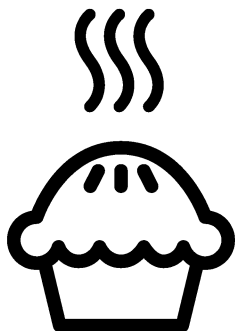




Ugradna pećnica
Korisnički priručnik



BVM34400BS

SB

285.4605.13/R.AF/12.02.2021/8-8
7768287621

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	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

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

4 Pripreme 16

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

5 Kako rukovati rernom 18

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	18
Kako koristiti električnu rernu	18
Funkcije rene	19
Kako rukovati kontrolnom jedinicom rene	23
Tabela vremena kuvanja	33
Recepti za picu	37
Kako rukovati grilom	41

6 Održavanje i nega 44

Opšte informacije	44
Čišćenje komandne table	44
Čišćenje unutrašnosti rene	44
Skidanje vrata rene	45
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	45
Zamena sijalice u rerni	46

7 Otklanjanje kvarova 48

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 povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

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

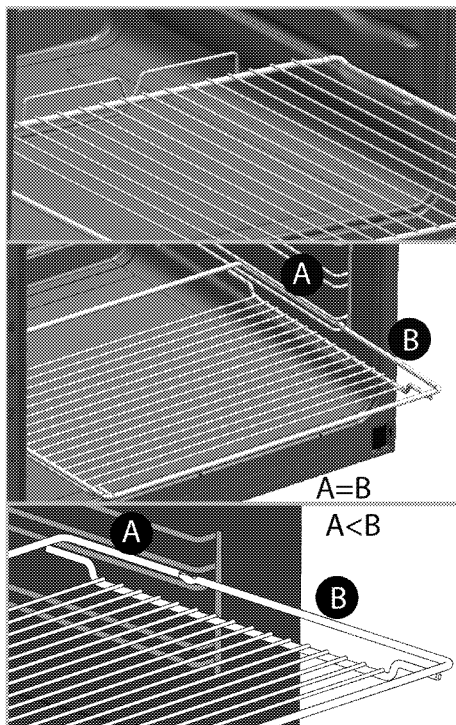
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju 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, posude ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



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

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

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

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

Namena

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

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

Bezbednost dece

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje
otpada:



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

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

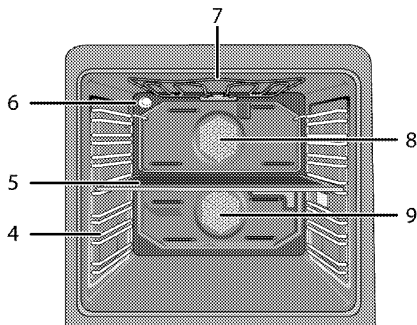
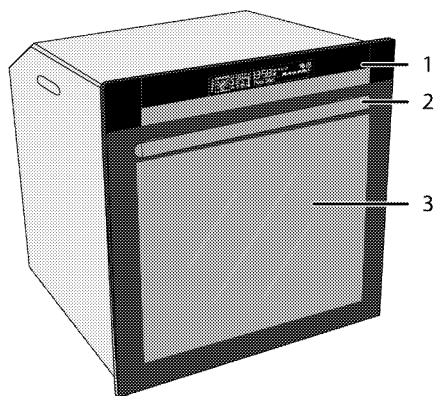
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

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

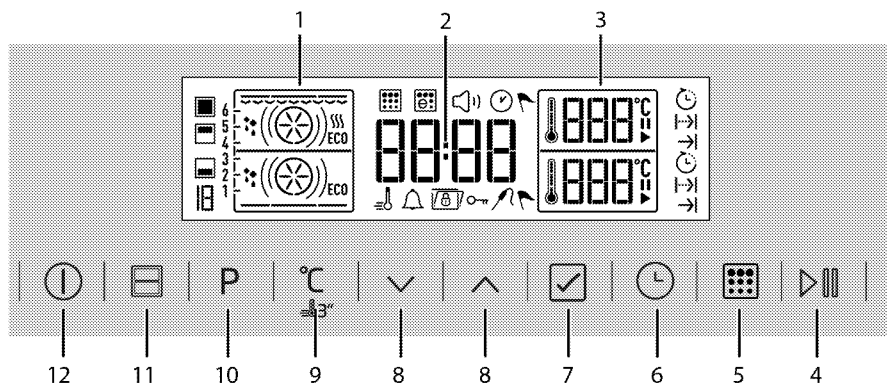
2 Opšte informacije

Pregled



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

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



- 1 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.)

