

Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BVM35400XS

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The word "beko" is written in lowercase letters. Below the text, there is a thick, blue diagonal line that starts under the 'b' and extends towards the right, ending under the 'o'.

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bvm35400xs-akcija-cena/>



Ugradna pećnica
Korisnički priručnik



BVM35400XS

SB

285.4604.59/R.AJ/12.07.2021/12-12
7768287660

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

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

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrelе površine.



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

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

Opšta bezbednost.....	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	6
Namena	7
Bezbednost dece	8
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 10

Pregled.....	10
Sadržaji pakovanja	11
Tehničke specifikacije	12

3 Instalacija 13

Pre instalacije.....	13
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..	16

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17
Početno podešavanje vremena	17

Prvo čišćenje proizvoda.....	18
Prvo zagrevanje	18

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu.....	20
Funkcije rerne	21
Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne	26
Tabela vremena kuvanja.....	40
Recepti za picu	46
Kako rukovati grilom	51

6 Održavanje i nega 55

Opšte informacije o čišćenju.....	55
Čišćenje dodataka	56
Čišćenje kontrolne table	56
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	57
Čišćenje vrata rerne	57
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	58
Čišćenje sijalice u rerni	59

7 Otklanjanje kvarova 61

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

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

Opšta bezbednost

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

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

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.

Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.

- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser.

Postoji opasnost od električnog udara!

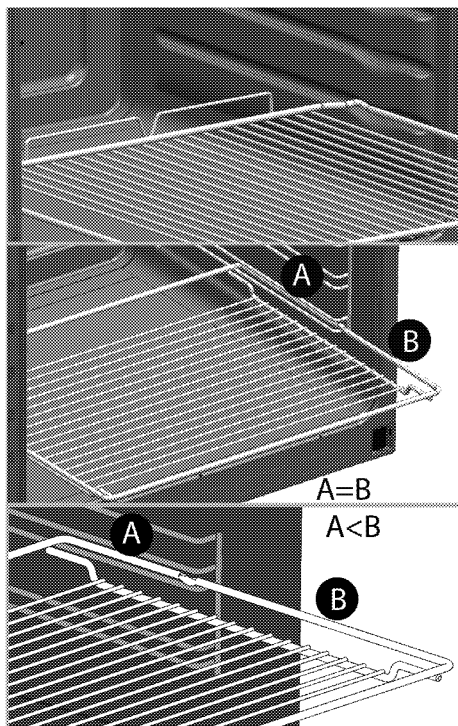
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano

lice kako bi se izbegle opasnosti.

- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

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

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.

- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni.

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

Bezbednost dece

- **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i

nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.

- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

Odlaganje ambalažnog materijala

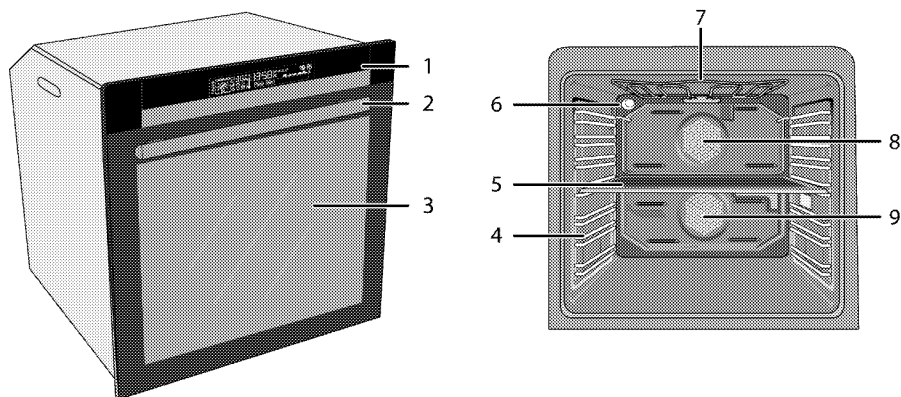
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih

pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

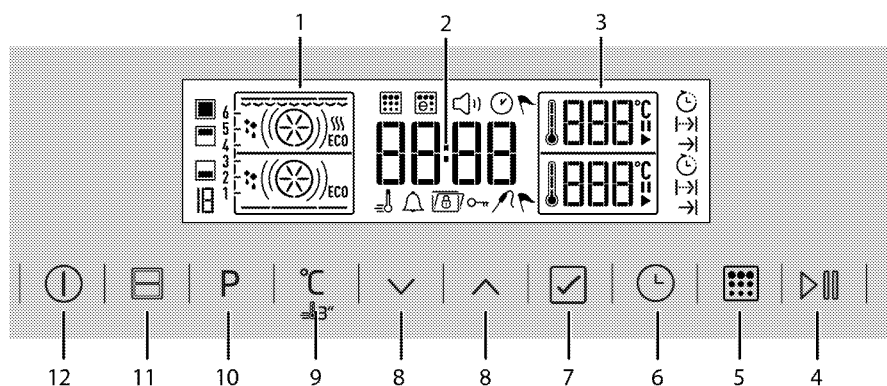
2 Opšte informacije

Pregled



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Ručka
- 3 Prednja vrata
- 4 Položaji police
- 5 Srednja ploča
- 6 Lampa

- 7 Gornji grejač
- 8 Motor ventilatora u gornjem delu (iza lima)
- 9 Motor ventilatora u donjem delu (iza lima)



- 1 Displej za funkciju
- 2 Polje indikatora tačnog vremena
- 3 Polje indikatora temperature
- 4 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 5 Taster za Piro*
- 6 Taster za vreme i podešavanja
- 7 potvrdu
- 8 Tasteri za gore/dole

- 9 Taster za podešavanje temperature/pojačavača
 - 10 Taster za izbor funkcije
 - 11 Taster za izbor odeljka rečne
 - 12 Taster za UKLJ./ISK.
- * (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

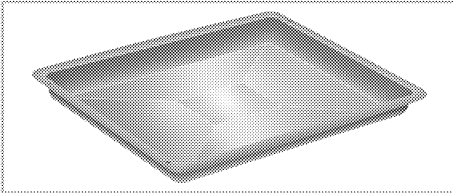
Sadržaji pakovanja

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

1. Korisnički priručnik

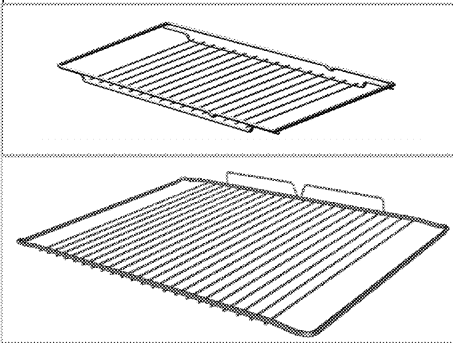
2. Standardni pleh

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



3. Žičani roštilj

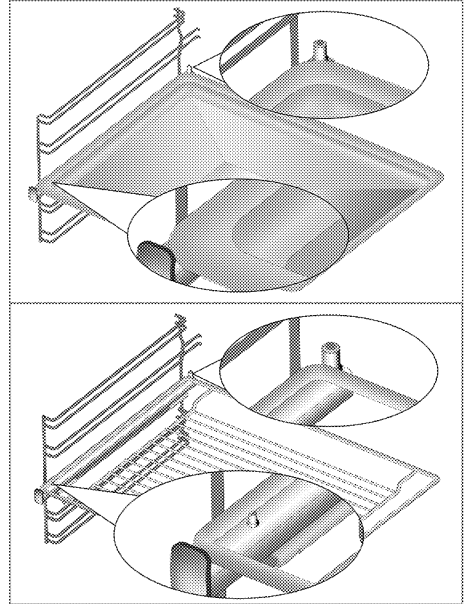
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



4. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu.

Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3,5kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rena	Rerna sa više funkcija - Rerna sa dva odeljka
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2,2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih remi navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

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

** Pogledajte . *Instalacija, strana 13.*


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


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


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

3 Instalacija

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

 Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

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


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


Pre instalacije


Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi

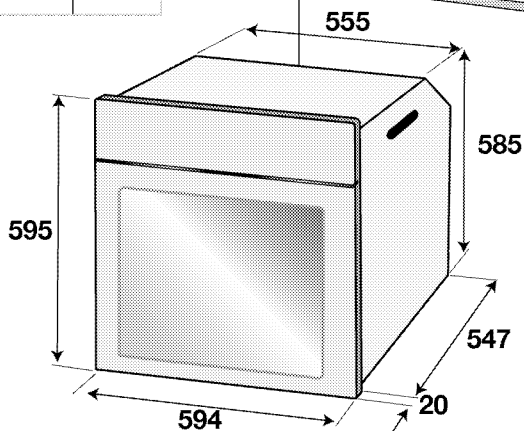
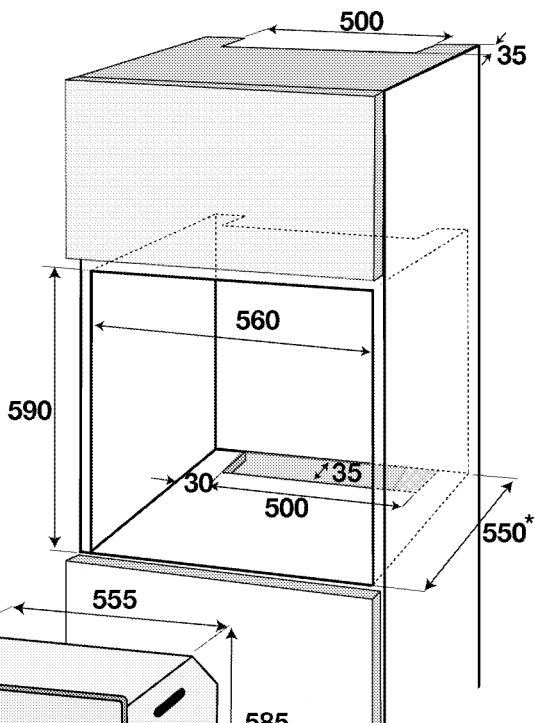
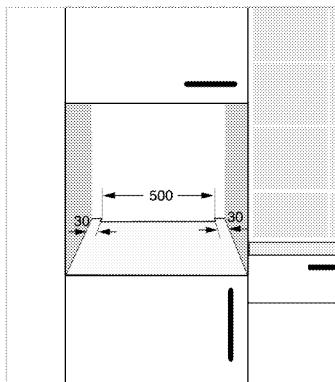
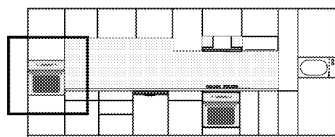
bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

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

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

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

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



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog

električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

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

! Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

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

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

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

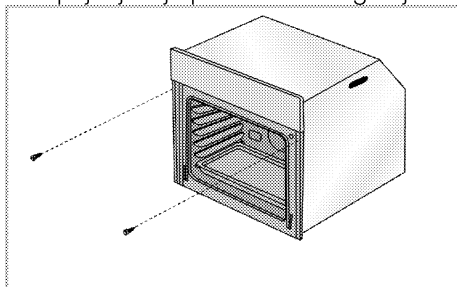
i Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

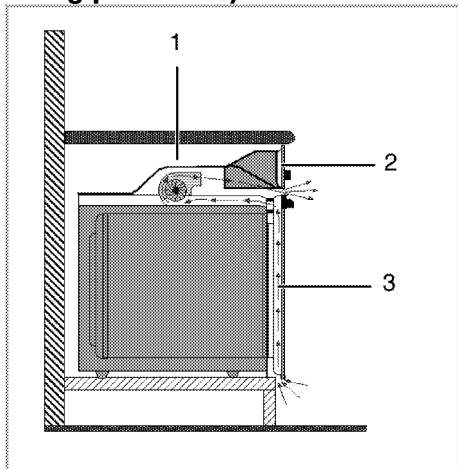
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

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



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

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

- i** Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rena isključena.

Ako ste kovali sa programiranim tajmerom rene, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u reni oštete vrata reme, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rene prema položaju plehova. Vrata rene zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.
- i** Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.
- i** Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

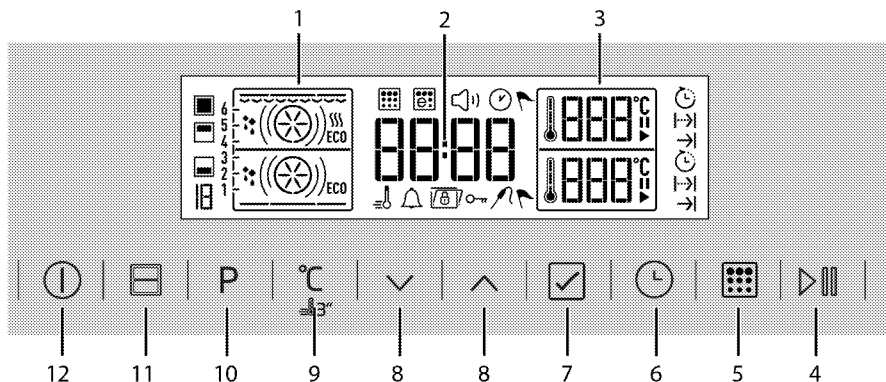
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.

- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Početo podešavanje vremena



- 1 Displej za funkciju
- 2 Polje indikatora tačnog vremena
- 3 Polje indikatora temperature
- 4 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 5 Taster za Piro*
- 6 Taster za vreme i podešavanja
- 7 potvrdu
- 8 Tasteri za gore/dole
- 9 Taster za podešavanje temperature/pojačavača
- 10 Taster za izbor funkcije
- 11 Taster za izbor odeljka rerne
- 12 Taster za UKLJ./ISK.

* (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

Podesite početno vreme

1. Više puta kratko dodirnite dok se na displeju ne prikaže . Čas i simbol će zatrepereti na displeju.



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



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



Prvo čišćenje proizvoda

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

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

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



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

Električna rerna

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

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte



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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

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



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

Saveti za pečenje

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

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.

- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

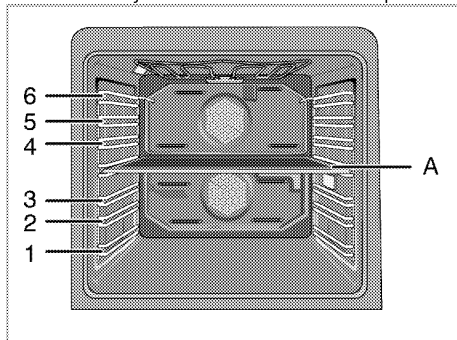
- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za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



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

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

biti ugrađena srednja ploča (A). Nemojte koristiti ovaj usek kao stalak dok pečete.



Možete peći u 4 različita dela rerne.

