut ili izagavjen.



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

Na kon postavljanja, postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rešetka ne pomera. Rešetka može da se prebrzo rotirati korišćenjem ako se ne postavi u skladu sa uputstvima. Ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

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

1. Cooling fan (Rashladni ventilator)
2. Kontrolna tabla
3. Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hlad i ugrađeni moduli uređaja (deo uređaja).



Poslednji ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rešetka isključena.

Ako ste kували sa programiranim tajmerom rešetke, rashladni ventilator će se takođe uključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

**Finalna provera**

1. Pukuje proizvodnja.
2. Proveri se sve električne funkcije.

**Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad**

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pročitajte uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u tekuću za pakovanje sa vazdušnim mehurima i i debeli karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj puzi i reši oštećenje vrata rešetke, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rešetke prema dođožu u olohu. Vrata rešetke za opšte brskom za bočnu stranice.

- Ne koristite vrata i ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



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



Pobesite ovaj izgled ovog proizvoda da biste sprečili eventualna oštećenja koja su moguća nastali za vreme transporta.

## 4. Priprema

### Saveti za uštedu energije

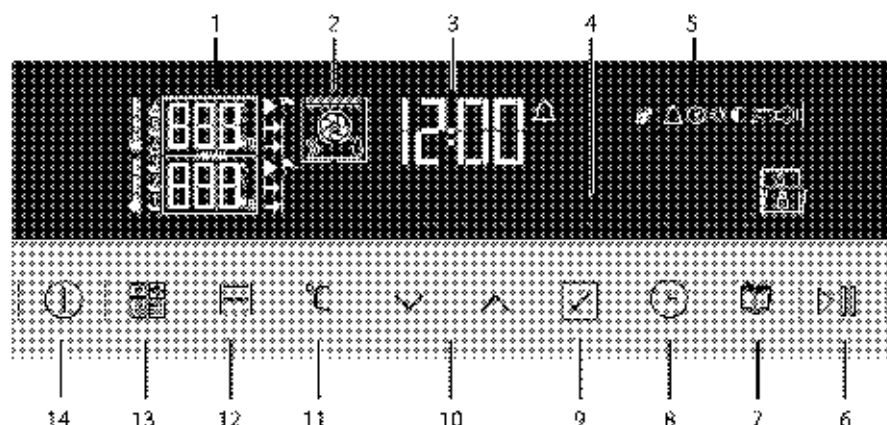
Sedeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rami koristite emajlirano poklopce i i poklopce tamne boje jer će brzo i toplo biti boji.
- Dok kuvate, elat, obavite prozračivanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu i receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.

- Kao što je moguće, kuvajte više elata u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dva šeroca koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte u šerpu koja je jednaka za drugim, jer će rerna već biti zagrejana.
- Može se da ušedi energiju, tako što će se električna rerna isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.


### Prva upotreba

#### Početno podešavanje vremena








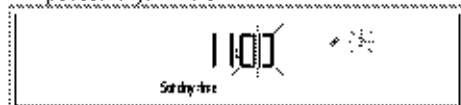
- 1 Polje indikatora temperature/težine
  - 2 Dapac za funkciju
  - 3 Polje indikatora tačnog vremena
  - 4 Dapac za tekst
  - 5 Simbol u meniju za podešavanje
  - 6 Taster za početak/vizualiziranje kuvanja
  - 7 Taster za izbor merjajna
  - 8 Taster za vreme i podešavanje
  - 9 povrnu
  - 10 Tasteri za gore/dole (za korak merjaj izbor menija)
  - 11 Taster za podešavanje temperature/tačina/podjavanja
  - 12 Taster za izbor druge vreme
  - 13 Taster za izbor funkcije
  - 14 Taster za JK, J,ISK.
- Prisutno u reorama sa svojstvima samočišćenja, parnog lica i mikrotalasnom pečnicom

#### Podesite početno vreme

1. Kada proizvod uključite prv put, časovi i simbol  će zatrepereti. Prikazaće se tekst „Set the current time“ (Podešavanje tačnog vremena)



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



- Vrat će se na displej od pravosti. Na dno se prikazuje samo tačno vreme.



### Podešavanje jezika

Jezik se može podešati samo kada je displej renne u pripravnosti.

1. Dodirnite **as** (C) dok ne vidite simbol u meniju za podešavanja.

2. Simbol treper na displeju i on kazuje se upalja jezika.
3. Dodirnite **as** (C) da biste izabrali željeni jezik.
4. Dodirnite da potvrdite podešavanje.  
» Vratite se na displej pripravnosti, kada se pojavi prikazivanje samo očnog vremena.  
» Samo tastici i su funkcionalni kada displej ima taj status. Sve radnje može da izvršite u meniju za podešavanja.

U slučaju nesreće sa električnom energijom ili kada se proizvod isključio i potpuno prekinuo, morati ćete podešavanje u meniju ponovo prikazati.

### Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe rena i dete dlanata, i sredstava za čišćenje mogući su da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškovodnost za čišćenje ili čisto predmeti tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrisajte površine proizvoda vlažnom krpom ili suđevom i osušite ga krpom.

### Prvo zagrevanje

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

**UPOZORENJE**  
Vruće površine mogu da opeku zrakom opasno!  
Uređaj može da bude vruć za rene i u dotlebe. Nikada ne dodirujte vruće gornike, unutrašnje delove rene, grejače itd. Udaljite dete.  
Uvek koristite termootporne rukavice za rene i kada posudu stavljate ili vadite iz vrućeg rena.

### Električna rena

1. Izvadite sve prehove za počenje i žičanu rešetku roštilja iz rena.
2. Zatvorite vrata rena.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite reno i pogledajte .

### Rena za roštilj

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

Tokom prvog uključivanja, se par sa i može javiti i mećetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju i da uklanjate dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udarati dima i mirisa koji se ušućuju.

## 5 Kako rukovati rešetkom

### Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju

**UPOZORENJE**

Vruće površine mogu da prouzrokuju nepoželjne!

Uvek možete da budete vrući za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće površine, unutrašnje delove rerne, grejača itd. Udaljite se od rane.

Uvek koristite termoplovne rukavice za remlu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

**OPASNOST:**

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer možete da izađete para.

Para koja izlazi može da opeče vaše lice, lice ili oči.

#### Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće merne tegove i aluminijumske posude ili termoplovne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kaupu za pečenje na srednju полицу.
- Zabeležite pravilan položaj, полицу ore nego što uključite remlu ili roštilj. Ne menajte položaj полицу dok je remla vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

#### Saveti za pečenje mesa

- Pre kuvanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni ulje, pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso usane u remlu oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (poklopite lonce). Sokovi se obično raspodeljuju po celom pečenju i ne stižu kada se meso soči.
- Ribu se može staviti na srednju ili donju полицу u termoplovnu posudu.

#### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba ili jedna pekla na roštilju, oni brzo doajaju braonkasti boju, imaju leću koru i ne suše se. Ravni komadi, rašnjići i kobasice su naročito

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

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanjoj rešetki roštilja i u olovu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze većinu grejača.
- Na mestu žičanjoj olovu ili olovu za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u remlu. Ako pečete na žičanjoj polici, nanesite pleh za pečenje na donju полицу radi sakupljanja masnoće. U menzu pleha za pečenje koji treba da se postavi mora da omogućiti pokrivanje celokupnog obima pečenja. Ovaj pleh se možda ne sponuje u proizvod. U pleh za pečenje dodajte malu vodu radi lakšeg čišćenja.



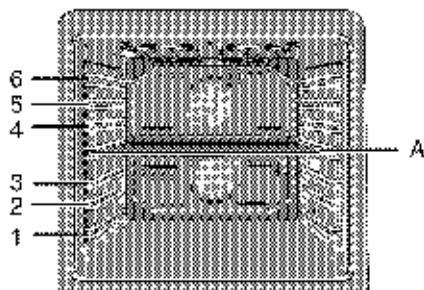
Hrana koja nije pogodna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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


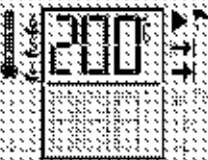





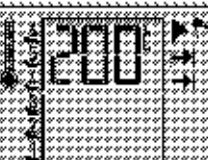
### Kako koristiti električnu remlu

#### Položaj rešetki

Postoji 6 rešetki u vašoj remlu pogodnih za upotrebu, od kojih su 3 u donjem delu, a 3 u gornjem delu. Postoje i još jedan i sektu orezati gde će biti ugrađena srednja ploča (A).







Možete peći u 4 različita dela rerne

	Osamljeno	Možete postaviti samo ugraničeni broj rama. Pogodno je za rastujuće potrebe za izlaza iz škole.		Kada se zadaju dva ili više rama, odabire se najviša temperatura, položaj rešetke, simbol kretanja, smer i brzina kretanja i simbol brzine. Za sve se koristi brzina aviona i deka rešetke.
	Ugraničeno	Možete postaviti samo ugraničeni broj rama. Pogodno je za rastujuće potrebe za izlaza iz škole.		Kada se zadaju dva ili više rama, odabire se najviša temperatura, položaj rešetke, simbol kretanja, smer i brzina kretanja i simbol brzine. Za sve se koristi brzina aviona i deka rešetke.
	Nije ograničeno	Možete postaviti stavljajući na 0. Pogodno je za ključanje i razlikovanje.		Kada su svi parametri postavili, odabire se položaj rešetke, simbol kretanja, smer i brzina kretanja i simbol brzine. Za sve se koristi brzina aviona i deka rešetke.
	Zaslon zaslon	Možete postaviti zaslon zaslon. Pogodno je za ključanje i razlikovanje.		Kada se postavila dva ili više rama, odabire se najviša temperatura, položaj rešetke, simbol kretanja, smer i brzina kretanja i simbol brzine. Za sve se koristi brzina aviona i deka rešetke.






### Funkcije rešetke

Sve funkcije vaše rešetke, obično, uključuju ovu oružja.

Redosled radnji u režimu koji je ovde prikazan može odstupati od konfiguracije vašeg uređaja. Ove funkcije se odnose na čitavu sa samo zaslonom i veličini celom.








Simbol	Naziv	Opis
	Staviti na rešetku i rešetku	Često se koristi rešetku i rešetku. Pogodno je za rešetku i rešetku.
	Isključiti rešetku	Isključiti rešetku i rešetku. Pogodno je za rešetku i rešetku.
	Staviti na rešetku i rešetku	Isključiti rešetku i rešetku. Pogodno je za rešetku i rešetku.
	Čak i rešetku i rešetku	Isključiti rešetku i rešetku. Pogodno je za rešetku i rešetku.