Sadržaji pakovanja

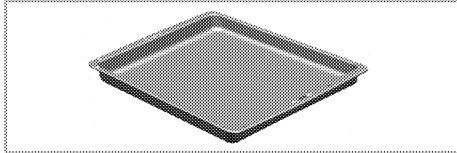


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

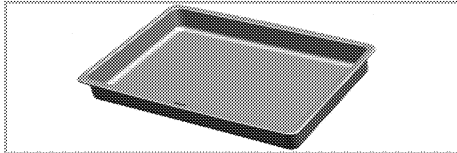
2. Standardni pleh

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



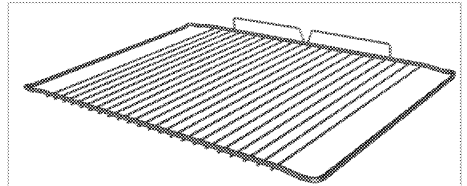
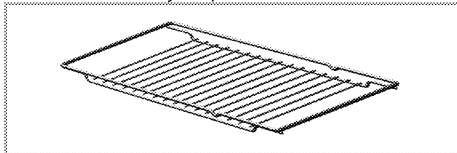
3. Duboki pleh

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



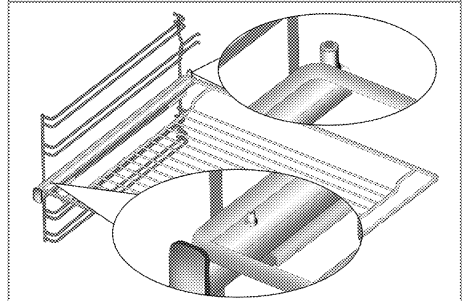
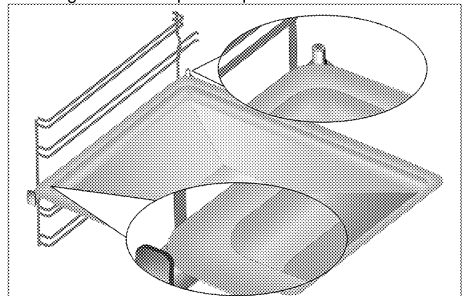
4. Žičani roštilj

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



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

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.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija - Rerna sa dva odeljka
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskega rejtinga električnih rerri 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 prioritetoem u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



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



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



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

3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

- Površine, sintetički laminati i lepкови 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 policla 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.



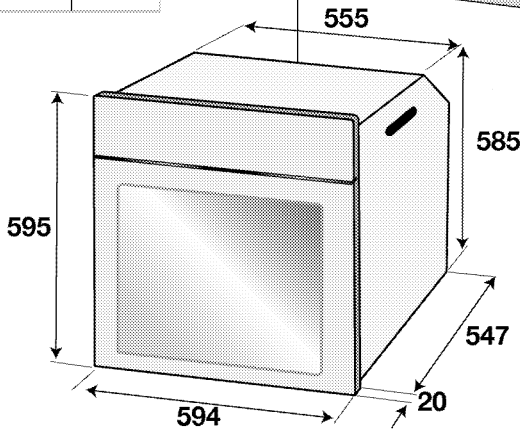
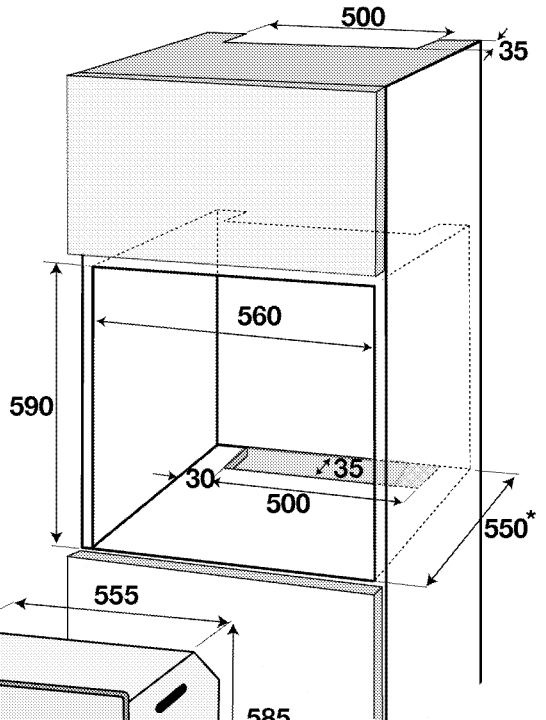
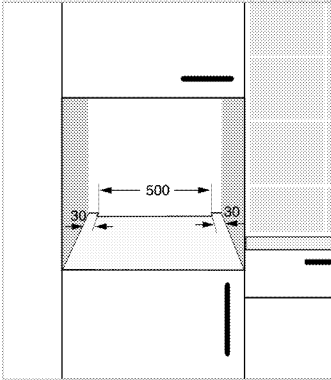
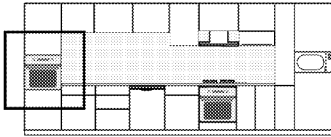
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



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

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).



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

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

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



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garanti rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili 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“.



OPASNOST:

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



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



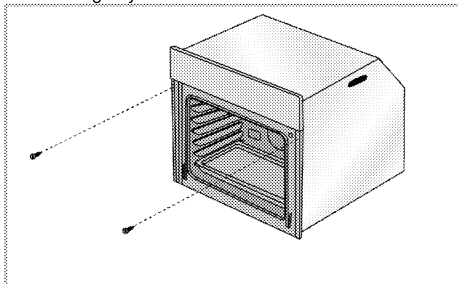
Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

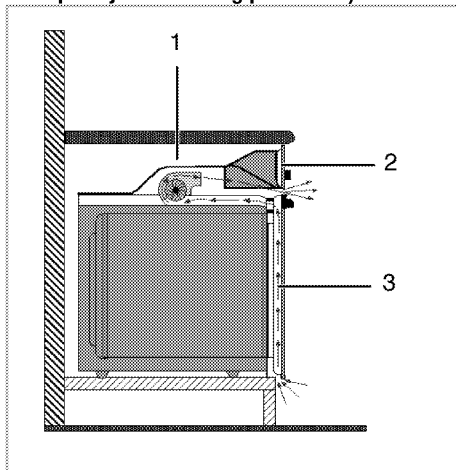
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljn.