Kako koristiti električnu reru

Položaj rešetki

Postoji 6 rešetki u vašoj remi pogodnih za upotrebu, od kojih su 3 u donjem delu, a 3 u gornjem delu. Postoji još jedan žleb za rešetke u prerezu gde će

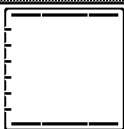
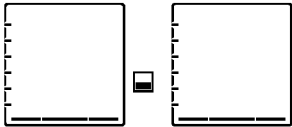
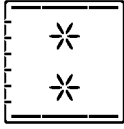
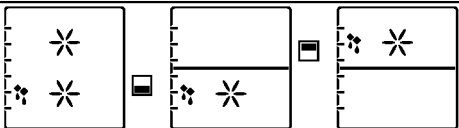
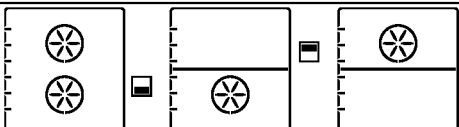
	Gornji deo	Možete peći samo u gornjem delu rerne. Pogodno je za roštilj i pečenje manjih zapremina jela.	Kada je gornji deo aktivan, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovog dela rerne.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

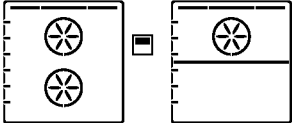
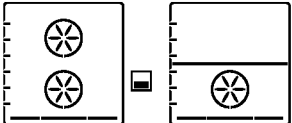
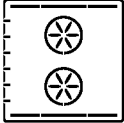
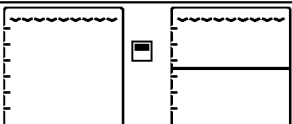
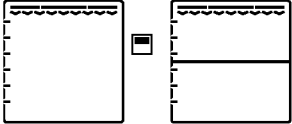
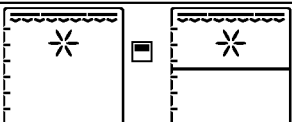
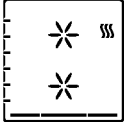
Funkcije rerne

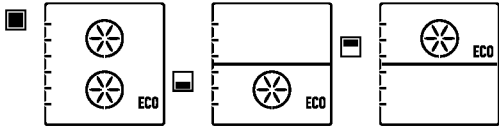
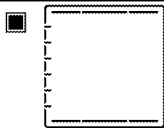
Redosled radnih režima koji je ovde prikazan može odstupati od konfiguracije vašeg uređaja. Ove funkcije

se odnose na rernu sa samo zasebnim velikim delom.

Sve funkcije vaše rerne su objašnjene u ovom odeljku.

Simbol	Naziv	Opis
	Statično (gornje i donje grejanje)	Gornji i donji grejač su uključeni u isto vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Donji grejač	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.
	Statično + ventilator (Donje/gornje grejanje sa ventilatorom)	Uključeni su gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu). Vruć vazduh se ravnomerno i brzo širi po čitavoj rerni pomoću ventilatora. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Odmrzavanje (sa ventilatorom)	Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje zamrznute granulirane hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Kuvanje sa ventilatorom	Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Topao vazduh, koji se zagreva ventilatorom, se ravnomerno i brzo širi kroz rernu pomoću ventilatora. Prethodno zagrevanje u većini slučajeva nije potrebno.

Simbol	Naziv	Opis
	<p>Gornji grejač i ventilator (Gornji grejač sa ventilatorom)</p>	<p>Gornji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Vruć vazduh se bolje širi pomoću ventilatora u poređenju sa situacijom kada je uključen samo gornji grejač.</p>
	<p>Pica</p>	<p>Donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Pogodno za pečenje pice.</p>
	<p>Kuvanje sa više funkcija „3D“</p>	<p>Gornji grejač, donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.</p>
	<p>Ekonomični gril</p>	<p>Samo je unutrašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne uključen. Pogodno za grilovanje malih i srednjih količina mesa.</p>
	<p>Veliki gril</p>	<p>Unutrašnji i spoljašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne su uključeni istovremeno. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.</p>
	<p>Gril i ventilator (Gril sa ventilatorom)</p>	<p>Ventilator u zadnjem zidu je uključen istovremeno sa unutrašnjim i spoljašnjim delom gornjeg grejača na gornjem delu rerne. Vruć vazduh se ravnomerno i brzo širi po čitavoj rerni pomoću ventilatora. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.</p>
	<p>Održavanje toplote</p>	<p>Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluživanje u dužem vremenskom periodu. Nemojte koristiti za kuvanje hrane.</p>

Simbol	Naziv	Opis
	<p>Ekonomično kuvanje ventilatorom</p>	<p>Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Da uštedite energiju, možete koristiti ovu funkciju umesto da kuvate pomoću zagrevanja ventilatorom na temperaturi 160–220 °C. Međutim, vreme kuvanja će se malo produžiti. Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli „Ekonomično zagrevanje ventilatorom“.</p>
	<p>Kuvanje pri niskim temperaturama</p>	<p>Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Pogodan je za sporo kuvanje pečenih / zapečenih komada mesa (teletina, jagnjetina, živina itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Ova funkcija omogućava sočno meso i meko iznutra. Koristite higijenski prikladne vrste mesa. Na ploči za kuvanje, roštilj itd. zapečite sve površine mesa u vreli tiganj. Možete kuvati zapečeno meso sa funkcijom "niska temperatura kuvanja" duže vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.</p>



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

Tabela funkcija

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rearni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.

- i** Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.
- i** Odgovarajući simboli će trepereti na displeju dok budete vršili podešavanje.
- i** Program će biti otkazan u slučaju nestanka električne energije. Morate ponovo programirati rearnu.
- i** Tačno vreme se ne može podešiti dok rearna radi u nekoj funkciji ili ako je za rearnu izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.
- i** Čak i kada je rearna isključena, sijalica rearne se pali kada su vrata rearne otvorena.
- i** Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvanja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje toplote“ i „Kuvanje pri niskim temperaturama“.
- i** Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vreme koje može biti podešeno za „Vreme kuvanja“ je ograničeno na 6 sati u svim položajima osim za funkcije „Održavanje toplote“ i „Kuvanje pri niskim temperaturama“.
- i** Rerna radi najviše 2 sata na temperaturama od 280 °C ili više.

Zaseban veliki deo

Funkcija	Temperaturni opseg (°C)
Statično	40–310
Statično + ventilator	40–280
Zagrevanje ventilatorom	40–250
Kuvanje sa više funkcija (3D)	40–250
Pica	40–310
Gornji grejač i ventilator	40–280
Veliki gril i ventilator	40–280
Veliki gril	40–280
Ekonomični gril	40–280
Ekonomični ventilator	160–220
Donji grejač	40–220
Održavanje toplote	40–100
Kuvanje pri niskim temperaturama	50–150
Odmrzavanje	–

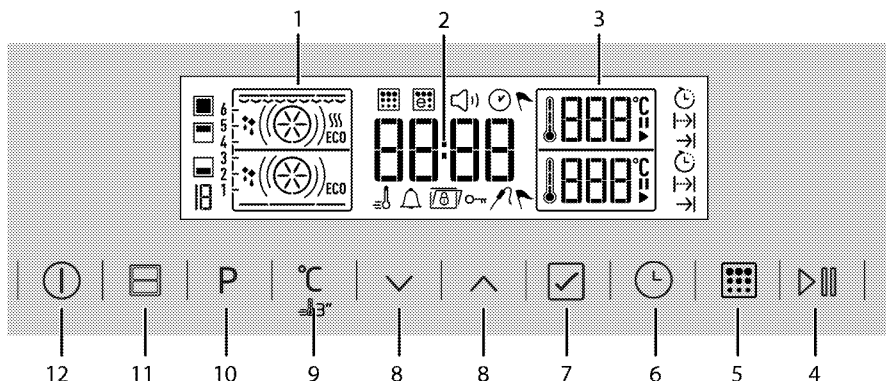
Gornji deo

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

Donji deo

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

Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne



- 1 Displej za funkciju
 - 2 Polje indikatora tačnog vremena
 - 3 Polje indikatora temperature
 - 4 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
 - 5 Taster za Piro*
 - 6 Taster za vreme i podešavanja
 - 7 potvrdu
 - 8 Tasteri za gore/dole
 - 9 Taster za podešavanje temperature/pojačavača
 - 10 Taster za izbor funkcije
 - 11 Taster za izbor odeljka rerne
 - 12 Taster za UKLJ./ISK.
- * (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

- Simbol odmrzavanja
 - Simbol zaključavanja sata
 - Simbol vremena na displeju
 - Simbol podešavanja jačine zvuka
 - Simbol samočišćenja (pirolitičko čišćenje)*
 - Simbol ekonomičnog samočišćenja (ekopirolitičko čišćenje)*
 - Simbol sonde za meso*
- * Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.