	Kuvarjenje s ventilatorom	Izbiračen je način ventiliranja, zahtjevaniji od tipičnog sračunavanja. Za zagrijavanje ventilatorom, za grijanje zrake i brze izlaza zrake, potrebno je ventilator. Za zagrijavanje potrebno je ventilator.
	Gorji, grejači i ventilator Ne postoji grejač sa ventilatorom	Gorji, grejači i ventilator je zajednički sistem u kojem se i vruć zrak i hladni zrak u isti prostor ventiliraju i preporučuje se korištenje kada je u pitanju sigurnost. U slučaju požara ili drugih opasnosti, grejači i ventilator se mogu isključiti.
	Kuvarjenje s vrućim zrakom	Gorji, grejači, dojni grejači i ventilator, i zajednički zrak u istom prostoru istovremeno. Kuvarnja samo sa jednim plehom.
	Ekonomični grij	U slučaju u potpunosti sigurnosti, grejači se mogu koristiti i bez ventilatora. Poželjno je za održavanje prostora i sigurnosti korištenje i bez ventilatora.
	Veliki grij	U slučaju u potpunosti sigurnosti, grejači se mogu koristiti i bez ventilatora. Poželjno je za održavanje prostora i sigurnosti korištenje i bez ventilatora.
	Bez ventilator i zajednički ventilator	Ventilator i zajednički zrak je u istom prostoru i sigurnosti. U slučaju u potpunosti sigurnosti, grejači se mogu koristiti i bez ventilatora.
	Čak završavanje i plehe	Korisno je završavanje i plehe u istom prostoru i sigurnosti. U slučaju u potpunosti sigurnosti, grejači se mogu koristiti i bez ventilatora.
	Ekonomično i zajednički ventilator	Izbiračen je način ventiliranja, zahtjevaniji od tipičnog sračunavanja. Za zagrijavanje ventilatorom, za grijanje zrake i brze izlaza zrake, potrebno je ventilator. Za zagrijavanje potrebno je ventilator.
	Kuvarjenje pri niskim temperaturama	Jelo se istovremeno zagrijava i od zrna i od tina. Poželjno je za spori kuvarije preporučiti zaprežni i kombinirani plehe. Jelo se može kuvariti i od zrna i od tina. Poželjno je za spori kuvarije preporučiti zaprežni i kombinirani plehe. Jelo se može kuvariti i od zrna i od tina. Poželjno je za spori kuvarije preporučiti zaprežni i kombinirani plehe.
	Zagrevačje ventilatorom Ekonomični ventilator Veliki grij ventilator Veliki grij Održavanje Ekonomični grij	Čak završavanje i plehe Veliki grij ventilator Ekonomični grij ventilator Veliki grij ventilator Ekonomični grij ventilator
	Zagrevačje ventilatorom Veliki grij ventilator Ekonomični grij ventilator Veliki grij ventilator	Čak završavanje i plehe Veliki grij ventilator Ekonomični grij ventilator Veliki grij ventilator

	Preporučena temperatura za kuvanje sa vodom funkcija (Z) je 100°C.
	Preporučena temperatura za prečišćavanje vode funkcije (A) je 30°C.
	Preporučena temperatura za vrelo funkciju (J) je 130°C.
	Preporučena temperatura za brzina kuhanja funkciju (B) je 100°C.
	Preporučena temperatura za čuvanje toplote funkcije (C) je 65°C.

### Tabela funkcija

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

-  Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.
-  Odgovarajući simbol će neprekidno biti prikazan na displeju dok budete ušli u podešavanje.
-  Program će biti prikazan u slučaju nestanka električne energije. Morate ponovo programirati termin.
-  Puno vreme se ne može podešati dok rena radi u nekoj funkciji ili ako je režim zavisno pulsat. Tematsko ili automatsko programiranje.
-  Gak kada je rena iskjučena, sigurno rena se pali kada su vrata rena otvorena.
-  Zbog sigurnosti razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvaranja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Čuvanje toplote“ i „Kuhanje pri niskim temperaturama“.
-  Zbog sigurnosti razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvaranja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Čuvanje toplote“ i „Kuhanje pri niskim temperaturama“.

Zaseban ve lik deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Stacionarno	175	40-260

Stacionarno	175	40-260
Zapravljenje vode funkcija	30°C	40-260
Kuhanje sa vodom funkcija (Z)	100°C	40-260
Vrelo funkcija	130°C	40-260
Brzina kuhanja funkcija	100°C	40-260
Većina funkcija	290°C	40-260
Ekonomični režim	180	160-220
Čuvanje toplote funkcija	65	40-260
Kuhanje pri niskim temperaturama	60	40-160
Čuvanje toplote funkcija	60	40-160
Čuvanje toplote funkcija	60	40-160

### Opis deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Zapravljenje vode funkcija	30°C	40-260
Vrelo funkcija	130°C	40-260
Većina funkcija	290°C	40-260
Ekonomični režim	180	160-220
Čuvanje toplote funkcija	65	40-260
Kuhanje pri niskim temperaturama	60	40-160
Čuvanje toplote funkcija	60	40-160

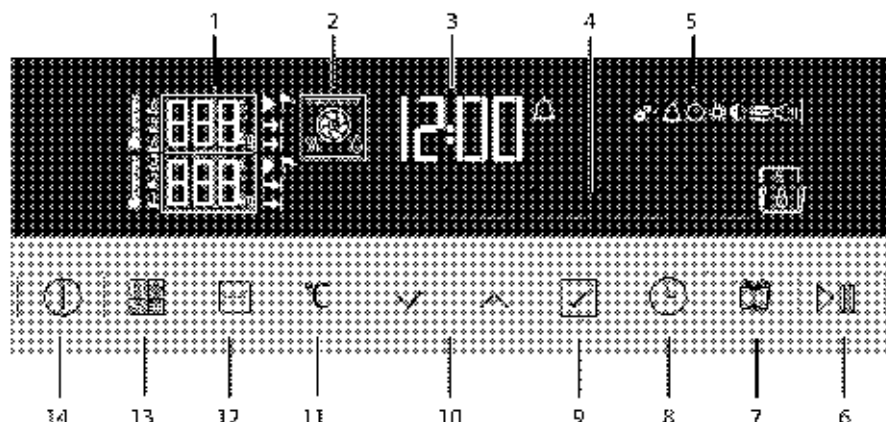
### Opis deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Zapravljenje vode funkcija	30°C	40-260
Vrelo funkcija	130°C	40-260

Modeli: SR180, SR185, SR190, SR195, SR200, SR205, SR210, SR215, SR220, SR225, SR230, SR235, SR240, SR245, SR250, SR255, SR260, SR265, SR270, SR275, SR280, SR285, SR290, SR295, SR300, SR305, SR310, SR315, SR320, SR325, SR330, SR335, SR340, SR345, SR350, SR355, SR360, SR365, SR370, SR375, SR380, SR385, SR390, SR395, SR400, SR405, SR410, SR415, SR420, SR425, SR430, SR435, SR440, SR445, SR450, SR455, SR460, SR465, SR470, SR475, SR480, SR485, SR490, SR495, SR500, SR505, SR510, SR515, SR520, SR525, SR530, SR535, SR540, SR545, SR550, SR555, SR560, SR565, SR570, SR575, SR580, SR585, SR590, SR595, SR600, SR605, SR610, SR615, SR620, SR625, SR630, SR635, SR640, SR645, SR650, SR655, SR660, SR665, SR670, SR675, SR680, SR685, SR690, SR695, SR700, SR705, SR710, SR715, SR720, SR725, SR730, SR735, SR740, SR745, SR750, SR755, SR760, SR765, SR770, SR775, SR780, SR785, SR790, SR795, SR800, SR805, SR810, SR815, SR820, SR825, SR830, SR835, SR840, SR845, SR850, SR855, SR860, SR865, SR870, SR875, SR880, SR885, SR890, SR895, SR900, SR905, SR910, SR915, SR920, SR925, SR930, SR935, SR940, SR945, SR950, SR955, SR960, SR965, SR970, SR975, SR980, SR985, SR990, SR995
--

Broj modela: SR180-220	Broj modela: SR220-270
------------------------	------------------------

## Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne



- 1 Polje indikatora temperature/čistoće
  - 2 Dugme za funkciju
  - 3 Polje indikatora tačnog vremena
  - 4 Dugme za tekst
  - 5 Simboli u meniju za podešavanja
  - 6 Taster za početak izustavljanja kuvanja
  - 7 Taster za izbor merjenja hrane
  - 8 Taster za vreme i podešavanja
  - 9 potvrdu
  - 10 Tasteri za gore/dole (za izbor merjenja i izbor menija)
  - 11 Taster za podešavanje temperature/čistoće/bojačivača
  - 12 Taster za izbor bojačivača
  - 13 Taster za izbor funkcije \*
  - 14 Taster za JK/LASK.
- \* Prisutno u reznama sa svojstvima samošćenja, pa nož linca i mikrotalasnom pećnicom

### Simboli na displeju:

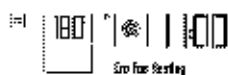
- Simbol brzog zagrevanja (bojačivača)
- Simbol vremena kuvanja
- Simbol za kraj vremena kuvanja
- Simbol alarma
- Simbol pripravnosti
- Simbol kuvanja
- Simbol tačnog vremena
- Simbol podešavanja
- Simbol za odžavanje (ledota)

- Simbol odmrzavanja
  - Simbol zaključavanja vrata
  - Simbol otvaranja vrata
  - Simbol podešavanja osvetljenosti
  - Simbol podešavanja jačine zvuka
  - Simbol podešavanja jezika
  - Simbol sonde za "meso"
- Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.

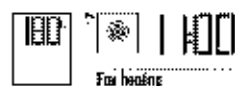
## Rukovanje rešnom kao zasebnim delom Ručni rad

Tokom rutnog rada rerne će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi oven but. a tačno vreme bita podložno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rešnu dotiivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada oven but uključi rešnu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja a dodirivanjem astera



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  $^{\circ}\text{C}$  jednom da dođe e da displeja za temperaturu. Simbol  $^{\circ}\text{C}$  će zatreperti na displeju i e-as „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



6. Podesite željenu temperaturu dodirivanjem kostera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite zaster da potvrdite temperaturu.
7. Za podešavanje, po aktivira pritisnite taster  $^{\circ}\text{C}$  dva puta da aktivira e podešavanje pojačivača (booster) „Booster passive“. Pojačivač je pasivan i simbol će se prikazati na displeju.
8. pritisnite taster ili da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .



Kada podesite po jačivač, rena radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije boild i, i se prikazuje kada dodirnete dugme  $^{\circ}\text{C}$  dva puta.

9. Stavite je u renu i zatvorite vrata.
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikadno, dodirnite zaster na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



» Renna se zagreva da podešare temperatura



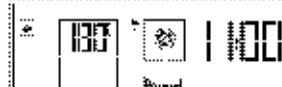
Svi sag motiti mođe za unutrašnju

temperaturu, rena će se uključiti kada rena dostigne podešenu temperaturu.



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

11. Kada je proces kuvanja akončan, ponovo dodirnite zaster dve sekunde da prekinete kuvanje.

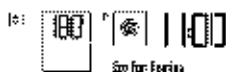


#### Poluautomatski rad

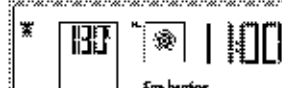
Renna se vraća na displej, pripravnosti kada se uključiti prvi put, a određeno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo određeno vreme.

Pri ikom poluautomatskog rada, možete da podesite vremenski interval tokom kog je rena uključena vreme kuvanja.

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



4. Podesite željenu funkciju kuvanja a dodirivanjem astera .



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  $^{\circ}\text{C}$  jednom da dođe e da displeja za temperaturu. Simbol  $^{\circ}\text{C}$  će zatreperti na displeju i e-as „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.