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

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

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



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

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



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.

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

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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

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



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



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

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

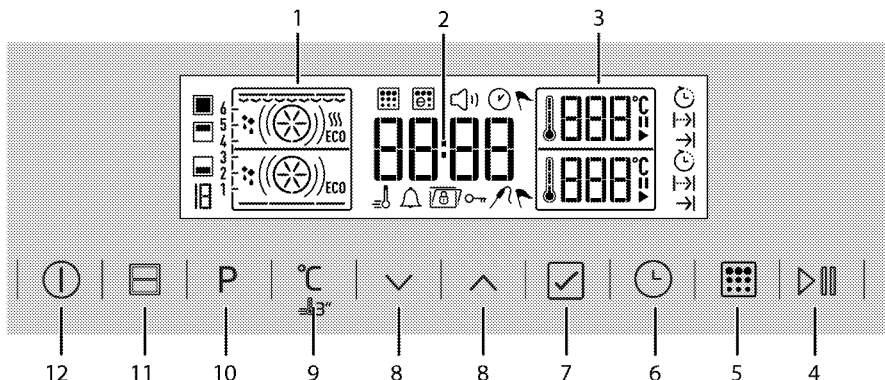
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

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

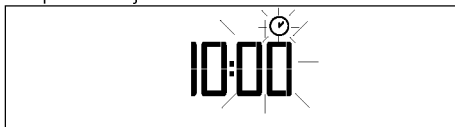
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerne već biti zagrejane.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta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

Prva upotreba

Početno 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 potvrdu
 - 7 Tasteri za gore/dole
 - 8 Taster za podešavanje temperature/pojačavača
 - 9 Taster za izbor funkcije
 - 10 Taster za izbor odeljka rerne
 - 11 Taster za UKLJ./ISK.
 - 12 Taster za UKLJ./ISK.
- * (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
2. Podesite čas pomoću .
 3. Dodirnite da potvrdite čas.
 4. Minuti i simbol će zatrepereti. Podesite minute pomoću . Dodirnite da potvrdite podešavanje minuta.



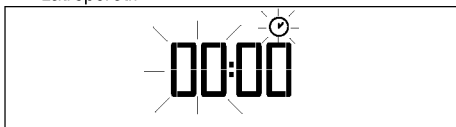
» Vratite se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo trenutno vreme.



Meni za podešavanje vremena se ponovo prikazuje u slučaju dužeg nestanka električne energije.

Podesite početno vreme

1. Kada proizvod uključite prvi put, čas i će zatrepereti.



Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

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

Prvo zagrevanje

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



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gornike, 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.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte

Rerna za roštilj

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



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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

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



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

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

Saveti za pečenje

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

Saveti za pečenje mesa

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

Saveti za pečenje na roštilju

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

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



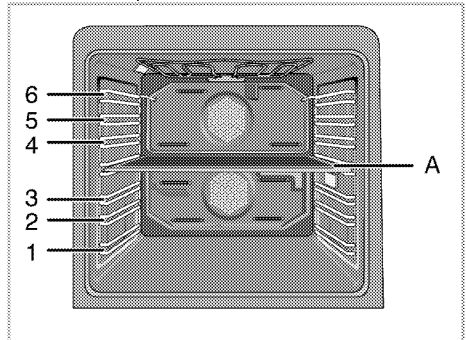
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

Kako koristiti električnu rernu

Položaj rešetki

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



Možete peći u 4 različita dela rerne.

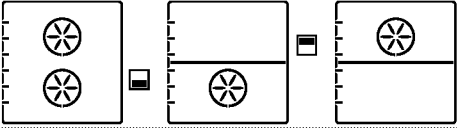
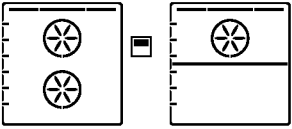
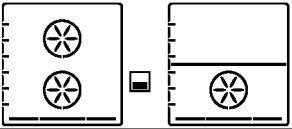
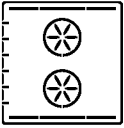
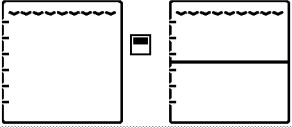
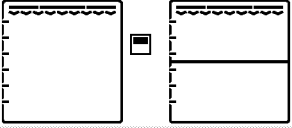
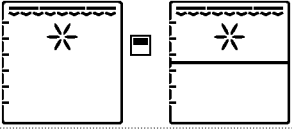
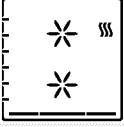
	Gornji deo	Možete peći samo u gornjem delu rerne. Pogodno je za roštilj i pečenje manjih zapremina jela.	Kada je gornji deo aktivan, na displeju se pojavljuju temperatura, položaj rešetke, simbol kuvanja, simbol pripravnosti, simbol vremena kuvanja i simbol vremena završetka kuvanja ovog dela rerne.
	Donji deo	Možete kuvati samo u donjem delu rerne. Pogodno je za kuvanje 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.