Rukovanje rernom kao zasebnim delom

Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

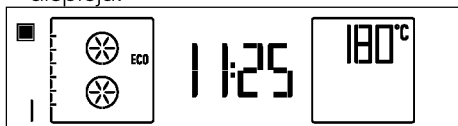
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerne će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manualnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.

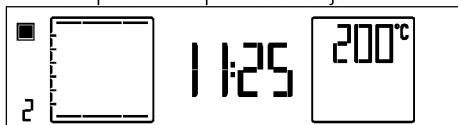
Simboli na displeju:

- Simbol brzog zagrevanja (pojačivača)
- Simbol trajanja kuvanja
- Simbol završetka trajanja kuvanja*
- Simbol alarma
- Simbol odabira dela rerne:
- Simbol kuvanja
- Simbol tačnog vremena
- Simbol zaustavljanja
- Simbol funkcije održavanja toplote

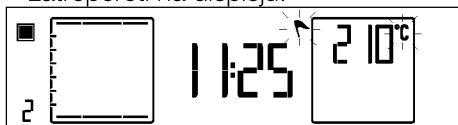
- Uključite rernu dodirivanjem tastera ① dve sekunde.
- Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



- Dodirnite P da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ~. Dodirnite da potvrdite podešavanje.



- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite °C jednom da dođete do displeja za temperaturu. °C i ↻ će zatrepereti na displeju.

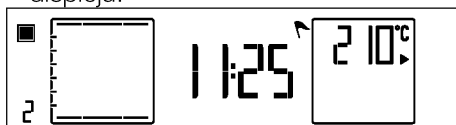


- Dodirnite ~ da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.
- Za Pojačivač (brzo zagrevanje) dodirnite °C približno 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi ≡. ≡ će se pojaviti i pojačivač će biti aktiviran.



- Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. ≡ će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje ≡ kada dugo dodirujete °C. Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se obavljaju u zasebnom velikom delu.

- Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
- Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite ▶ da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i ▶ će se pojaviti na displeju.




- » Rerna će se zagrejati do podešene temperature.

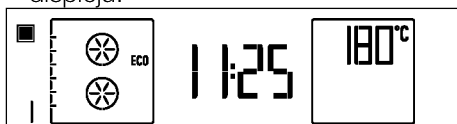
- Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne ↓ će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

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


Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

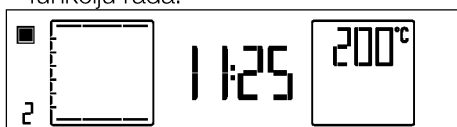
Odabirom temperature i funkcije koja odgovara pripremi vašeg obroka i podešavanjem vremena kuvanja možete podesiti da se rerna automatski isključi po isteku vremena kuvanja. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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





4. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.



5. Dodirnite  da podesite željenu funkciju rada.

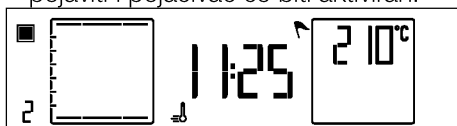




6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite **°C** jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol **°C** će zatreperti na displeju.





7. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite  da potvrdite temperaturu.





8. Za Pojačivač (brzo zagrevanje) dodirnite **°C** približno 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi .  će se pojaviti i pojačivač će biti aktiviran.





- i** Kada podesite pojačivač, rena radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu.  će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje  kada dugo dodirujete **°C**. Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se obavljaju u zasebnom velikom delu.

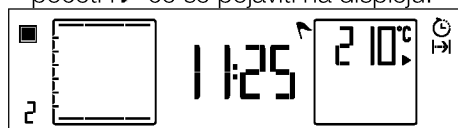
9. Za vreme kuvanja dodirnite  jednom.  će zatreperti na displeju.



10. Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  i  će ostati osvetljeni na displeju.

11. Stavite jelo u renu i zatvorite vrata rene.

12. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite  2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i  će se pojaviti na displeju.



- » Vaša rena će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu do podešene vrednosti. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije.

i Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje kada dugo dodirujete . Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se obavljaju u zasebnom velikom delu.

9. Za vreme kuvanja dodirnite jednom. će zatreperti na displeju.



10. Dodirnite da podesite željenu vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno, i će ostati osvetljeni na displeju.

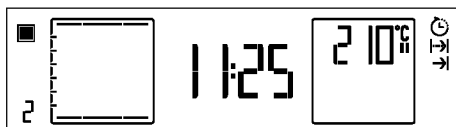
11. Dodirnite dva puta kratko za završetak vremena kuvanja. će zatreperti na displeju.



12. Dodirnite da podesite željenu vrednost završetka vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je završetak vremena kuvanja podešen, će se neprekidno prikazivati.

13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

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



» » će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili. Kada vreme početka kuvanja nastupi, izabrana funkcija kuvanja će biti aktivirana, će nestati i rerna će se zagrejati do zadate temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije. Sijalica rerne je upaljena za vreme procesa kuvanja.

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

15. Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati i i oglašiće se alarmni signal.

16. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se neće automatski isključiti.

17. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

i Ako želite da otkažete program nakon podešavanja kuvanja prilagođavanjem vremena kuvanja, moraćete ponovo da podesite vreme kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem .

Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom


Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manuelnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.

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

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

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

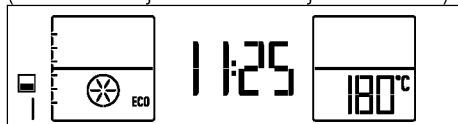
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera  dve sekunde.


3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.



4. Dodirnite  jednom da aktivirate donji deo rerne.


Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

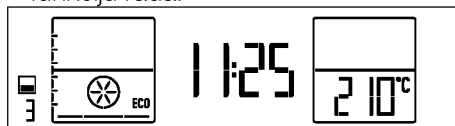


i Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.



» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.

6. Dodirnite  da podesite željenu funkciju rada.





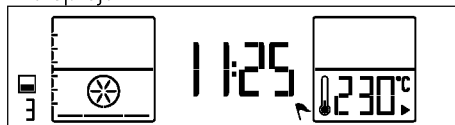
7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite **°C** jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol **°C** će zatrepereti na displeju.



8. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite  da potvrdite temperaturu.


9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

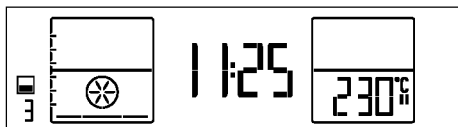
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i  će se pojaviti na displeju.



» Rerna će se zagrejati do podešene temperature.

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

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



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

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

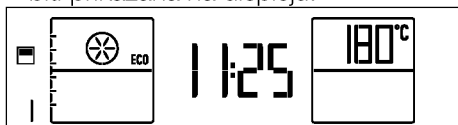
Odabirom temperature i funkcije koja odgovara pripremi vašeg obroka i podešavanjem vremena kuvanja možete podesiti da se rerna automatski isključi po isteku vremena kuvanja.