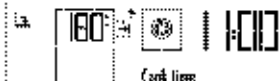


- Podesite željenu temperaturu dodavanjem tastera  $\wedge$  /  $\vee$ . Kada dostignete željenu vrijednost, dodirnite taster  $\square$  da potvrdite temperaturu.
- Za podešavanje pojačivača pritisnite taster  $\text{C}$  dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojačivač je pasivan) i simbol  $\text{B}$  će se prikazati na displeju.
- Pritisnite taster  $\vee$  ili  $\wedge$  da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol  $\text{B}$  prikazuju se na displeju. Ponižite podešavanje dodirivanjem  $\square$ .



Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da dostigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol  $\text{B}$  će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkciju kod koje se prikazuje  $\text{B}$  kada dodirnete dugme  $\text{C}$  dva puta.

- Za vreme kuvanja pritisnite taster  $\text{C}$  jednom da dodate do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol  $\text{C}$  će zatreperti u isto vreme.



- Dodirnite taster  $\wedge$  /  $\vee$  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera  $\square$ . Kada se vreme kuvanja podese, simbol  $\text{C}$  se stalno prikazuje.
- Stavite je u rernu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije, temperatura i vremena kuvanja prikazane, dodirnite taster  $\triangleright$  2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



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



Simbol  $\text{C}$  i „Cook time“ (Vreme kuvanja) prikazuju temperaturu rerne i do se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.



Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje „Door open“ (Otvorena vrata) i ili simbol  $\text{D}$  se prikazuju na displeju.

- Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
- Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
- Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster  $\triangleright$  2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.



Ako želite da ukinete potpuno automatski program nakon završetka podešavanja, možete potpuno da podesešite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti dodirivanjem tastera  $\text{C}$ .

### Potpuno automatski rad

U režimu potpuno automatskog rada možete podesiti vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključite u potpuno vreme i/va podešeno. Na displeju se prikazuje samo vreme.

- Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
- Uključite rernu dodirivanjem tastera  $\text{C}$  dve sekunde.
- Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera  $\wedge$  /  $\vee$ .



- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  $\text{C}$  jednom da dođe do displeja za temperaturu. Simbol  $\text{C}$  će zatreperti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.





6. Podesite željenu temperaturu dodirivanjem tastera . Kada dosežete željenu vrijednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.
7. Za podešavanje neaktivirane pritisnite taster dva puta da aktivirate podešavanje pojačavača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojačivač je pasivan) i simbol će se prikazati na displeju.
8. Pritisnite taster ili da aktivirate podešavanje pojačavača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera .



Kada podesite pojačivač, na radiju nastaje maksimalna snaga da dostigne zadatu temperaturu. Kada se postigne podešena temperatura, simbol će nestati. Podešavanje pojačavača je aktivno za funkciju hlađenja. To se prikazuje kada dodirnete dugme dva puta.

9. Za vreme kuvanja pritisnite taster jednom da dodate do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol će za repere i u isto vreme.



10. Dodirnite taster da podesite željeno vreme kuvanja potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada se vreme kuvanja podesi, simbol se stalno prikazuje.
11. Za kraj vremena kuvanja više puta kratko pritisnite dok se ne prikaže „Cook end time“ (Kraj vremena kuvanja) na displeju za tekst. Simbol se stalno prikazuje.



12. Dodirnite taster da podesite željeni kraj vremena kuvanja potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podesi, se neoprekidno prikazuje.
13. Stavite ječulicu u rešetku i zatvorite vrata.

14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikazane, dodirnite taster 2 sekunde da biste započeli kuvanje.

» Prikaz „Stand by“ (Prisposobnost) će se pojaviti na displeju. Ta merila automatski računaju vreme početka kuvanja od završetka vremena kuvanja od završetka vremena kuvanja kada se podesili.

15. Izabran režim rada se aktivira kada duže vreme počnete kuvanje, kada se „Cooking“ (Kuvanje) prikaže na displeju kada se retna zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Signalica retna je uključena za vreme procesa kuvanja.



U ovom segmentu simbol za „Retna“ i temperatura retna će se uključiti kada retna dostigne podešenu temperaturu.



Ako se vrata retna otvorena, upozorenje „Door open“ (Otvorena vrata) i/ili simbol se prikazuju na displeju.

16. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
17. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Retna se automatski isključuje.
18. Ako želite da retna nastavlja da radi, pritisnite taster 2 sekunde. Retna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.



Ako želite da nikažete potpuno automatski program iskoristite opciju podešavanja, možete pomoću da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, retnu možete uključiti dodirivanjem tastera .

## Rukovanje retnom samo kao gornjim ili donjim delom

### Ručni rad


To komandnog rada retna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Retna se neće automatski uključiti do sledećeg vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

Retna se vraća na displej pripravnosti kada se uključiti prvobutno tačno vreme bila podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.



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





Ako srednja ploča nije postavljena, retna će funkcionisati kao običan zasvođen.


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





- Dotirnite  jednom da uđete u meni i deo reće. Simbol  će se pojaviti ored aktivnog dela reće. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja za donji i za gornji deo reće će se ponoviti na isti način. (Na slikama je izabran donji deo reće.)






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

- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .




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






- Podesite željenu temperaturu dodirivanjem tastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster  da potvrdite temperaturu.
- Stavite je u reću i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikazane, dodirnite taster  na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.

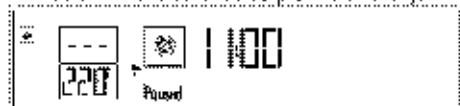



» Reća se zagreva do podešene temperature

 Svakog puta kada se uključuje reću, temperatura reće će se uključiti kada reća dostigne podešenu temperaturu.

 Ako su vrata reće otvorena, upozorenje „Door open“ (Otvorena vrata) ili simbol  se prikazuje na displeju.

- Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster  dve sekunde da prekinete kuvanje.




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


### Poluautomatski rad

Pri ikom poluautomatskog rada možete da podešite vremenski interval tokom kog je reća uključena (vreme kuvanja).



Reća se vraća na displej pripravnosti kada se uključiti prvput, a tačno vreme bi va određeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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



 Ako srednja ploča nije postavljena, reća će funkcionisati kao običan zasvoan deo.


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





- Dotirnite  jednom da uđete u meni i deo reće. Simbol  će se pojaviti ored aktivnog dela reće. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja za donji i za gornji deo reće će se ponoviti na isti način. (Na slikama je izabran donji deo reće.)







 Svakog puta kada dodirnete taster , aktiviraće se samo donji deo, odnosno donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

5. Podesite željenu funkciju kuvanja odabiranjem tastera .









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




7. Podesite željenu temperaturu dodirivanjem tastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster  da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja odaberite taster  jednom da dođete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol  će zatreperiti u isto vreme.






9. Dodirnite taster  da podesite željeno vreme kuvanja – potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada se vreme kuvanja podesi, simbol  se stalno prikazuje.
10. Stavite je u retnu i zatvorite vrata.
11. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikazane, dodirnite taster  na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavjuje na displeju. Simbol  nestaje dok se na displeju pojavljuje simbol .






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

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

 Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje „Door open“ (Otvorena vrata) ili simbol  se prikazuje na displeju.

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


 Kada ubol odvajate samo gornji ili donji deo za kuvanje, neka den koji ne koristite bude prazan jer će se zagrejavati.


 Ako želite da otkažete bilo koju automatski programiranih opcija podešavanja, možete pomoću dugme za podesiti vreme kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti dodirivanjem tastera .

#### Potpuno automatski rad



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

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


 Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionisati kao pećnica zasnoana deo.


2. Uključite retnu dodirivanjem tastera  dve sekunde.
3. Kada ovenut uključite retnu, funkcija kuvanja gornjeg dea će biti prikazana na displeju.





4. Dodirnite  jednom da dođete do displeja rerne. Simbol  će se pojaviti pored aktivnog dea rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja za donji i za gornji deo rerne će se ponoviti na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)







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

5. Pritisnete željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .








6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  jednom da dođe e da displej za temperaturu. Simbol  će zatreperti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.






7. Pritisnete željenu temperaturu dodirivanjem tastera , kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster  da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja pritisnite taster  jednom da dođete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol  će zatreperti u isto vreme.



9. Dodirnete taster  da podešite željeno vreme kuvanja – potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera , kada se vreme kuvanja podešilo, simbol  se stalno prikazuje.
10. Za kraj vremena kuvanja više puta kratko pritisnete  dok se ne prikaže „Cook end time“ (Kraj vremena kuvanja) na displeju za tekst  i tasteri na ekranu u isto vreme.

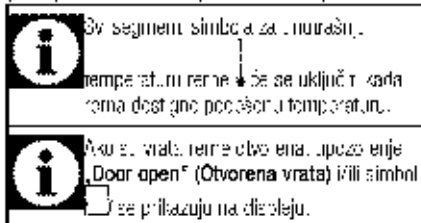



11. Dodirnete taster  da podešite željeni kraj vremena kuvanja – potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podešilo,  se neurekдно prikazuje.
12. Stavite je u u rernu i zatvorite vrata.

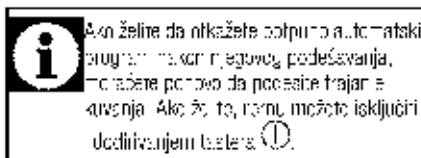
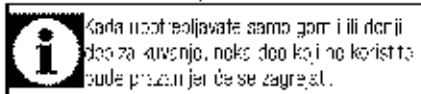
13. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikazane, dodirnete taster  2 sekunde da biste započeli kuvanje.

» Poruka „Stand by“ (Pripravnost) će se pojaviti na displeju. Ta merama automatski računava vreme početka kuvanja od završetka vremena kuvanja, ocena vremena kuvanja koje se podešilo.

14. Izabran režim rada se aktivira kada duže vreme pritisnete kuvanja, kada se „Cooking“ (Kuvanje) prikazuje na displeju – kada se rena zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rena je uključena za vreme procesa kuvanja.



15. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
16. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
17. Ako želite da rena nastavi da radi, pritisnete taster  2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.



### Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rene

#### Ručni rad

Tokom ručnog rada rena će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski uključiti do stoku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

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

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



Ako srednja ploča nije postavljena, rena neće funkcionisati kao ceokupan zaseban deo.

2. Uključite retnu dodirivanjem tastera dve sekunde.  
3. Kada prvi put uključite retnu, funkcija kuvanja gornjeg dela neće biti uključena na dno šaleju.



Uvek put kada dodirnete taster , uključivaće se samo donji deo, odnosno donji, gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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



5. Dodirnite tastere da izaberete odgovarajuću funkciju kuvanja među funkcijama koje su podešene za oba dela rene. Na primer, možete izabrati funkciju „Grill i ventilator“ da grillujete u gornjem delu, a da pakivo pečete u donjem delu rene.

Nakon što izaberete funkciju „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuvanja) može se zasebno podešavati za svaki deo rene. Za ova podešavanja će zatvoriti simbol aktivnog dela za kuvanje .



6. Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rene, dodirnite taster jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rene. Na displeju za temperaturu izabranog dela rene simbol će zatrepeti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



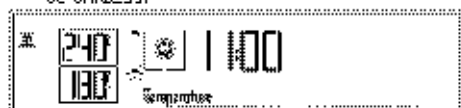
7. Podesite željenu temperaturu dodirivanjem tastera . Kada dostignete željenu vrednost, potvrđite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepeteti.