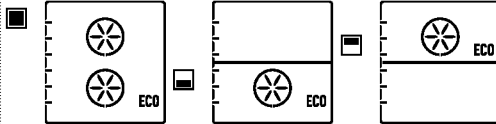
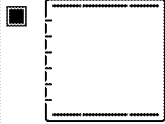





Funkcije rerne








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.

	<p>Kuvanje sa ventilatorom</p>	<p>Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Topao vazduh, koji se zagreva ventilatorom, se ravnomerno i brzo širi kroz reću pomoću ventilatora. Prethodno zagrevanje u većini slučajeva nije potrebno.</p>
	<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 reći pomoću ventilatora. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.</p>
	<p>Održavanje toplote</p>	<p>Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za poslužnje u dužem vremenskom periodu. Nemojte koristiti za kuvanje hrane.</p>

	<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>deo</p> 	<p>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>
<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</p>	<p>Statično</p>	<p>Tabela funkcija Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u reni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature.</p> <p> Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.</p>	

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

Zaseban veliki deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Statično	200	40–310
Statično + ventilator	175	40–280
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Kuvanje sa više funkcija (3D)	205	40–250
Pica	210	40–310
Gornji grejač i ventilator	200	40–280
Veliki gril i ventilator	200	40–280
Veliki gril	280	40–280
Ekonomični gril	280	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220
Donji grejač	180	40–220
Održavanje toplote	60	40–100

Kuvanje pri niskim temperaturama	80	50–150
Odmrzavanje	–	–

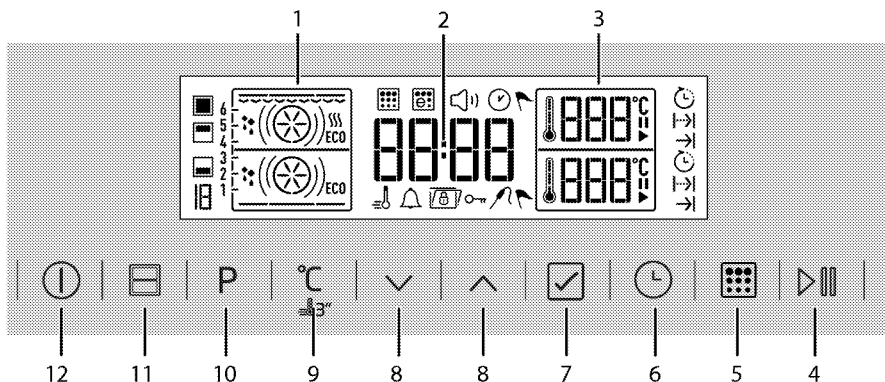
Gornji deo

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

Donji deo

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

Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne



- 1 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.)

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
- 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.

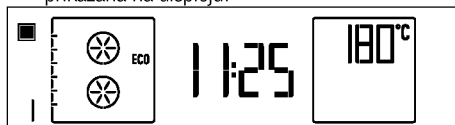
Rukovanje rernom kao zasebnim delom

Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

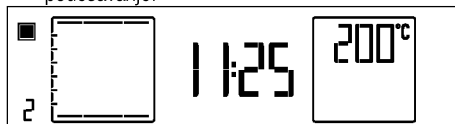
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerne će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manualnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.

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



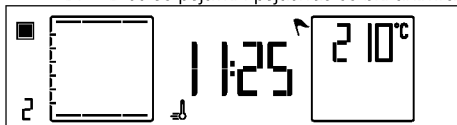
4. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera . Dodirnite da potvrdite podešavanje.



6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da dođete do displeja za temperaturu. $^{\circ}\text{C}$ i \curvearrowright će zatreperti na displeju.

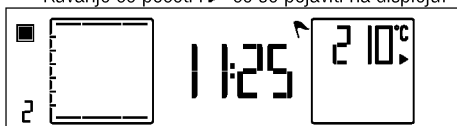


7. Dodirnite \sim da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite \checkmark da potvrdite temperaturu.
8. Za Pojačivač (brzo zagrevanje) dodirnite $^{\circ}\text{C}$ približno 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi \equiv U \equiv U će se pojaviti i pojačivač će biti aktiviran.



Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. \equiv U \equiv U će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje \equiv U \equiv U kada dugo dodirujete $^{\circ}\text{C}$. Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se obavljaju u zasebnom velikom delu.

9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite \triangleright \equiv U \equiv U da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i \triangleright će se pojaviti na displeju.



» Rerna će se zagrejati do podešene temperature.



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

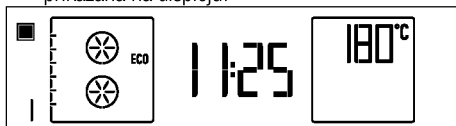
11. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster \triangleright \equiv U \equiv U dve sekunde da prekinete kuvanje.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

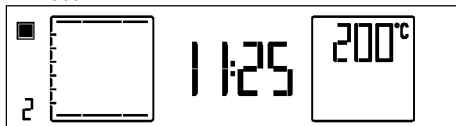
Odabirom temperature i funkcije koja odgovara pripremi vašeg obroka i podešavanjem vremena kuvanja možete podesiti da se rerna automatski isključi po isteku vremena kuvanja.