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

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

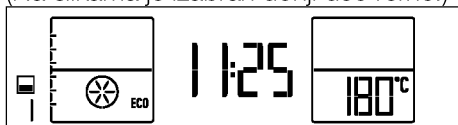
- i** Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

2. Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.



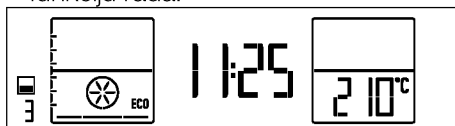
4. Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne.

Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

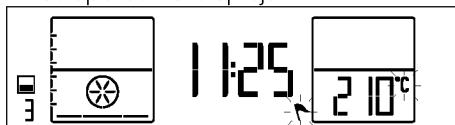


- i** Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
 - » Odgovarajući broj funkcije će zatrepeteri na displeju.
6. Dodirnite da podesite željenu funkciju rada.



7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite **°C** jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol **°C** će zatrepeteri na displeju.

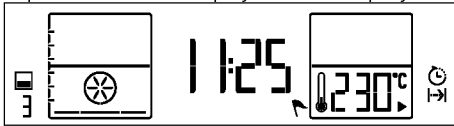


8. Dodirnite da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.
9. Za vreme kuvanja pritisnite jednom da dođete do postavke „Vreme kuvanja“ na tekstu displeja. će zatrepeteri u isto vreme.



10. Dodirnite da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno, i će ostati osvetljeni na displeju.
11. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
12. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite 2 sekunde da

biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i ► će se pojaviti na displeju.



» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu do podešene vrednosti. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije.

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

13. Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati ► i ► i oglasice se alarmni signal.

14. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se neće automatski isključiti.

15. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite ► 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

i Ako želite da otkazete postavku nakon podešavanja kuvanja prilagođavanjem vremena kuvanja, moraćete ponovo da podesite vreme kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem ⌚.

Podešavanje završetka vremena kuvanja na kasnije vreme; (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

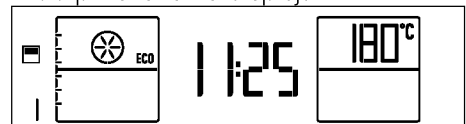
Možete obezbediti da rerna radi i automatski se isključi podešavanjem temperature i funkcije rada koja odgovara pripremi vašeg jela, vremena kuvanja i završetka kuvanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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

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

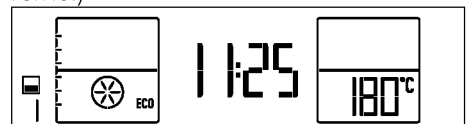
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⌚ dve sekunde.


3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.



4. Dodirnite ► jednom da aktivirate donji deo rerne.


► će se pojaviti pored aktivnog dela rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

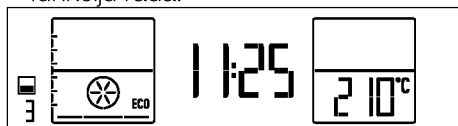


i Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.



» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.



6. Dodirnite  da podesite željenu funkciju rada.

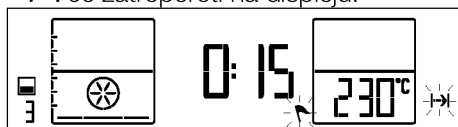





7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite **°C** jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol **°C** će zatrepereti na displeju.





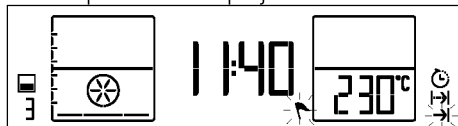
8. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite  da potvrdite temperaturu.




9. Za vreme kuvanja dodirnite  jednom.  će zatrepereti na displeju.




10. Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  će se neprekidno prikazivati.



11. Dodirnite  dva puta kratko za završetak vremena kuvanja.  će zatrepereti na displeju.






12. Dodirnite  da podesite željenu vrednost završetka vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je završetak vremena kuvanja podešen,  će se neprekidno prikazivati.

13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.


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


»  će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili. Kada vreme početka kuvanja nastupi, izabrana funkcija kuvanja će biti aktivirana,  će nestati i rerna će se zagrejati do zadate temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije. Sijalica rerne je upaljena za vreme procesa kuvanja.

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

15. Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati  i  i oglašiće se alarmni signal.

16. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se neće automatski isključiti.

17. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite  2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

- i** Ako želite da otkazete program nakon podešavanja kuvanja prilagođavanjem vremena kuvanja, moraćete ponovo da podesite vreme kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem .


Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne

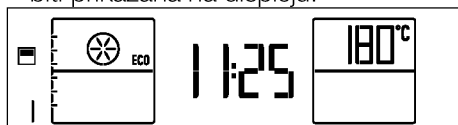
Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada


Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manuelnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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

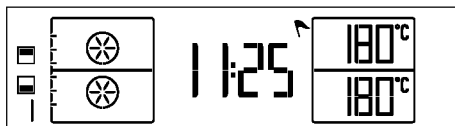
- i** Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.


2. Uključite rernu dodirivanjem tastera  dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.




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



4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem  dva puta.

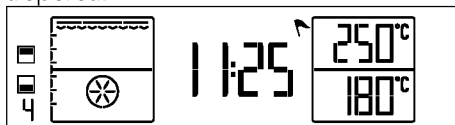





5. Dodirnite  da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.

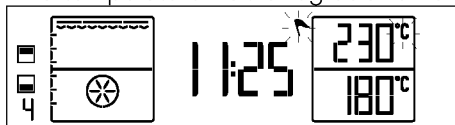
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.





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



Nakon što izaberete funkciju, „**Temperaturu**“ i „**Vreme kuvanja**“ možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Simboli aktivnih delova rerne  i  za ovo podešavanje će trepereti.

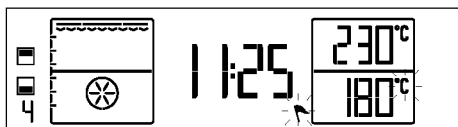


7. Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite  jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne.  i  će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.



8. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dođete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem .  će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatrepereti.

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



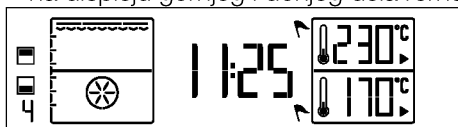
10. Dodirnite °C jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. °C i ↗ će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.

11. Dodirnite ↗↘ da podesite željenu temperaturu. Kada dođete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem ✓. °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje ↗ će zatrepereti.

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

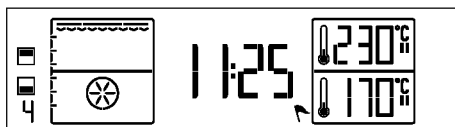
12. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

13. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite ▶||| da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i ▶ i ↗ će se pojaviti na displeju gornjeg i donjeg dela rerne.



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

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



Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

Poluautomatski rad

Odabirom temperature i funkcije koja odgovara pripremi vašeg obroka i podešavanjem vremena kuvanja možete podesiti da se rerna automatski isključi po isteku vremena kuvanja.

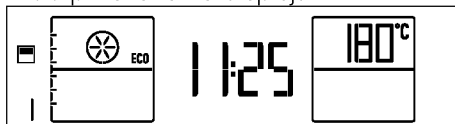
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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

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

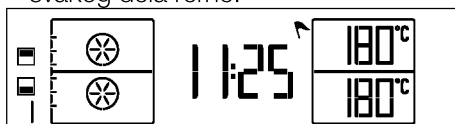
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⓪ dve sekunde.

3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.




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

4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem ☒ dva puta. ↗ će se pojaviti pored svakog dela rerne.