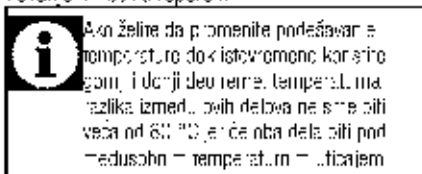
8. Da promenite temperaturu donjeg dela rene, aktivirajte displej za temperaturu donjeg dela rene dodirivanjem tastera . Simbol donjeg dela rene će zatrepeteti.



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

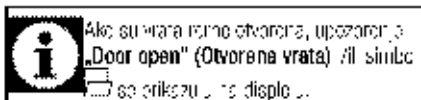
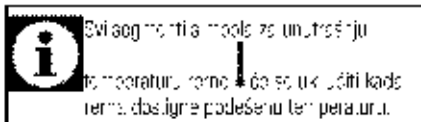


10. Podesite željenu temperaturu dodirivanjem tastera . Kada dostignete željenu vrednost, potvrđite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatvoriti.



11. Stavite je u retnu i zatvorite vrata.  
12. Ako su vrednosti funkcije i temperatura kuvanja prikazane, dodirnite taster na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju. Simbol nestaje dok se na displeju pojavljuje simbol .





13. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster dva sekunde da prekinete kuvanje.

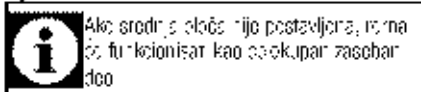


### Poluautomatski rad

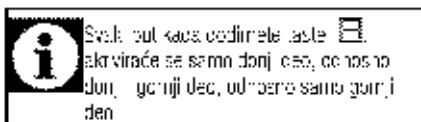
U ovom poluautomatskom skupu rada može se da podesi vremenski interval tokom kog je rena uključena (vreme kuvanja).

Rena se vraća na displej pripravnosti kada se uključiti prv put, a tačno vreme bitva odočeno. Na displeju se prikazuju samo tačno vreme.

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



2. Dodirnite renu dodirivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada prv put uključite renu, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



4. Aktivirajte oba dea dodirivanjem tastera dva puta. Simbol će se pojaviti ored svakog dea rene.



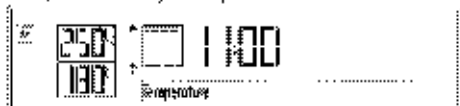
5. Dodirnite taster da započete odgovarajuću funkciju kuvanja među funkcijama koje su podešene za oba dea rena. Na primer, možete izabrati funkciju „Grill i ventilator“ da

grillujete u gornjem delu, a da pecivo počete u donjem delu rena.

Na kon što izaberete funkciju „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuvanja) može se zasebno podešavati za svaki deo rene. Za ova podešavanja će zatrepereći simao aktivnog dela za kuvanje .



6. Ako želite da urumite temperaturu gornjeg dela rene, dodirnite taster jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rena. Na displeju za temperaturu izabranog odelka rena simbol će repereći i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



7. Podesite željenu temperaturu dodirnom tastera kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem Simbol će neprokično svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereći.



8. Da promenite temperaturu donjeg dea rene, aktivirajte displej za temperaturu donjeg dela rena dodirivanjem tastera Simbol donjeg dela rena će zatrepereći.



9. Dodirnite jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rena. Na displeju za temperaturu izabranog odelka rena simao će repereći i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



10. Podesite željenu temperaturu dodirnom tastera kada dostignete željenu vrednost, potvrdite temperaturu dodirivanjem Simbol će

neprekidno svetliti i simbol aktivnog dela za kuvanje. Če za repere i.

**i** Ako želite da bramen te podešavanje temperature dok aktivirano pritisite gornji donji dugme temperature, razlika između ovih delova ne sme biti veća od 80 °C jer će tada delo biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

11. Za vreme kuvanja aktiviranog donjeg dela, crno pritisite taster jednom da dođete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol će istovremeno zatrepetati.



12. Dodirnite tastere da podeseite željeno vreme kuvanja i podirite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada je vreme kuvanja podešeno, simboli će se neprekidno prikazivati na displeju.
13. Za vreme kuvanja drugog gornjeg dela, vreme najpre odabirete dugom pritiskom . Simbol gornjeg dela i vreme će zatrepetati. Zatim dodirnite taster jednom da dođete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol će istovremeno zatrepetati.
14. Podeseite željeno vreme kuvanja za gornji deo dodirivanjem tastera i po vršite podešavanje gornjim tasterima . Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno, simbol će se neprekidno prikazivati na displeju.
15. Stavite je u režimu i za vrata.
16. Ako su vrednosti funkcije temperature i vremena kuvanja prikazane, dodirnite taster 2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i simbol nastaje dok se na displeju pojavljuje simbol .

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



» Terna se zagreva do podešene temperature i usade na toj temperaturi do kraja kratkog vremena kuvanja.

**i** Svega ova tri moda za unutrašnju temperaturu, vreme će se uključiti kada terma dostigne podešenu temperaturu.

**i** Ako su vrata ispravno otvorena, upozorava „Door open“ (Otvorena vrata) i li se simbol se prikazuje na displeju.

17. Kada se vreme kraćeg kuvanja završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) odnosno „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarm signal.
18. Izvadite jelo iz rečne karla vreme kuvanja isteklo. Kada ponovo zatvorite vrata rečne, kuvanje u drugom delu sa dužim vremenom kuvanja će hiti nastaviti.
19. Kada se duugo kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) odnosno „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarm signal.
20. Da zaustavite za 10 minuta, samo dodirnite hilt koji ustara. Terna se automatski isključuje.
21. Ako želite da terma nastavlja da radi, pritisite taster 2 sekunde. Terna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

**i** Ako želite da otkazete bilo koju funkciju podešavanja, možete ponovo da podeseite trajanje kuvanja. Ako želite, termu možete isključiti dodirivanjem tastera 2 sekunde.

### Isključivanje električne rečne

Dodirnite taster na 2 sekunde da biste isključili rečnu.

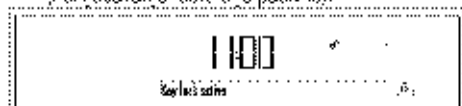
### Korišćenje ključa

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sročiti korišćenje rečne.


**i** Zaključava je terma se može koristiti kada je terma u pripravnosti.


### Aktiviranje zaključavanja tipke


1. Više od 10 sekundi dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže „Keylock passive“ (Zaključavanje tastera u pasivno).




- » Simbol se pojavljuje.
2. Aktivirajte blokadu tastera, jednom dodirivanjem simbola . Zaključavanje tastera će biti aktivirano, a na displeju će se pojaviti „Key lock active“.

(zaključavanje tastera aktivno). Simbol  će nastaviti da treperi.



3. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.

» Ikonica nestaje, simbol  treper neprekidno.




Izuzetno tastera , drugi tasteri za nem. nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija ključa.

### Deaktiviranje blokade tastera

1. Deaktivirajte blokadu tastera jednim dodirnom simbolu , „Key lock passive“ (zaključavanje tastera je pasivno) pojavljuje se na displeju.
2. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.



» Zaključavanje tastera se deaktivira i simbol  nestaje sa displeja.

### Upotreba sata kao alarma






Ta mer vremena možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsmemak nezavisno od programa kućanja. Alarm nema u ikonu na tloc je vreme. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hranu u rečni posle određenog vremena. Alarm će se oglasiti kada stekne vreme koje ste podesili.





Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa 59 minuta.



### Podešavanje alarma:




1. Više od ta kratko dodirnite taster  dok se na displeju ne prikaže simbol. Simbol  počinje da treper.
2. Dodirnite tastera  da podesite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Simbol  ostaje osvetljen nakon podešavanja vremena alarma.
3. Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.
4. Prikloni i otvori tastera da zaustavite alarm.

### Poništavanje alarma:



1. Više od ta kratko dodirnite taster  dok se na displeju ne prikaže simbol .

2. Dodirnite  dok se na d. saletu ne pojavi „00:00“ i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera .



» Alarm je otkazan, simbol  nestaje.

### Podešavanje osvetljenosti

Osvetljenost se može podesiti samo kada je displej rene u pripravnost.

1. Više od ta kratko dodirnite taster  dok se na displeju ne prikaže „Brightness“ (Osvetljenost). Simbol  treperi na displeju.



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





Nivo osvetljenosti se smanjuje radi uštede struje kada je rena isključena. Porovo se vraća redi podešavanja nivoa kada je rena uključena.



» Vrat će se na displej u pripravnost. Na d. saletu se prikazuje samo tačno vreme.

### Podešavanje nivoa jačine zvuka

Nivoa jačine zvuka može da se podesi isključivo kada je displej rene u pripravnost.

1. Više od ta kratko dodirnite taster  dok se na displeju ne prikaže simbol . Simbol treperi na displeju.



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

» Vrat će se na displej u pripravnost. Na d. saletu se prikazuje samo tačno vreme.

### Podešavanje jezika

Jezik se može podesiti samo kada je displej rene u pripravnosti.

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







1616	1616	5.1. Pečenje				
1616-1	1616-1	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-2	1616-2	1. Šarlotni tort 2. Šarlotni par 3. Šarlotni par		1	200	10-15
1616-3	1616-3	1. Šarlotni par 2. Šarlotni par 3. Šarlotni par		1	200	10-15
1616-4	1616-4	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-5	1616-5	1. Šarlotni par 2. Šarlotni par		1	200	10-15
1616-6	1616-6	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-7	1616-7	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-8	1616-8	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-9	1616-9	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-10	1616-10	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-11	1616-11	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-12	1616-12	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-13	1616-13	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-14	1616-14	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-15	1616-15	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-16	1616-16	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-17	1616-17	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-18	1616-18	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-19	1616-19	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-20	1616-20	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-21	1616-21	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-22	1616-22	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-23	1616-23	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-24	1616-24	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-25	1616-25	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-26	1616-26	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-27	1616-27	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-28	1616-28	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-29	1616-29	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-30	1616-30	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-31	1616-31	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-32	1616-32	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-33	1616-33	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-34	1616-34	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-35	1616-35	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-36	1616-36	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-37	1616-37	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-38	1616-38	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-39	1616-39	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-40	1616-40	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-41	1616-41	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-42	1616-42	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-43	1616-43	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-44	1616-44	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-45	1616-45	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-46	1616-46	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-47	1616-47	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-48	1616-48	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-49	1616-49	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-50	1616-50	Šarlotni tort		1	200	10-15

### Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj planova	Debitak za upotrebu	Režim rada	Poletnaj palica	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (prihiz u min)
1616-51	1616-51	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-52	1616-52	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-53	1616-53	Šarlotni tort		1	200	10-15
1616-54	1616-54	Šarlotni tort		1	200	10-15

Jelo	Broj pilehova	Podatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (prihvat. u min.)
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40

### Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj pilehova	Podatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (prihvat. u min.)
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40

### Eko zagrevanje sa ventilatorom

**i** Homojno menja temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počme u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".

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

Jelo	Broj pilehova	Podatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (prihvat. u min.)
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	1	160	26-36

### Tabela kuvanja za testiranje jela (Za zaseban veliki deo)

Jela iz ove tabel kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrole institucije da testira u produktu

**i** Prva polica mora biti donja polica.

Jelo	Broj pilehova	Podatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (prihvat. u min.)
Šaradna jela	Jednopolni	Šaradna jela	ECO	1	25-30°C	30-40

	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
Prepečen	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.
	Prepečen	Prepečen površinski sloj, spodnji sloj ostane hladno	Prepečen	170 °C	40 min.	30-35 min.

#### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previsoko s.v.v. povečajte tem. peraturu za nekaj 10 °C i skrajite vreme pečenja.
- Ako je kolač vreten, kor. stize manje točnosti ili smanjite temperaturo za 10 °C.
- Ako je kolač previše tuman na površini, svinite ga na donju rešetku, smanjite temperaturo i produžite vreme pečenja.
- Ako je dno ispečeno iznutra, ali je opijiv spolja, kor. stize manje točnosti, sman. te temperaturo i produžite vreme pečenja.

#### Saveti za pečenje testenine

- Ako je kolač previsoko s.v.v. povečajte tem. peraturu za nekaj 10 °C i skrajite vreme pečenja. Naorokajte sa gijev. pasta sosom od mleka, ulja, aja i jogurta.
- Ako je tes. enini po retno mnogo vremena da se speče, povetite računa da deblji na testenine koji ste pripremili ne premašuje dužinu pleha.
- Ako gornj. sle. testenine dob. je braon. ož. i. a i donj. dno nije ispečeno, oostarete se da se veća količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne

na az na dnu testen no. Poki šajpc da sos ravnamerne raspodelite na s jave testa i na covrš nsx s aj radi ravnemnog pečenja.

**i** Teslinu pečje u skladu sa režimom i temperaturom, su navedeni u tabeli kuvanja. Ako donji deo ča uvek ne dovl no izabeč, sledeći put pleh postavite na jedru roščatku nža.

### Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgu oi točnost postane previše suvo, kuvajte ga u šerp sa pokloccm umesto u plehu. Zatvorena posude će zadržati točnost koju jelo sadži.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obažite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremit kao konzerviranu hranu i stavite u činu.

### Funkcije spremnih jela

#### Izbor funkcija spremnih jela

Meni za spremna jela sadži programe jela koja su za vas već specijalno pripremila profesionalni kuhari i koji su sačuvani u memoriji komandne jedinice.

U ovom meniju funkcija je temperatura, običajja pečice, težina kuvanja se automatski podešavaju.

Možete promeniti težinu i vreme kuvanja u skladu sa jelom vašim ukusom. Menij za spremna jela dostupan su u kombinaciji ama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

#### Da biste izabrali funkcije za spremna jela:

1. Dodirnite taster da uključite reću.

Ako je srećnja ploča uključena, kada je reća uključena, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.

**i** Sveik put kada dodirnete taster aktiviraće se samo donji deo, odnosno donji gornji deo, odnosno samo gornji deo. Menij za spremna jela dostupan su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

2. Dodirnite taster da započnete odabirak u kom ćete kuvati.
3. Dodirnite taster da biste započeli displej za funkciju spremnih jela. Glavni meni će se prikazati na ekranu za tekst u vašoj jez.

#### Samo za donji deo:

Kolači i pacija	Sveće i mesec	Riba	Životinjsko meso	Legumina: jela	Specijalitati	Deserti	Sušena hrana	Smarzuda hrana
1	1	1	1	1	1	1	1	1

**i** **1000** **OK**

Kolika težina objekta.....

4. Dodirnite taster da biste izabrali težinu glavni meni za funkciju Ready Meals (Gotovojela).
5. Dodirnite taster da biste odabrali i meni Main Menu (Glavni meni) koji ste izabrali.
6. Dodirnite taster da biste izabrali težinu jelo (kao sići, torta, sični kao sići, itd.).

**i** **1000** **OK**

Većina težina.....

7. Pre nego što počnete sa kuvanjem u meniju za spremna jela, možete podešiti težinu u zavisnosti od vrste jela koje ste izabrali. Da biste to uradili: Dodirnite i "C" dok se „Weight“ (Težina) ne pojavi na displeju. Na displeju za prikaz težine izabranog dela, rećno simbo „kg“ će zatim oćeći pojaviti se „Weight“ (Težina).
8. Izaberite odgovarajuću težinu za svoju posudu dodirnuv tastera . Kada dosegne želenu vrednost, dodirnite taster da povidite temperaturu. Simbo „kg“ sveik neorekido.

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

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

9. Stavite posudu u reću.
10. Pritisnite taster za početak kuvanja. „Cooking“ (Kuvanje) će se prikazati na displeju.
  - » Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje „Good appetite...“ (Prijetno...) uglašava se alarmni signal. Da zaustavite signal alarma, samo pritisnite bilo koji taster.

**i** Komanda „Back“ (Nazaj) na displeju vam, dok se krećete po meniju, je s. omogućava da se vratite na gornji meni. Na prvi okraj za funkciju možete da se vratite ako pritisnete .

#### Meni spremnih jela:

Može se razlikovati u zavisnosti od modela.




Viži gornji dio: Dvastruki, gotova jela

Gornji dio	Donji dio
Zecur sa sosom	Pisa
Šaran sa šilom	Čula sa povrćem
Šparog sa sosom	Šarada sa šilom
Šaran sa šilom i sosom	Paštet sa šilom
Šaran sa sosom	Čula sa povrćem
Šaran sa sosom	Paštet sa šilom
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa
Šaran sa sosom	Pisa

## Recepti za menije za gotova jela

### PICA

#### SASTOJCI

##### Za testo:

- 400 g brašna
- 15 g soli
- 3 g svežeg kvasca
- 20 g maslinovog ulja
- 200 g mlake vode

##### Za sos:

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

##### Za nadev:

- 150 g narandane mocarele i šedar sa
- Salamom, fermentisane kobasice, kuruz, masinke, pečurke ocetli

#### PRIPREMA

- Promešaj je kvasac i vodi tako da se u potpunosti rastvori.
- Umеси i smesu sačinjenu od pulovne date količine brašna, kvasca i vode.
- Nastavite da mešate dok dodajete so i maslinovo ulje.
- Nakon što dodate preostali kolčinu brašna, mesite dok ne dobijete mekanu testo.

- Prebacite testo u podmazanu posudu i prekrito je plastičnom folijom. Ostavite testo da fermentira tokom 1 noć na sobnoj temperaturi.
- Stavite fermentirano testo na ravnu površinu i mesite. Prekržite testo šerom i ostavite da odstoji još 30 minuta.
- Stavite testo koje je odstajalo na standardan pleh za pečenje prekriven bacirom koji ne propušta masnoću i razvucite ga rukom.

- zmešajte sve sastojke sosa u šerol i premažite tijesto koje se smesili na plehu za pečenje
- Dodajte narandani mozarelu i nadev po izboru.
- Nakon što je pečeno da dodate malo maslinovog ulja na nadev.

- Pečite, do na prethodno zagrijanoj 1. polici rene.

- Servirajte vruće.

### LAZANJE

#### SASTOJCI

##### Za sos bolonjeze:

- 200 g mlevenog malomasnog gvežđeg mesa
- 1 glavac crnog luka srednje veličine, isjeckana
- 1 šargarapa srednje veličine, narandana
- 1/2 korena celera srednje veličine, narandana
- 2 paradajza, narandana
- 1 kašika maslinovog paradajza
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g putera
- 1/2 čaše crnog vina
- 1 jvarov lis
- So
- Crni biber
- 1/2 oraščica, narandana

##### Za bešamel sos:

- 2 čaše mleka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 40 g putera
- 1/2 pakovanj suvih makarona za lazanje
- 200 g parmazana u brahu

#### PRIPREMA

##### Priprema sosa bolonjeze:

- Pžeite povrće bez paradajza u maslinovom ulju i puteru 5 minuta.

- Dodajte mlečenu govedinu povrću i pržite još 5 minuta.
- Dodajte vino tako da alkohola odmah ispari.
- Dodajte smesi narendan paradajz pomешan sa sosom i crnim paradajzom. Kuvarje smesu na visokoj temperaturi dok ne proključa, zatim dodajte povrće listi i dinstajte još trideset minuta. Dodajte vodu po potrebi (oko 2,5 čaša).
- Prokuvajte kuvarje nakon što dodate so, crni biber i brašnići. Uverite se sos ostane sočan.

## ČUJTE SA POVRĆEM:

### SASTOJCI

- 500 g mlečnog malo-masnog goveđeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- 1/2 glavice celog čička, iseckanog sitno na kockice
- 1 glavica, iseckana sitno na kockice
- 1 paprika, seckana sitno na kockice
- 1 paradajz malo veličine, oljušten, sa uklopnim semenkama i iseckan na kockice
- 50 g parmezana, narendanog
- 5 grančica sitno seckanog peršuna
- 2 šolja umućena
- 1 šolja za čaj prel
- 1 kašičica kumina
- 1 kašičica slatke paprike
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kaš ka so
- 2 kašike maslinovog ulja

### PRIPREMA

- Kraljko propržite povrće na srednemaslinovom ulju.
- zmešajte poroženo povrće sa ostalim sastojcima.
- Soljku te smesu koju ste pripremili u većnu čvrsto u te plastičnom folijom. Ostavite smesu da odstoji u frižideru 2 sata i da poprini oblik.
- Uklonite plastičnu foliju sa smese koju zadržite u frižideru.
- Podmazite standardni pleh za pečenje i smestite u njega većnu.
- Pečite jelo na prethodno zagrejanom 1. polju rene.
- Ostavite jelo da odstoji najmanje 10 minuta pre serviranja.

## CREME BRULEE

### SASTOJCI

- 200 ml pavlake
- 50 ml mleka
- 50 g granulisanog šećera
- 3 žumanca
- 1 štap čička
- Braon šećer

## PRIPREMA

- Zagrejte pavlaku, mleko, granulisan šećer i vanu u 1 seroljine dozvoite da prokjučaju.
- zmutite žumanca u zasebnoj posudi. Izvolite deo zagrejanu smesu, dodajte umućena žumanca i promešajte. Dodajte ostatak smese, neorekдно mešajte da sprečite da jaja proključaju.
- Maslito pripremljenu smesu u 4 zasebne posude.
- Poravnajte šolje za Creme Brulee koje su postavljene na standardnom plenu za pečenje u kome se nalazi voda.
- Pripremljene deserte na 1. polju rene hitno zagrejte rene.
- Nakon kuvanja možete da poprskate Creme Brulee braon šećerom i da varanje isto vrh prenerom ili rastilom rene.

## GOVEDINA WELLINGTON

### SASTOJCI

- 600 g govade pečenice
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka malo veličine
- 1 grančica svežeg timijana, tako da se odvoji od grančica
- 2 kašike sinta u granulama
- 1 veika ispa isnatog testa
- 2 žumanca
- 1 kašika susama
- So i crni biber
- Maslinovo ulje

### PRIPREMA

- Podelite govedinu na četiri dela.
- Začinite svaki odeljak maslinovim uljem, solju i crnim biberom u zagrejanom tanjuru, zatim urešite i ohladite.
- Sameljite crni luk, pečurke, svež timijan, so i crni biber dok se ne sjedine.
- Kuvajte smesu dok sva tečnost ne ispari, a zatim ohladite.
- Uvijte isnato testo na površini koja je posuta prašnom, skratite krajeve testa.
- Premežite isnato testo nađevom od pečuraka u skladu sa kalčinom govedine.
- Stavite govedinu preko nađeva i premažite senfom u granulama.
- Prestavite krajeve testa da u potpunosti prokrijeto govedinu.
- Prekopite i zavezite ga odsecanim krajevima testenine u obliku tračica.
- Pečite jelo na 1. polju rene prethodno zagrejanu rene.
- Preporučuje se da je u odstoji 5 minuta nakon kuvanja, a zatim da se posluži.