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

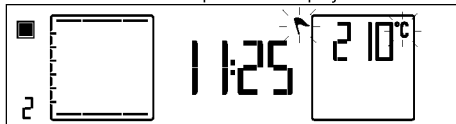
1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera U dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti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



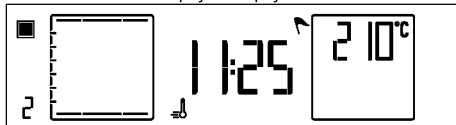
4. Dodirnite P da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
- » Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.
5. Dodirnite \sim da podesite željenu funkciju rada.



6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatreperti na displeju.

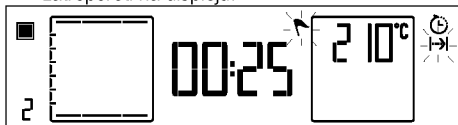


7. Dodirnite \sim da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite \checkmark da potvrdite temperaturu.
8. Za Pojačivač (brzo zagrevanje) dodirnite $^{\circ}\text{C}$ približno 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi \equiv U \equiv U će se pojaviti i pojačivač će biti aktiviran.

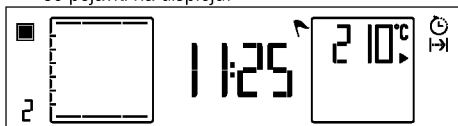


i Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje kada dugo dodirujete . Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se obavljaju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

9. Za vreme kuvanja dodirnite jednom. će zatrepereti 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 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.

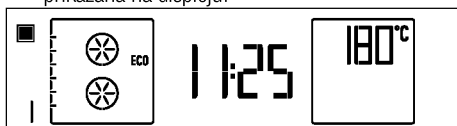
13. Kada se kuvanje završi, na displeju će se prikazati i i oglašice se alarmni signal.
14. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se neće automatski isključiti.
15. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite 2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.

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 .

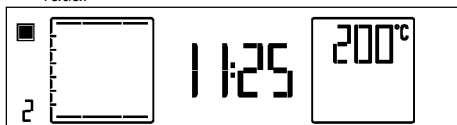
Podešavanje završetka vremena kuvanja na kasnije vreme; (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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.

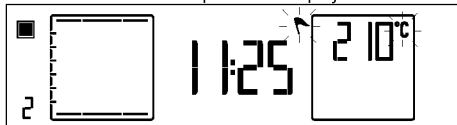
- Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
- Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana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





4. Dodirnite da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
- » Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
5. Dodirnite da podesite željenu funkciju rada.

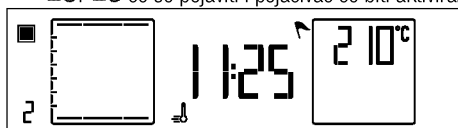





6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dodete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju.





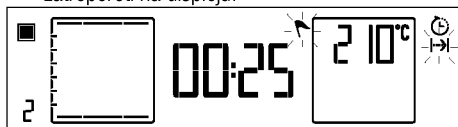
7. Dodirnite da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.







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

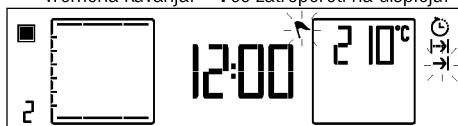






 Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu.  će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje  kada dugo dodirujete °C. Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se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

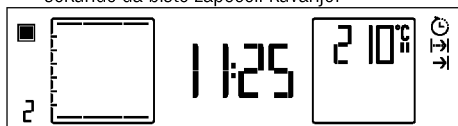
9. Za vreme kuvanja dodirnite  jednom.  će zatrepereti na displeju.





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

 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.

 Ako želite da otkažete program nakon podešavanja kuvanja prilagodavanjem 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

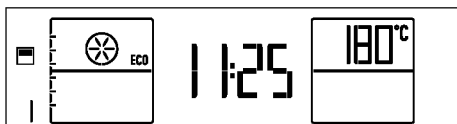
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manuelnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.

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

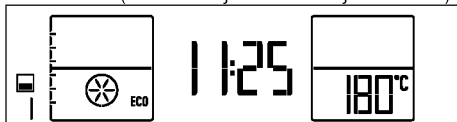
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

 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.

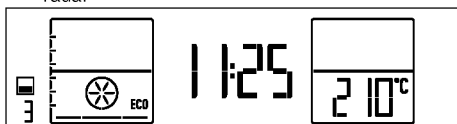


4. Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

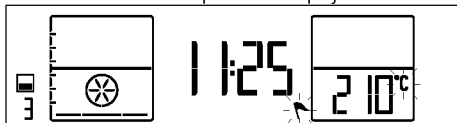


Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

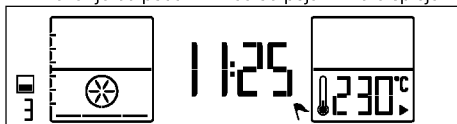
5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
 » Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
6. Dodirnite da podesite željenu funkciju rada.



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



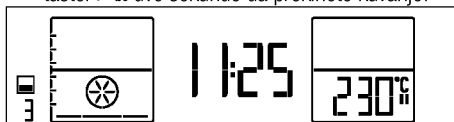
8. Dodirnite da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.
9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i će se pojaviti na displeju.



» Rerna će se zagrejati do podešene temperature.

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.



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

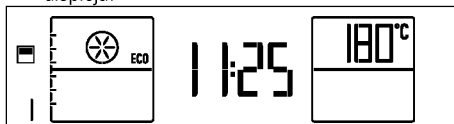
Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

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.