5. Dodirnite P da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.

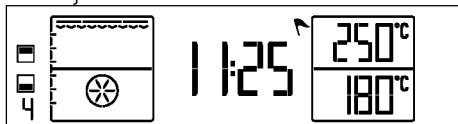
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.

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

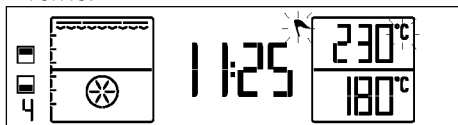
Nakon što izaberete funkciju,



„Temperaturu“ i „Vreme


kuvanja“ možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje .

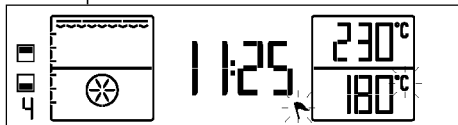


7. Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite °C jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Simbol °C će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.





8. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dođete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem . °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatrepereti.


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





10. Dodirnite °C jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Simbol °C će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.





11. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dođete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem . °C će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatrepereti.

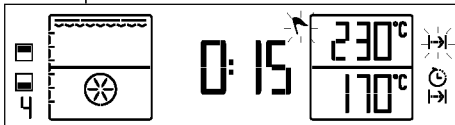
i Ako želite da promenite podešavanje temperature dok istovremeno koristite gornji i donji deo rerne, temperaturna razlika između ovih delova ne sme biti veća od 80 °C jer će oba dela biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.


12. Dodirnite  jednom za vreme kuvanja aktivnog donjeg dela rerne.  će istovremeno zatrepereti.



13. Dodirnite  da podesite željenu vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  će se neprekidno prikazivati na displeju.



14. Za vreme kuvanja drugog gornjeg dela rerne najpre aktivirajte deo dodirivanjem . Simbol gornjeg dela rerne  će zatrepereti. Zatim dodirnite  jednom. Simboli  i  će istovremeno zatrepereti.





15. Dodirnite  da podesite željenu vreme kuvanja za gornji deo i potvrdite podešavanje pomoću . Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno,


→ će se neprekidno prikazivati na displeju.


16. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

17. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite  2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i  će se pojaviti na displeju.


» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu do podešene vrednosti. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije.

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

18. Po završetku kraćeg vremena kuvanja će se jednom začuti signalni zvuk i simboli → i  odgovarajućeg dela rerne će nestati.

Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati  i → i oglasiće se alarmni signal.



19. Izvadite jelo iz rerne kada trajanje kuvanja istekne. Kada ponovo zatvorite vrata rerne, kuvanje u drugom delu sa dužim trajanjem kuvanja će biti nastavljeno.

20. Kada duže vreme kuvanja istekne, dva puta će se začuti signalni zvuk i simboli → i  odgovarajućeg dela rerne će zatrepereti.


21. Kuvanje će prestati.

22. Ako želite da oba dela rerne nastave da rade, dodirnite  2 sekunde.

Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.


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

Isključivanje električne rerne


Dodirnite  2 sekunde da isključite rernu.

Korišćenje zaključavanja tastera

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sprečiti korišćenje rerne.



 Zaključavanje tastera se može koristiti kada je rerna u pripravnosti. Podešeno zaključavanje tastera će biti otkazano u slučaju nestanka električne energije.

Aktiviranje zaključavanja tastera


1. Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže „ISKLUČENO“.




»  će zatrepereti.

2. Dodirnite taster  jednom da aktivirate zaključavanje tastera. Zaključavanje tastera će biti aktivirano, a na displeju će se pojaviti „UKLJUČENO“.  će nastaviti da treperi.





3. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.


» Tekst će nestati i  će neprekidno svetleti.

- i** Ostali tasteri rene ne funkcionišu kada se aktivira funkcija zaključavanja tastera izuzev tastera .

Deaktiviranje zaključavanja tastera

1. Dodirnite  jednom da deaktivirate zaključavanje tastera. Na displeju će se pojaviti „ISKLJUČENO“.
2. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.






» Zaključavanje tastera će biti deaktivirano, a sa displeja će nestati .

Upotreba sata kao alarma





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

- i** Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa i 59 minuta.

Podešavanje alarma:






1. Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže .  će početi da treperi.



2. Dodirnite   da podesite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme alarma podešeno,  će se neprekidno prikazivati.
3. Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.




4. Alarm možete da prekinete dodirivanjem bilo kog tastera.

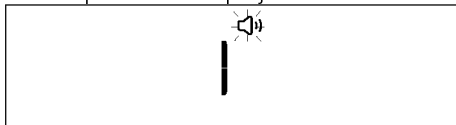
Poništavanje alarma:




1. Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže .
 2. Dodirujte  dok se na displeju ne pojavi „00:00“ i potvrdite podešavanje dodirivanjem .
- » Alarm će biti poništen i simbol  će nestati.

Podešavanje zvuka

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




1. Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže .  će zatrepereti na displeju.










2. Postoje 2 vrste zvuka, odnosno „1“ i „2“. Dodirnite   da izaberete željenu vrstu.
3. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.
» Vratit će se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Podešavanje tačnog vremena

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

1. Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže . Čas i simbol  će zatrepereti na displeju.



2. Koristite   da podesite čas.
3. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.
4. Minuti i simbol  će zatrepereti.
Podesite minute pomoću tastera  . Dodirnite  da potvrdite podešavanje minuta.

10:00

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

10:28

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa




















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

i Prva polica rerne je **donja** polica.

Tabela vremena kuvanja

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

Jeło	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	175	25 ... 35
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 ... 35
	2 pleha	1-Duboki pleh* 5-Standardni pleh*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	175	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejte rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

i Hrana koja se daje samo u donjem delu i samo u gornjem delu stolova za kuvanje može se istovremeno kuvati u 2 odvojene količine. Međutim, temperaturna razlika između dva dela ne može se podesiti za više od 80 ° C.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštiju**		1	175	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	150	35 ... 45
	2 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		1	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	165	35 ... 40
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	190	35 ... 45
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	200	10 ... 15
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	20 ... 30
<p>Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejte reću.</p> <p>* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.</p> <p>** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.</p>						

Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

i Hrana koja se daje samo u donjem delu i samo u gornjem delu stolova za kuvanje može se istovremeno kuvati u 2 odvojene količine. Međutim, temperaturna razlika između dva dela ne može se podesiti za više od 80 ° C.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		4	175	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		5	150	25 ... 40
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	190	35 ... 45
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		5	200	20 ... 30

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

Pečenje pice na visokoj temperaturi

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Dijetalna pica*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	3 ... 4
Pica sa kulenom (a la romana)	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	4 ... 5
Naslagana pica*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	3 ... 4
Kalcone*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	260	10 ... 11
Turska pica (lahmacun)	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		1	310	4 ... 5
Turska pita sa mlevenim mesom*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	260	10 ... 12
Napolitana	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	4 ... 5
Margerita*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu*		2	310	4 ... 5
Turska pita sa čedar sirom i pastramima	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		1	300	5 ... 6
Mešana pica (miks)*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	4 ... 5

* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.
 ** Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Eko zagrevanje sa ventilatorom

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

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

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

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.





Tabela kuvanja za testiranje jela (Za zaseban veliki deo)

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se

olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte.

i Prva police reme je **donja** police.

Jeło	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 ... 35
	2 pleha	1-Duboki pleh* 5-Standardni pleh*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	25 ... 35
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	180	55 ... 65
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		3	180	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju** 3-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 3	180	55 ... 65

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete renu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pečenje testenine

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako je testenini potrebno mnogo vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se veća količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na slojeve testa i na površinski sloj radi ravnomernog pečenja.



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

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u

šerpi sa poklopcem umesto u plehu. Zatvorene posude će zadržati tečnost koju jelo ispušta.

- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Recepti za picu

PICA SA KULENOM (A LA ROMANA)

SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

- 6 paradajza
- 2 kašike pasiranog paradajza
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 kašičice soli

Za nadev:


- 400 g narendane mocarele
- 400 g kulena
- 4 srednje kašike začinskog timijana
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenj i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.

- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Narendajte paradajz i pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite kulen za nadev na krugove.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, a zatim dodajte mocarelu i kulen.
- Dodajte ostatak mocarele i začinski timijan na kulen, sipajte maslinovo ulje i ispecite picu.

•

 Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

NASLAGANA PICA

SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za nadev:

- 20 g rukole
- 240 g parmezana
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenj i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.

- Podelite testo na 8 jednakih delova i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Probušite rupe u testu viljuškom kako biste sprečili da nadođe. Vodite računa da probušite dovoljno rupa po čitavom testu.
- Ispecite jedan po jedan deo testa.
- Stavite parmezan između dva pečena dela testa. Stavite parmezan, rukolu i maslinovo ulje odozgo i poslužite.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

KALCONE SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

- 200 g paradajz pirea
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

- 250 g ricotta sira ili urde
- 200 g fermentisanog kulena
- 300 g mocarele u vodi
- 40 g parmezana
- 2 jaja

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.

- Sipajte tečnu smešu u udubljenj i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Fermentirajte pripremljeno testo 1 sat na 40 °C pomoću statičkog režima rerne.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite fermentisan kulen i mocarelu za nadev na male kocke, a zatim pomešajte ostatak materijala.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Stavite pripremljeni nadev na polovinu razvijenog testa i ovičite ga drugom polovinom testa. Uvijte ivice testa prema unutra i čvrsto zatvorite.
- Razmažite sastojke sosa na testo, a zatim ga ispecite.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 kalcone.

TURSKA PICA (LAHMACUN) SASTOJCI

Za testo:

- 250 g mlake vode za piće (40 °C)
- ½ kašike maslinovog ulja
- 6 g svežeg kvasca
- 1 kašičica soli
- 375 g brašna
- ½ kašike maslinovog ulja

Za nadev:

- 200 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 1 sitno iseckan crni luk
- 2 čena sitno iseckanog belog luka

- 4 grančice sitno iseckanog peršuna
- 1 sitno iseckana zelena paprika
- 2 kašičice pasiranog paradjza
- 2 kašičice pasirane crvene paprike
- So
- Crni biber
- Kumin
- Paprika

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Fermentirajte pripremljeno testo 1 sat na 40 °C pomoću statičkog režima rerne.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Pomešajte sve sastojke za nadev u odvojenoj posudi.
- Nanesite nadev na testo, a zatim ga ispecite.



Napomena: Ovaj recept je za 4 turske pice.

TURSKA PITA SA MLEVENIM MESOM

SASTOJCI

Za testo:

- 250 g mlake vode za piće (40 °C)
- 50 g mlakog mleka
- 25 g svežeg kvasca
- 25 g šećera

- 500 g brašna
- 25 g soli

Za nadev:

- 2 sitno iseckana crna luka
- 300 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 4 grančice sitno iseckanog peršuna
- 4 kašike maslinovog ulja
- So
- Crni biber

Za iverice:

- 50 g ajrana
- 1 jaje

Za nadev:

- Maslac

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Fermentirajte pripremljeno testo 1 sat na 40 °C pomoću statičkog režima rerne.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Propržite u tiganju crni luk i mleveno meso na maslinovom ulju. Kada završite, dodajte peršun, so, crni biber i pomešajte.
- Razvijte testo oklagijom tako da ne bude previše tanko.
- Stavite pripremljeni nadev na polovinu razvijenog testa, nanesite smešu

ajrana i jaja na ivicu dela koji ćete zaviti na vrhu, a zatim zavijte.

- Ispecite pripremljenu zavijenu pitu.
- Nakon pečenja pitu namažite maslacem i poslužite.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pite.

NAPOLETANA SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

- 200 g paradajz pirea
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

- 400 g mocarele u vodi
- 20 fileta inćuna
- 4 kašike kapra
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je

vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.

- Pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite sir za nadev na velike krugove.
- Razvijte testo oklagijom.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, dodajte mocarelu isečenu na krugove, inćune i kapar i ispecite.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

MARGERITA SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

- 200 g paradajz pirea
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

- 400 g mocarele u vodi
- 10 grančica svežeg bosiljka
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.

- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite sir za nadev na velike krugove.
- Razvijte testo oklagijom.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, a zatim odozgo dodajte sir isečen na krugove.
- Nakon pečenja a pre serviranja dodajte svež bosiljak i maslinovo ulje.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

TURSKA PITA SA ČEDAR SIROM I PASTRAMIMA **SASTOJCI**

Za testo:

- 250 g mlake vode za piće (40 °C)
- 50 g mlakog mleka
- 25 g svežeg kvasca
- 25 g šećera
- 500 g brašna
- 25 g soli

Za nadev:

- 200 g narendanog čedar sira
- 120 g pastramija

Za ivice:

- 50 g ajrana
- 1 jaje

Za nadev:

- Maslac

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.

- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Fermentirajte pripremljeno testo 1 sat na 40 °C pomoću statičkog režima rerne.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Pomešajte sastojke za ivice u zasebnoj posudi.
- Razvijte testo oklagijom tako da ne bude previše tanko.
- Razmažite mešavinu ajrana i jaja na ivice razvijenog testa, a zatim uvrnite ivice uvlačenjem prema unutra. Namažite mešavinu ajrana i jaja i na zavijenu ivicu.
- Stavite čedar sir na testo, poredajte pastrami jedan pored drugog i ispecite.
- Nakon pečenja pitu namažite maslacem i poslužite.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pite.

MEŠANA PICA (MIKS) **SASTOJCI**

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

- 200 g paradajz pirea
- 4 grančice svežeg timijana
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

- • 20 parčića fermentisanog kulena

- • 200 g kulena
- • 8 listova salame
- • 10 cmih maslina bez semenki
- • 1 kašika kukuruza šećerca
- • 8 pečurki srednje veličine
- • 400 g narendane mocarele
- • maslinovo ulje

PRIPREMA

- • U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- • Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- • Sipajte tečnu smešu u udubljenju i mesite 10 minuta.
- • Dodajte so i mesite još 3-4 minuta.
- • Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- • Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- • Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- • Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- • Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- • Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, letimično pospite mocarelu i dodajte sve ostale sastojke, a zatim odozgo dodajte ostatak mocarele i ispecite.
- • Sipajte maslinovo ulje na pečenu picu pre služenja.

i Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

Kako rukovati grilom




Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

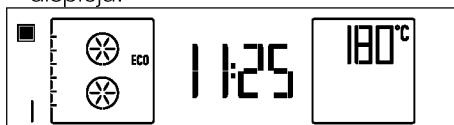
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!


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

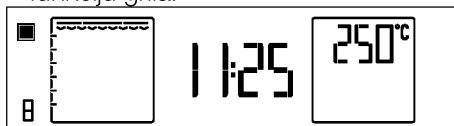
Grilovanje u zasebnom velikom delu


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


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



4. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
5. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.



6. Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperaturu“, „Brzo zagrevanje (pojačivač)“, „Vreme kuvanja“ i „Završetak vremena kuvanja“ (videti (Rukovanje rernom kao zasebnim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rene, strana 26*
7. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.


8. Ako je vreme kuvanja podešeno, rerna će se automatski isključiti po isteku datog vremena. Začujete dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.