## SUPA OD POVRČA

### SASTOJCI

#### Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, ojuštena i grubo nasečena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasečen
- 1 šargarepa srednje veličine, ojuštena i grubo nasečena
- 1 oraz luk, grubo nasečen
- 2 povrća lista
- 1 srednja kašika zrna crnog bibera
- 3 litar mlake vode

#### Za supu:

- 1 glavica crnog luka srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 tikva, grubo nasečena
- 1 paprika, nasečena na kockice
- 1 paradiz mala veličine, grubo nasečen
- 1 koren celera, grubo nasečen
- 4 čena belog luka, sajuškoni
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kašika so
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1,5 litar soka od povrća

### PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvajte sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tihoj vatri.
- Precedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite povrće za supu maslinovim uljem, solju i crnim biberom i razvucite ga preko celo površine standardnog pleha za pečenje.
- Stavite beli luk umazan u alumijumsku foliju sa strane pleha.
- Pripremajte jelo na 5. poledu prethodno zagrejane rene.
- Mešajte pečeno povrće oljuštenim belim lukom sa sokom od povrća dok se ne sjedine.
- Procerušite se da se je o servira vruće nakon pripreme.

## ODREZAK „SIRLOIN STEAK“

### SASTOJCI

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

### PRIPREMA

- Grubo samlejte zrna crnog bibera.

- Začinite odrezak „sirloin steak“ solju, a zatim ih u početku nosi prekritije grubo samlevenim zrnima crnog bibera.
- Urešite obe strane odrezača u maslinovom ulju u tiganju.
- Pripremajte jelo na 2. poledu prethodno zagrejane rene.
- Spajajte oboje vino, pavlake, solju i tiganj u kom se urešili odrezak.
- Krčkajte sos dok se ne zgusne.
- Nakon što pripremljeno meso odstoji u reni 5–10 minuta prelijte kuhane sosom i servirajte.

## GRATINIRANO POVRĆE

### SASTOJCI

- 150 g brokolija, samo cvetča
- 150 g karfola, samo cvetča
- 150 g prokajla
- 1 velika šargarepa, srednje debljine, nasečena
- 1 paradiz velike veličine, srednje debljine, nasečena
- 500 ml mleka
- 40 g brašna
- 40 g putera
- 90 g parmezana, naribanog
- 1 kašičica brašnića, naribanog
- So
- Crni biber

### PRIPREMA

- Skuvajte povrće zasebno.
- Otopite puter u tiganju, dodajte brašno i pržite dok brašno ne poprimi svetlo braonkastu boju.
- Dodajte mleko koje je kuvano na sobnoj temperaturi u malom količnom mešavini putera, brašna i lagano mešajte žicom za mućenje dok se smesa ne zgusne. Vodite računa da sos ne postane previše gust.
- Dospite pripremljeni sos parmezanom, solju, uljem i brašnićima.
- Dodajte skuvano povrće smesu u tiganju i lagano mešajte.
- Spajajte smesu u staklenu posudi za pečenje veličine oko 30 x 20 x 7 cm<sup>3</sup>.
- Pečite je o na 4. poledu prethodno zagrejane rene.
- Servirajte pečeno gratinirano povrće nakon što odstoji 5–10 minuta.

## ČIZKEJK „TAHINI“

### SASTOJCI

- 500 g blagog kromsira
- 150 g granulisanog šećera
- 5 jaja
- 35 g skroba
- 200 ml pavlake

- 2 kašike maslinovog ulja
- 210 g biskvita bogatih vlaknima
- 100 g putera

#### PRIPREMA

- Veoma fino samlejte i mlečite ogulane vlaknima
- Glupite puter, dodajte samlevene biskvite i oromešajte.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na plich za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm visine 5 cm na njega.
- Spajajte mešavinu putera i biskvita u kalup sa uklonjivim stranama i razvučite je u jednadženu na osnovu. Otkladite mešavinu u ovom kalupu tokom 10 minuta u frižideru.
- Umurite krem sir i šećer u drugoj činiji.
- Umurite jaja i škrob u zasebnoj činiji.
- Umurite pavlaku u zasebnoj posudi.
- Zmešajte sve smese i u njih sok.
- Spajajte smesu koju ste pripremili na osnovu razrazjenosti putera i biskvita koju vadite iz frižidera.
- Pećite je o na 1. polju prethodno zagrejano rećno.
- Ostavite tortu da odstoji u frižideru 1 noć.



Preporučuje se da koristite moždji je putopjen u vodi za saćenje čikejke. To će vam omogućiti da saćete gaće parćiće torte.

### ČORBA OD JAGNJEĆEG VRATA

#### SASTOJCI

- 800 g jagnjećeg vrata, saćenog na kolt tove
- 2 kašike brašna
- 1 kašika putera
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane s tno na kockice
- 1 kašika pasiranog paradjza
- 2 paradja za srednje veličine, oljuštena i seckana s tno na kockice
- 2 šargarepe srednje veličine, iseckane na krupne kocke
- 2 paradja za srednje veličine, seckana na krupne kocke
- 1 srednja kaš ka začinskog timjana
- 250 ml soka od povrća
- So

#### Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasećen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena

- 1 brazluk, grubo nasećen
- 2 ovarava lista
- 1 srednja kaš ka zrna crnog biber
- 3 litra mlake vode

#### PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvajte sve sastojke u liganju 45–60 minuta na tnoj vatri.
- Precedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite parćiće jagnjećeg vrata solju i biberom, prašnom lukom te višak brašna.
- Zagrejte puter i maslinovo ulje u liganju i u rešite parćiće jagnjećeg vrata.
- Kralo papriče i crni luk u liganju u kom se urešite mesu, zatim dodajte paradja i uasi uani paradja i kuvajte.
- Dodajte smesi sok od povrća, so i biber.
- Stavite u rešene parćiće jagnjećeg vrata u stakleno posudu za pećenje veličine oko 30 x 20 x 7 cm, a zatim dodajte sok od paradjaja i kuvajte.

### KOLAČ OD LIMUNA

#### SASTOJCI

- 170 g brašna
- 170 g granulisanog šećera
- 3 jaja
- 5 g prašak za pećenje
- 170 g putera (na sobnoj temperaturi)
- Kora 2 limuna
- 2 g vanile

#### PRIPREMA

- Umurite jaja i šećer u činiji.
- Dodajte smesi brašna, prašak za pećenje i koru limuna.
- Dodajte puter koji je stajao na sobnoj temperaturi dobro umurite smesu.
- Podmažite puterom lepljanski kalup za torte veličine oko 27 x 15 x 6 cm i stavite smesu u kalup.
- Pećite je o na 1. polju prethodno zagrejano rećno.

#### PASULJ

#### SASTOJCI

- 115 g pasulja
- 150 g pastirama, seckanog
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane s tno na kockice
- 4 zelene paprike, tako iseckane na kockice
- 2 paradja za srednje veličine, oljuštena i seckana na kockice
- 1 kašika pasiranog crvene paprike
- 1 kašika pasiranog paradjaja
- 1,5 kašika putera
- 1 srednja kaš ka ljute paprike

- 500 ml soka od povrća (npr. čog)
- 1 srednja kašika soda-bikarbona
- So
- Crni biber

#### PRIPREMA

- Stavite pasulju u vodu sa soda-bikarbonom da odstoji tokom noći pre kuvanja.
- Kratko prokuvajte pasulj koji je stajao u vodi.
- Zagrejte čorbu na štedioniku i dodajte buter.
- Dodajte crni luk, iseckan na kockice i propržite.
- Dodajte biber, paradajz, pasiranu crvenu papriku pasiranu paradajz i kuvajte.
- Spajajte pasirani, prokuvan pasulj, sok, crni biber i ulje paprike u šerpu za dinstanje.
- Dodajte smesu vlniči sok od povrća, zatim krčkajte oko 10 min. na srednjoj vatri.
- Pokrije šerpu za dinstanje aluminijumskom folijom.
- Stavite šerpu za dinstanje na najvišu razdvojnju plinči prethodno zagrejanje i pecite je 10.

#### PROJA

##### SASTOJCI

- 100 g kukuruznog brašna
- 150 g brašna
- 10 g prašak za pecivo
- 7 g soli
- 5 g granulisanog šećera
- 2 jaja
- 100 ml mleka
- 50 g putera, olupljenog
- 50 g kukuruzne konzerve, zrna

#### PRIPREMA

- Zmešajte kukuruzno brašno, brašno, prašak za pecivo, soli i šećer u čini.
- Zmešajte jaja, mleka, puter i kukuruz u drugoj čini dobro umutite.
- Dodajte čini smesu smesa u oralu i dobro zmešajte.
- Podmazite buterom teflenski kašao za torte sa najmanje 8 kašika za mafine i sipajte u njih ravnomerno raspoređeni smesu.
- Pečite je u na 1. polici prethodno zagrejanje rerne.

#### USOLJENI BRANCIN

##### SASTOJCI

- 2 brancina (oko 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 10 grančica sitno iseckanog peršuna
- 6 grančica mirođije, sitno iseckan h
- Kora 1 limuna, zrendana

- 1 glavica belog luka
- 6 peanaca

#### PRIPREMA

- Znamite beli luk. Pripremite nadev od izmešanog sitno iseckanog belog luka, limunove kore i belog luka.
- Odvajte sa strane 2 kašike nadeva.
- Uklonite iznutrice brancina i očistite škrage.
- Mačunite brancine nadevom koji ste pripremili.
- Umazite balanca u šini dok ne zaprene, dodajte ostatak nadeva, soli dobro promešajte.
- Pospite malo začina na plati za pečenje, stavite brancine na plati, prekritje ih cele začini ma.
- Pečite je u na 4. polici prethodno zagrejanje rerne.
- Uklonite sa jelat poslužite.

#### PERDE PILAV

##### SASTOJCI

- 3 pi oca bataka

##### Za nadev:

- 2 čaše pirinča
- 2 kašike putera
- 2 kašike porocnog oraha
- 2 kašike crne ribize (kuje se čuvaju u mlakoj vodi)
- 4 kašike aedema, prokuvanog i o juštenog
- 3 čaše pileće suce
- So
- Crni biber

##### Za testo:

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

#### PRIPREMA

- Prokuvajte batake, uklonite kažu i usitnite na kontad da nakon što se ohadi.
- Procedite pileću sucu da je upotrebite za nadev.
- Pročrte aedema, crnu rajču i burvor oraču putera i s oja te u šinju.
- Ocortite pirinač i držite ga u maku i slanog vodoc a sata.
- Pročrte pirinač u puteru u kam sta popržil badem, crne ribize i porov orah.
- Dodajte vruću piću supu i soli, krčkajte 10 minuta, a zatim osavite da odstoji još 10 minuta.
- Mačunite nadev od soli, ulovaj e badem, crne ribize, oraha i mešajte.
- Zmešajte brašno, puter i so za testo, nastavite da mešate dok donajete jaja, zatim dodajte jogurt dobro umesate; prekritje testo elastičnom folijom držite u frižideru 30 minuta.
- Razvucite testo na površini posutoj brašnjom udele i ga na jedan veliki, jedan na i deo.