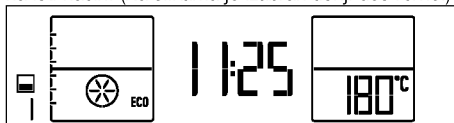
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

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.

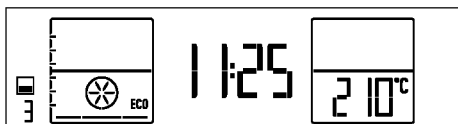


4. Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

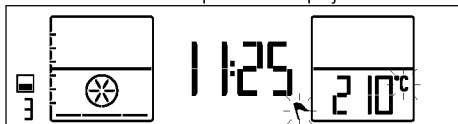


Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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.



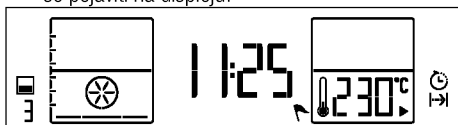
7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju.



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



10. Dodirnite \sim da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem \checkmark . Kada je vreme kuvanja podešeno, \rightarrow 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 \triangleright 2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i \blacktriangleright 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 \rightarrow i \rightarrow i oglašiće 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 \triangleright 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 ⌚ .

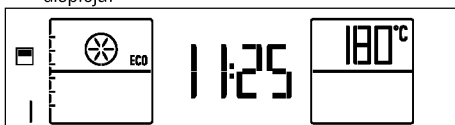
Podešavanje završetka vremena kuvanja na kasnije vreme; (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Možete obezbediti da rerna radi i automatski se isključuje 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.

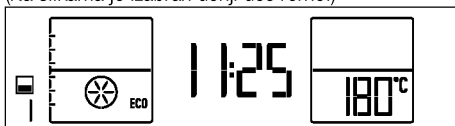
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žleba za rešetke.

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.

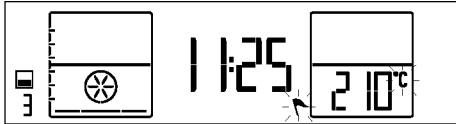
5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.



» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.



6. Dodirnite  da podesite željenu funkciju rada.








7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  jednom da dodate do displeja za temperaturu. Simbol  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.





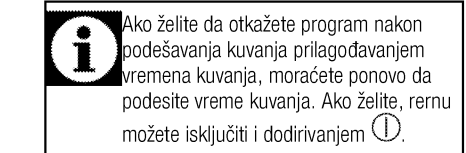
12. Dodirnite  da podesite željenu vrednost završetka vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je završetak vremena kuvanja podešen,  će se neprekidno prikazivati.
13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja 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.



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.



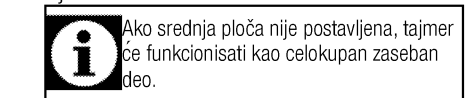
Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne


Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

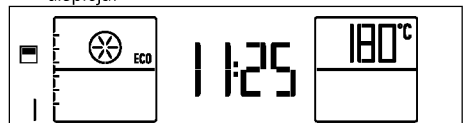
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manuelnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.



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.

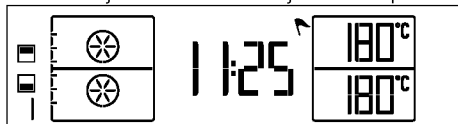



2. Uključite rernu dodirivanjem tastera  dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.




 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.

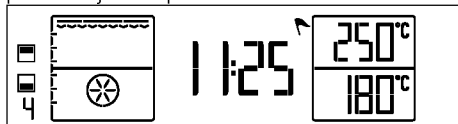





5. Dodirnite  da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.

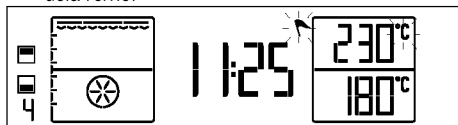
» Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.





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. Simboli aktivnih delova rerne  i  za ovo podešavanje će trepereti.

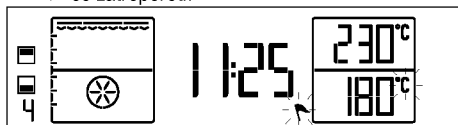





7. Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite  jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne.  i  će zatreperti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.








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

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



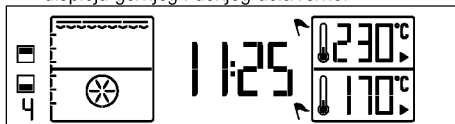
10. Dodirnite  jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne.  i  će zatreperti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.


11. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dodete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem .  će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatreperti.


 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.

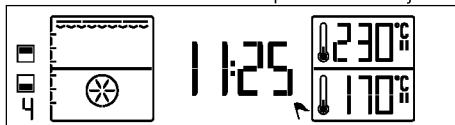
12. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

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



 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.




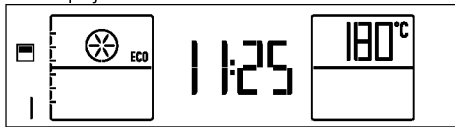
Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja; Poluautomatski rad



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.

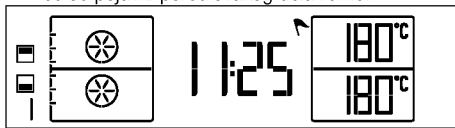
 Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.