9. Dodirnite taster  da isključite rernu.

Režim grilovanja samo u gornjem delu

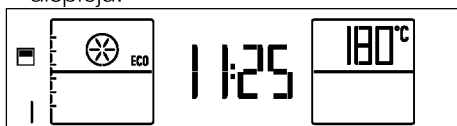
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.


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

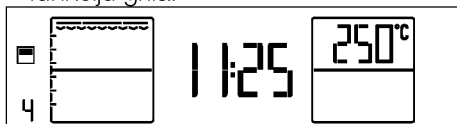
 Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

2. Uključite rernu dodirivanjem  dve sekunde.


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




4. Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperaturu“, „Brzo zagrevanje (pojačivač)“, „Vreme kuvanja“ i „Završetak vremena kuvanja“ (videti (Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 26*

6. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.


7. Rerna će se automatski isključiti po isteku vremena kuvanja ukoliko je podešeno. Začujete dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.


8. Dodirnite taster  da isključite rernu.

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

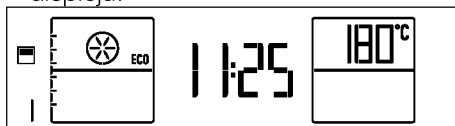
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.



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



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

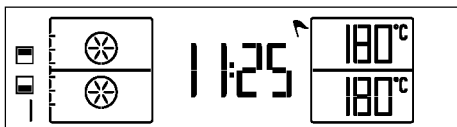
2. Uključite rernu dodirivanjem  dve sekunde.

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




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

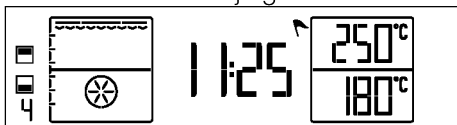
4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem  dva puta.  će se pojaviti pored svakog dela rerne.





5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.


» Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.

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



7. Nakon što izaberete funkciju, „Temperaturu“ i „Vreme kuvanja“ možete zasebno podešavati za svaki deo rene. Za ova podešavanja će zatreperti simbol aktivnog dela za kuvanje . Pogledati (Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rene) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rene, strana 26*

8. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.

9. Rerna će se automatski isključiti po isteku vremena kuvanja ukoliko je podešeno. Začujete dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.

10. Dodirnite taster  da isključite renu.



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

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

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4...5	250	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Teleće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
# zavisno od debljine Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4...5	250	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Teleće krmenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
# zavisno od debljine Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

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

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

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
Ćufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.

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

6 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunđerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

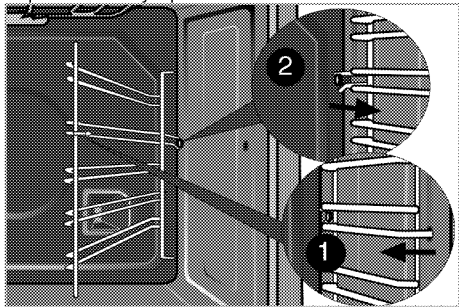
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

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

- 1.Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
- 2.Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



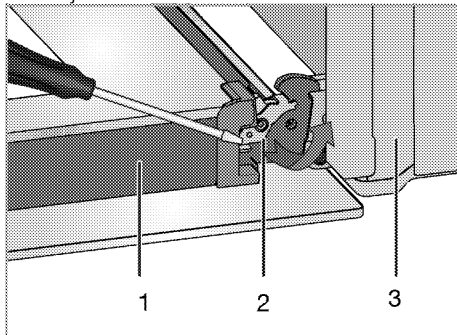
Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

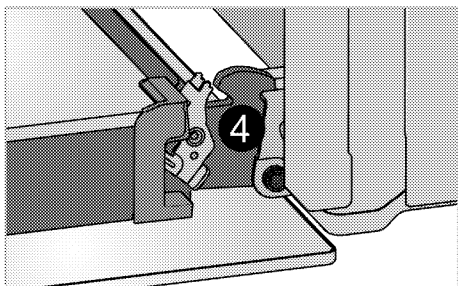
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

Skidanje vrata rerne

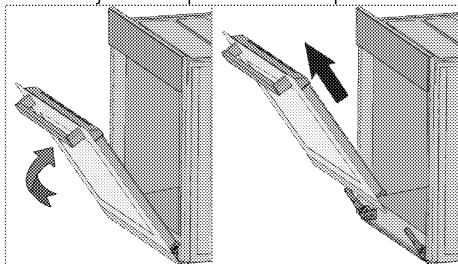
- 1.Otvorite prednja vrata (1).
- 2.Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

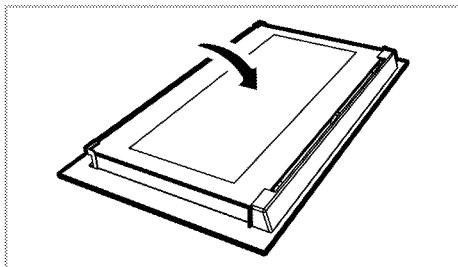
i Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

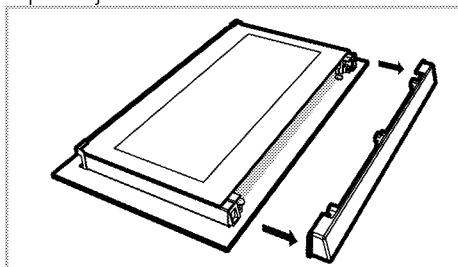
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

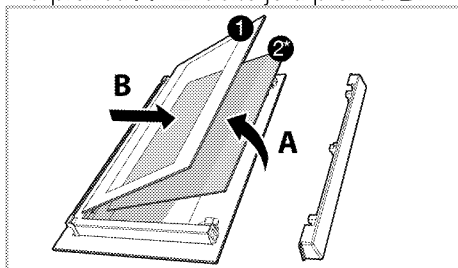
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da

uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.

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

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

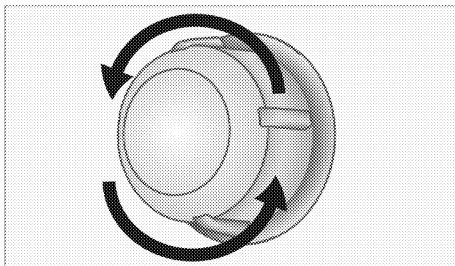
Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

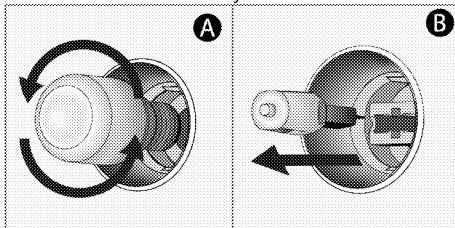
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrimom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



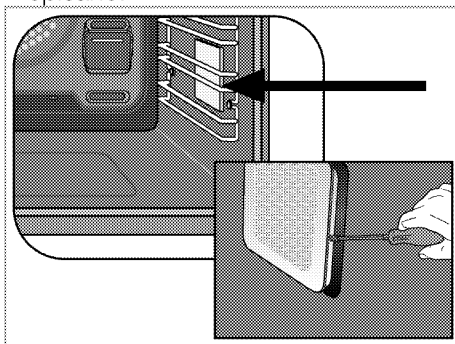
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



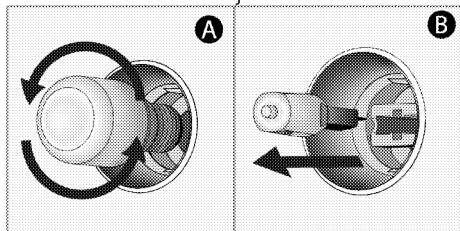
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



- Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.
- Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu reme kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



- Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica u rerni ne radi.

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

Rerna ne greje.

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



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

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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bvm35400xs-akcija-cena/>