- Podmažite staklenu posudu veličine oko 25 x 36 x 6 cm<sup>3</sup>, stavite već dio testa u staklenu posudu tako da ivice vise preko ivica posude.
- Forirajte sastojke tako da jedan sloj bude nadev od pirinča, a drugi sloj pile fine, tako redom.
- Prekrijte nadev od pirinča u potpunosti manjom deo om testa.
- Secite v šak testa koj vis preko vos i spojite ga sa testom koje se nalazi na vrhu.
- Pečite je na 1. polju prethodno zagrejane rerne.

## JAGNJEČI BUT „TANDORI“

### SASTOJCI

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

### PRIPREMA

- Uročite ostrim nožem liniju u obliku dijamanta na masnim delovima jagnjećeg buta.
- Stavite sveže bilje i belu luk u nar linija u obliku dijamanta.
- Stavite jagnjeći but na 7 čeni roštilj.
- Pečite ga tako što ćete staviti pleh na 4. polju ispod žičanog roštilja u prethodno zagrejanoj rerni.

## VEGETARIJANSKI KREMASTI KOLAČ

### SASTOJCI

#### Za testo:

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

#### Za nadev:

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

### PRIPREMA

- Umesite brašno, so i puter za testo.
- Dodajte ohlađenu vodu kada se testo sjedini i dodatno umesite.
- Umotajte testo u plastičnu foliju i uročite u frižideru 1 sat.
- Prokuvajte povrće u snoj vodi u zasebnim šerama, držte ga u snoj vodi tako da mogu da zadrže boju.

- Umotajte ga u pavlaku za nadev. Dodajte povrća, peršun, so i crni biber i promesajte.
- Podmažite pleh za pečenje prečnika oko 25 cm i visine 3 cm.
- Razvucite testo koje se držalo u frižideru na površini posude brašnom, stavite ga u pleh za pečenje. Isecite ivice, probušite testo viluškom.
- Pečite je na 1. polju prethodno zagrejane rerne.
- U 25. minutu pečenja izvadite pleh za pečenje, dodajte mešavinu povrća i nastavite da pečete

## ČOKOLADNI ČIZKEJK

### SASTOJCI

#### Za osnovu:

- 30 g kakaa, prosejanog
- 180 g putera, otopljenog
- 130 g granulisanog šećera
- 2 jaja
- 130 g brašna
- 100 g komadića čokolade

#### Za nadev:

- 375 g porađenog sira
- 160 g granulisanog šećera
- 3 jaja
- Pola kašičice vanile

#### Za sos:

- 100 g pavlake
- 100 g gorke čokolade
- Pola kašike meda

### PRIPREMA

- Zmešajte kakaou, granulisani šećer i brašno za osnovu čizkejka. Zatim dodajte puter, jaja i komadće čokolade i umutite dobro ovu smesu.
- Stavite papir koji ne dopušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonljivim stranama prečnika oko 24–27 cm visine 6 cm na njega.
- Spajajte mešavinu koju ste pripremili za osnovu čizkejka u posudu i razvucite.
- Umotajte obradeno sitno granulisani šećer i vanilu za nadev. Dodajte jaja i jedno za drugim tokom motanja dok ne dobijete sjedinjenu mešavinu.
- Spajajte mešavinu koju ste pripremili za nadev na osnovu čizkejka.
- Pečite je u na 4. polju prethodno zagrejane rerne.
- Za sos isecite pavlaku, čokoladu i med primenom rerne u „bain marie“ u posudi.
- Dodajte sos koji ste pripremili i raspećite ga ujednačeno preko spečenog, a zatim ohlađenog čizkejka na sobnoj temperaturi.
- Držite čokoladni čizkejk u frižideru 3–4 sata.



Preporučuje se da koristite nož koji je potopio u vodu, za sečenje čikejke. To će vam omogućiti da sečete gada pašča mne.

## PITA OD SPANAČA

### SASTOJCI

#### Za nadev:

- 250 g spanaća
- 4 jaja
- 1 kašika mleka
- 100 g parmezana, narendanog
- 1 kašičica urašičica, narendanog
- 1 kašika porovog praha
- 2 kašike maslinovog ulja
- Crni biber
- So

#### Za sos:

- 200 g kuvajeg sira, narendanog
- 100 ml mleka

### PRIPREMA

- Seckajte i stave spanaća, zatim operite i osušite.
- Spajajte maslinovo ulje u posudu, dodajte spanać.
- Dinstajte spanać 5 minuta.
- Prebacite dinstan spanać u cediljku i klonite višak vode kašikom.
- Zmešajte sve sastojke i sjedinite ih takom brzinom dok smesa ne postane kremasta.
- Proklijte 4 manje a uminjite masne loside papirnom koji ne propušta masnoću.
- Podelite smesu u koju ste oprerimil na jednake količine u 4 posude.
- Poravnajte šale postavljene u standardnom plehu za pečenje u kurnu sa nakivi voda.
- Pećite je u na 1. polje prethodno zagrejanu rene.
- stopite kozji sir i moko u džiganju za sos.
- Spajajte sos na sočionu p tu sa spanaćom i servirajte.

### PILEĆI BATACI

#### SASTOJCI

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

#### Za nadev:

- 5 kašika maslinovog ulja
- 2 čena bolog luka
- 5 kašika orezi
- 3 grančica začinske žalfije, sitno seckane
- 3 grančice svežeg timijana, sitno iseckane
- 3 grančice peršuna, sitno iseckane
- So
- Crni biber

### PRIPREMA

- Zagrejte maslinovo ulje u džiganju za nadev
- Tanko seckajte bel luk, propržite u džiganju.
- Dodajte prazle i kuvajte.
- Dodajte začinsku žalfiju, svež timijan, peršun, so i biber smesi sa preklama i pripremite nadev.
- Postavite nadev u središte pilećih bataka bez kostiju i umojajte ih.
- Seckajte krompir na krupne kocke, začinite uzmarinom, maslinovim uljem i soju.
- Stavite kocke krompira u pleh. Postavite žičari roštilj na plah u reni, stavite pleše batake na žičari roštilj.
- Pećite je u na 4. polje prethodno zagrejanu rene.

### Kako rukovati grilom



#### UPOZORENJE

Zavrite vrat rene za vreme pečenja na roštilju.  
Više površine mogu da prozrokuju opasnosti!

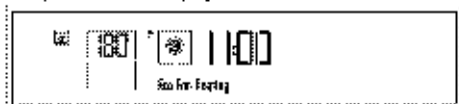


Možete da grilujete u zasebnom velikom delu, samo u gomijem delu ili u gomijem delu kada su u potrebi gomiji niži delovi.

### Grilovanje u zasebnom velikom delu

Rena se vraća na displej pripravnosti kada se uključi igrout, a tačno vreme bita određeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Izvadite ploču iz srednjeg dela rene. Tek nakon uklonjanja srednje ploče iz rene će za merenje radi i u postavljeni za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite renu u dotivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada uključite renu, prva funkcija koju se odabira na kovanju u zasebnom velikom delu, bit li prikazana na displeju.




4. Pritisnite da izabere željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete posasti „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating“ (Brisu zagrevanje (prijatibač)), „Cooking time“ (Vreme kuvanja), „Cooking end time“ (Završetak vremena kuvanja), i deli (fukovanje

renom kao zasebnim delom; *Kako rukovati kontrolnim jedinicom rerne, strana 22*


- Ako su vrednosti funkcije, temperatura i vremena kuvanja prikazane, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje uočuje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.
- Ako se podеси, na kraju vremena kuvanja, rena se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživate u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster  da prekinete kuvanje i kal ka je proces kuvanja otkončan.


U. Dodirnite taster  da isključite reru.

#### Režim grilovanja samo u gornjem delu


Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključiti oven, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazu e samo tačno vreme.

- Postavite srednju ploču u ka ošte između 3. i 4. žice za rešetke.


 Ako srednja ploča nije postavljena, fajmer se funkcionisat kao osokupar zaseban den.


- Uključite reru dodirivanjem tastera  dve sekunde.
- Kada uključite reru, prvi funkcija koja se aktivira na kuvanje u zaslonom velikom delu će biti prikazana na displeju.




- Dodirnite  da izaberete želenu funkciju grila.



- Nakon izbora funkcije možete posaditi „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)“ (Brzo zagrevanje (pobjavlivač)), „Cooking time“ (Vreme kuvanja) i „Cooking end time“ (Završetak vremena kuvanja) u donjem delu. *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 22*
- Ako su vrednosti funkcije, temperatura i vremena kuvanja prikazane, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje uočuje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.


- Ako se podеси, na kraju vremena kuvanja, rena se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživate u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster  da prekinete kuvanje i kal ka je proces kuvanja otkončan.


U. Dodirnite taster  da isključite reru.

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



Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključiti oven, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazu e samo tačno vreme.



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

 Ako srednja ploča nije postavljena, rena će funkcionisati kao cela oven zaseban den.


- Uključite reru dodirivanjem tastera  dve sekunde.
- Kada prvi put uključite reru, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



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

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





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




- Nakon što završite funkciju „Temperature“ (temperatura), „Cooking time“ (vreme kuvanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatvoriti simbol aktivnog

dela za kuvanje. Fog adajta: (stovremeno koščeni u gornjeg i donjeg dela tenje) *Kako rukovati kontrolnim jedinicom tenje, strana ??*

7. Ako su vrednos i funkcije, temperature i vremena kuvanja prikazane, dodirni te taste:  da biste započeli kuvanja. Kuvanje počnje i „Cooking“ (kuvanje) se pojavljuje na displeju.
8. Ako se pudesi, na kraju vremena kuvanja, tenja se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživaj u svakom pojavljuje se na displeju) i zvčni signa se oglašava dva puta. Kerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije pudeseno, punovo dodirni e taster  da

prokinete kuvanje i ukal ko je proces kuvanja o-končan.

9. Dodirni te taste:  da isključite tenju.



Hrana koja nije pogodna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar, za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivni topli roštilj.

Ne stavljajte hranu u zahijni deo rešetke za roštilj. To je na lupija ublas, pa b masna hrana mogla da se upali.

### Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Vrsta umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približno u min.)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	1	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	2	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	3	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	4	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	5	200	25-35 (110)

Preporučeno da oboje predstavnici 5-6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

### Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Vrsta umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približno u min.)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	1	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	2	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	3	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	4	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	5	200	25-35 (110)

Preporučeno da oboje predstavnici 5-6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

### Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja

#### za roštiljanje testnih obroka

Ova tabela kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se plakalo kontrole institucije da testira u prodicite.

Hrana	Dodatak za upotrebu	Vrsta umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približno u min.)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	1	200	25-35 (110)
Medna rešenica / Kebab	200ml soka	2	200	25-35 (110)

Preporučeno da oboje predstavnici 5-6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

## 6 Održavanje i nega

### Opšte informacije

Servisni tehničar najavljuje ovaj proizvod će se proizvoditi i učestalo probati da se smanji, ako se uređaj redavno čisti.



#### OPASNOST:

Uvek isključite ovaj zvučnik iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenja. Pazite na opasnost od električnog udara!



#### OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da opeknu zrakaju oprekorino!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja. Izvedite njihovo odgađanje pranje s edlaču upotrebu uređaja.
- Za čišćenje nija potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje mekane tkanine ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da viša tečnosti nakon čišćenja bude temeljno osušena i prosobana tečnost odmah uklonjena ar sanem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže klorid i hlorid za čišćenje nerđajućih i inox površina i ručice. Koristite mekane tkanine sa tačnim defenzentom (ne abrazivnim) za hrisanje tih delova, vodeći računa da obradite u jednom smeru.