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




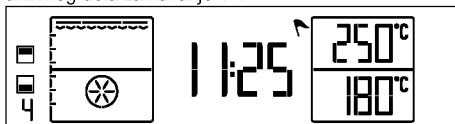
 Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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

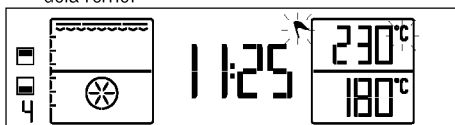





- Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
- Dodirnite  da izaberete odgovarajuću funkciju kuvanja među funkcijama koje su podešene za oba dela rerne. Na primer, možete izabrati funkciju „Gril i ventilator“ da grilujete 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. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje .

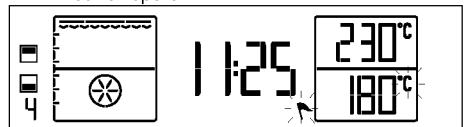





- Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.






- Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dodete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem . $^{\circ}\text{C}$ će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatrepereti.

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











- Dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.
- Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dodete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem . $^{\circ}\text{C}$ će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje  će zatrepereti.




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



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





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





- Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja za gornji deo i potvrdite podešavanje pomoću . Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno,  će se neprekidno prikazivati na displeju.
- 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.

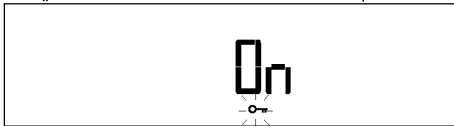
Aktiviranje zaključavanja tastera


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






»  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.


 Ostali tasteri rerne 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 rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik nezavisno od programa kuvanja.

Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena.



Alarm će se oglasiti kada istekne vreme koje ste podesili.


 Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa i 59 minuta.

Podešavanje alarma:

1. Više puta kratko dodirnite  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.

- Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.
- Alarm možete da prekinete dodirivanjem bilo kog tastera.

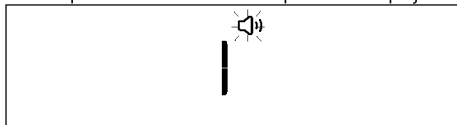
Poništavanje alarma:

- Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže .
 - 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 rerne u pripravnosti.

- Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže .  će zatreperti na displeju.






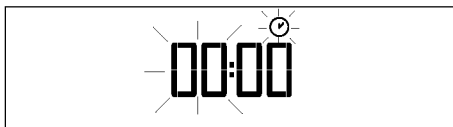
- Postoje 2 vrste zvuka, odnosno „1“ i „2“. Dodirnite  da izaberete željenu vrstu.
- Dodirnite  da potvrdite podešavanje.






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

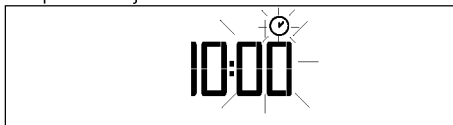
Podešavanje tačnog vremena

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

- Više puta kratko dodirnite  dok se na displeju ne prikaže . Čas i simbol  će zatreperti na displeju.



- Koristite  /  da podesite čas.
- Dodirnite  da potvrdite podešavanje.
- Minuti i simbol  će zatreperti. Podesite minute pomoću tastera  / . Dodirnite  da potvrdite podešavanje minuta.



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

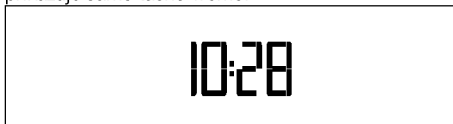







Tabela vremena kuvanja

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

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa

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








	Prva polica rerne je donja polica.
--	---

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	175	25 ... 35
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštiju**		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 roštiju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm		1 - 4	150	25 ... 35

		na žičanom roštiju** 4- Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**				
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	175	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštiju**		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
Čuretina (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 zagrejeta remu.						
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.						
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.						

Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom 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		1	150	25 ... 35

		roštilju**				
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pečivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pleha	1-Pleh za pečivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	165	35 ... 40
Obogaćena pečiva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	190	35 ... 45
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	200	10 ... 15
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	20 ... 30











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

Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		4	175	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pečivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Obogaćena pečiva	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 (izhmacun)	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.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



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



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

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

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Tabela kuvanja za testiranje jela (Za zaseban veliki deo)

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



Prva polica rerne je donja polica.

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

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pečenje testenine

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 °C i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno mnogo vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se veća količina sosa koji ste 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 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.
- 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:

- 200 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 udubljenjenu 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 nadode. 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 odzgo i poslužite.



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 udubljenjenu 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 oivičite ga drugom polovinom testa. Uvijte ivice testa prema unutra i čvrsto zatvorite.
- Razmažite sastojke sosa na testo, a zatim ga ispecite.



Napomena: Ovaj recept je za 4 kalcione.

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 govedjeg 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 udubljenjenu 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 govedeg mesa
- 4 grančice sitno iseckanog peršuna
- 4 kašike maslinovog ulja
- So
- Crni biber

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.
- 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.



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 incuna
- 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, incune i kapar i ispecite.



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.