Pri likom upotrebe mekih defenzentata i sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne defenzente, praškove tečnosti za čišćenje ili ostre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite parašataže za čišćenje uređaja da ne biste izazvali otklonični udar.

### Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i okviru dugmad očistite u važnom smeru i osušite brisanjem.

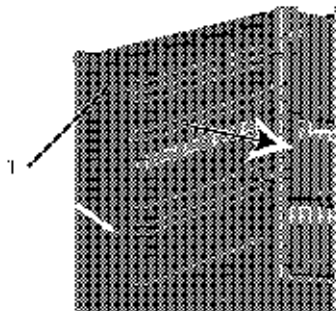


Ako je vaš proizvod opran, lasterirna/dugmad, mekane tkanine koriste dugmad rad čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti.

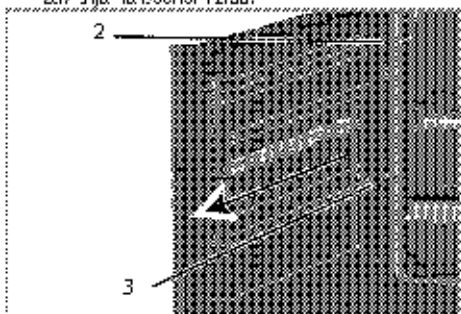
### Čišćenje rene

#### Za čišćenje bočnih zidova rene

1. Izvadite ploču iz srednjeg dela rene.
2. Povucite žičanu rešetku izvan rene (1) iz kućišta.

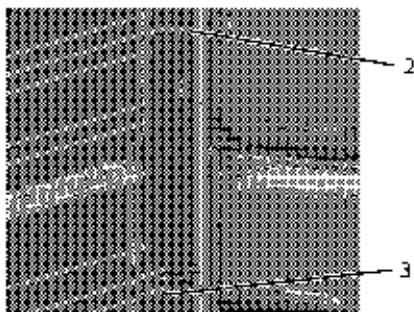


3. Izvadite potpuno žičanu rešetku povlačeći je iz rene. Vodite računa da panel 2 bude izvađen iz svog kućišta u zadnjem zidu, a vrh br. 3 zvučnik zavrtanja na bočnom zidu.



4. Očistite žičanu rešetku i bočne zidove rene mlakom vodom i tečnošću za pranje sudova, koristeći mekane tkanine i sunđer. Obrišite ih suvom tkaninom.
5. Ploču te žičane rešetke u meniju tako da pinovi (2) mogu da uđu u kućište na okviru, a vrh br. 3 ulazi u zavrtanj na bočnom zidu.





6. Ugradite pin žičanu rešetku (1) u njegovo kućište na zidu (3).

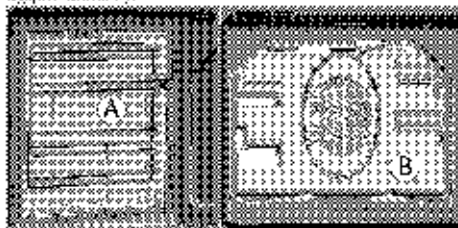


Vodite računa da žičana rešetka bude dobro pričvršćena u kućište.

### Katalitički zidovi

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

Unutrašnji, bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg uređaja mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju sveću materiju i poroznu površinu. Katalitičke zidove neretko treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom organskog ugljika (para i ugljen-dioksida).



### Čišćenje vrata rerne

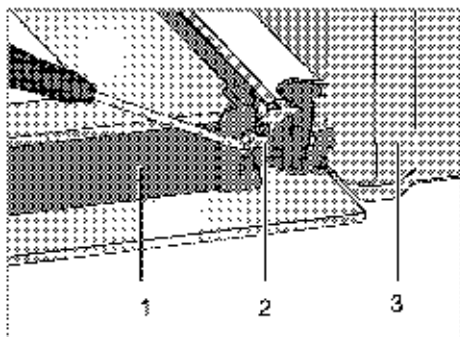
Za čišćenje vrata rerne, koristite toolu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu i spužvu za čišćenje u ređa i obrišite ga suvom krpom.



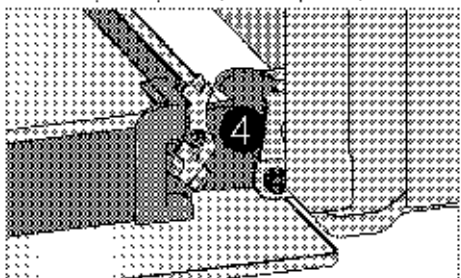
Ne koristite oštra alata za čišćenje i tvrde metalne spužve za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgube površinu i unište staklo.

### Skidanje vrata rerne

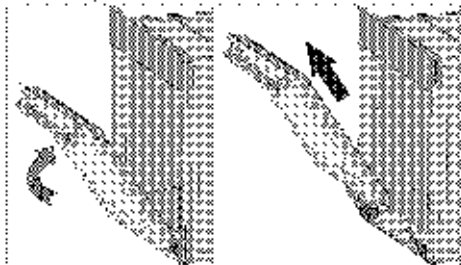
1. Ovarne prednja vrata (1).
2. Ovarne staklene na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrirano na slici.



1. Vrata.
2. Zadnja varna šarke koje se uklanjaju pozicijom 1.
3. Rerne.
4. Zadnja varna šarke koje se uklanjaju pozicijom 2.



3. Prednja vrata pomerite do pozicije 2.



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

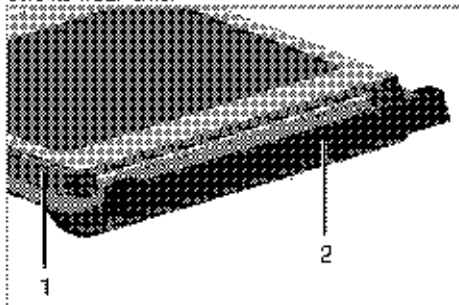


Kod nekih načina skidanja ovih procesa skidanja treba ponoviti postupak redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite mehanizam na kućištu šarke kada ponovo namontirate vrata.

### Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

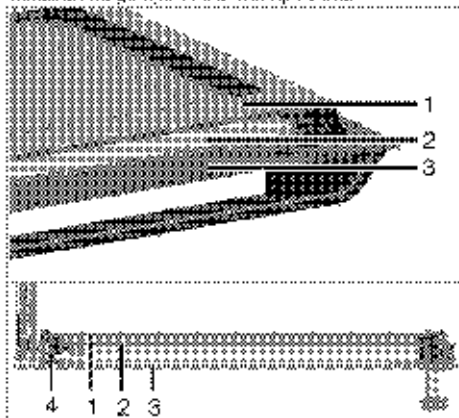
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se završi rad čišćenja.

Otvorite vrata i crno.



- 1 Crno
- 2 Plastičan deo

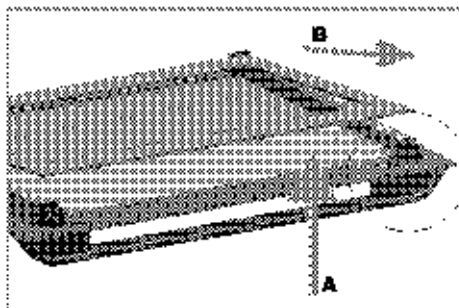
Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na donjem delu prednjih vrata.



- 1 Na dubu staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča
- 3 Spoljna staklena ploča
- 4 Plastični žep za staklenu ploču-donji

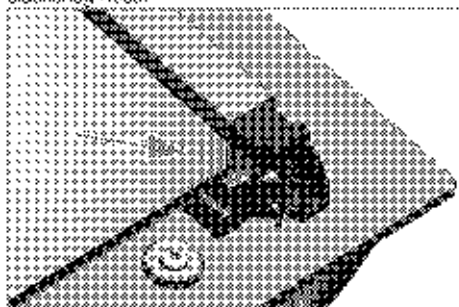
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite na dubu staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.

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



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

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



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žep na dubu staklenu ploču (1).

Pri ikom instaliranju na dubu staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnje staklene ploči.

Važno je da ugavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žep.

Čujajte glasni klik prema ovoj doznaci.

## Zamena sijalice u remi



### OPASNOST:

Pre zamene sijalice u remi uverite se da je proizvod isključen iz struje i da niko ne radi izbegavajući opasnosti od električnog udara. Vuče površine mogu da pruže oklaju nepoželjno!



Sijalica u remi je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte Tehničke specifikacije, strana 11 za više detalja. Sijalice za remi možete nabaviti kod belashićih seversera.



Počajnjačica može da se razlikuje od položaja na slici



Lampa koja se koristi u ovom uređaju, nije prikladna za svetlozvučni prostor je u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi listu



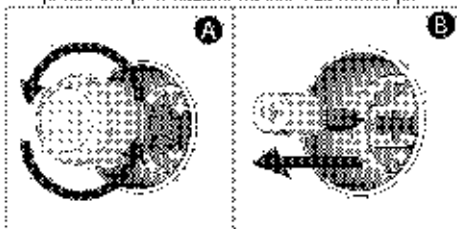
Lampe u ovom uređaju, moraju da zadržavaju električno fizičko uslovo, kao što su temperatura preko 60 °C.

#### Ako vaša rena ima okruglu sijalicu:

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



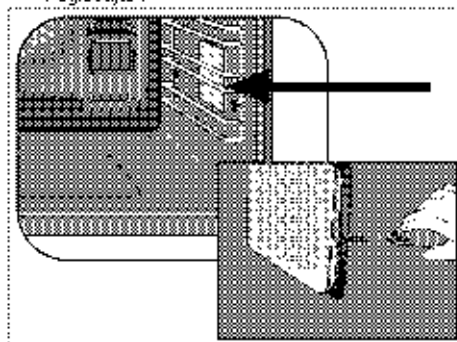
3. Ako je tip lampe u vašoj reni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), ovdje ćete je ukloniti je kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



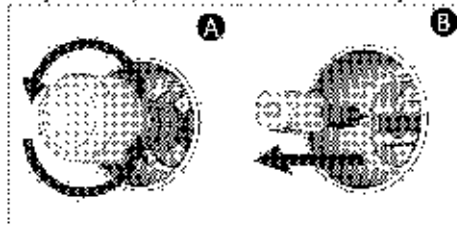
4. Nanesite stakleni poklopac.

#### Ako vaša rena ima četvrtastu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Uklonite žičano polje kao što je objašnjeno. Pogledajte .



3. Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.
4. Ako je tip lampe u vašoj reni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), ovdje ćete je ukloniti je kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



5. Nanesite stakleni poklopac, a zatim žičano polje.

## 7. Otklanjanje kvarova

### **Rena može da ispusti paru za vreme upotrebe.**

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

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

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do ožilovog širenja i izvešnog žama. >>> *To nije kvar.*

### **Proizvod ne radi:**

- Če gurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (izemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utičak.*

### **Sijalica u remi ne radi:**

- Sijalica u remi je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u remi.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

### **Rena ne greje:**

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



Povratite se na otklađenim serviseru ili distributeru ili nazvati kupovno pravao ukoliko ne možete da rešite problem pored priloženih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.