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 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.
- Pomešajte sastojke za iverice u zasebnoj posudi.
- Razvijte testo oklagijom tako da ne bude previše tanko.
- Razmažite mešavinu ajrana i jaja na iverice razvijenog testa, a zatim uvrnite iverice uvlačenjem prema unutra. Namažite mešavinu ajrana i jaja i na zavijenu ivericu.
- Stavite čedar sir na testo, poredajte pastrami jedan pored drugog i ispecite.
- Nakon pečenja pitu namažite maslacem i poslužite.



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 parčica fermentisanog kulena
- 200 g kulena
- 8 listova salame
- 10 crnih 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.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

Kako rukovati grilom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.


Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

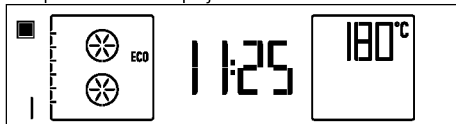




Možete da grilujete u zasebnom celom delu, samo u gornjem delu ili u gornjem delu kada su upotrebi gornji niži delovi.

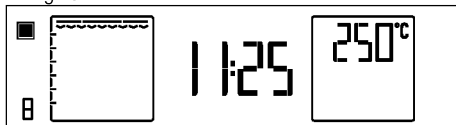
Grilovanje u zasebnom velikom delu




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

1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem  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 uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatreperti 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 rerne, strana 23*
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

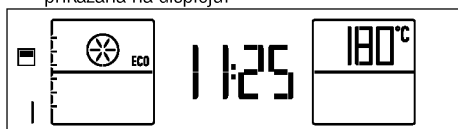
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.


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

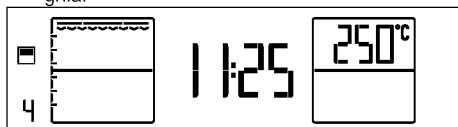


Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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 23*
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 gornji i donji deo rerne radi.

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

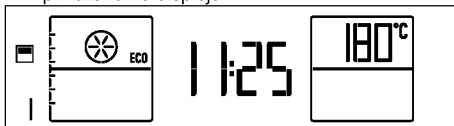
1. Postavite srednju ploču u kucište između 3. i 4. žljeba za rešetke.






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

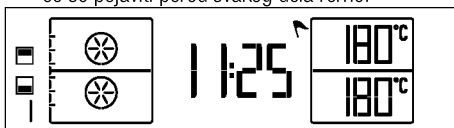
2. Uključite rernu dodirivanjem  dve sekunde.


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.

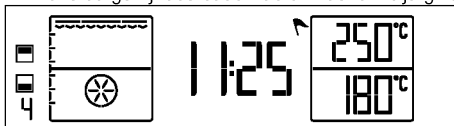
4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem  dva puta.  će se pojaviti pored svakog dela rerne.







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

» Odgovarajući broj funkcije će zatreperiti 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 rerne. Za ova podešavanja će zatreperiti simbol aktivnog dela za kuvanje . Pogledati (Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
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 rernu.



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

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

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4..5	250	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4..5	250	25...35 min.
Jagnjeće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
# zavisno od debljine Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4..5	250	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4..5	250	25...35 min.
Jagnjeće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
# zavisno od debljine Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja

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 proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.
Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja. Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

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

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



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



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

Čišćenje komandne table

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



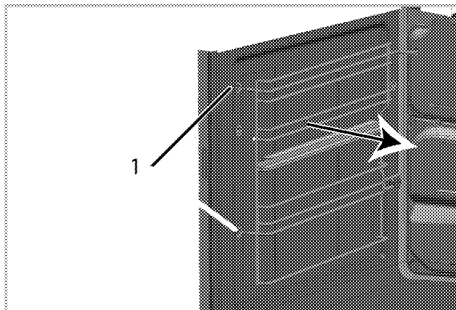
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje unutrašnjosti rerne

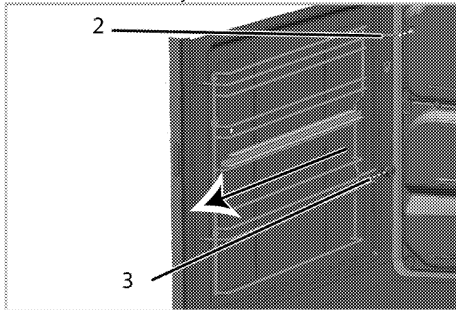
Za čišćenje bočnih zidova rerne

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

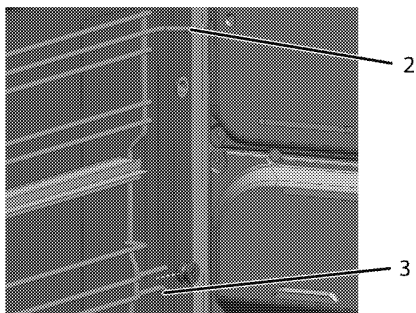
1. Izvadite srednju ploču iz rerne
2. Povucite žičanu rešetku i izvucite vrh br. (1) iz kućišta.



3. Uklonite potpuno žičanu rešetku povlačeći je iz rerne. Vodite računa da vrh br. 2 bude izvađen iz svog kućišta u zadnjem zidu, a da vrh br. 3 bude izvađen iz zavrtnja na bočnom zidu.



4. Očistite žičanu rešetku i bočne zidove rerne mlakom vodom i tečnošću za pranje sudova koristeći meku krpu ili sunder i obrišite ih suvom krpom.
5. Pričvrstite vrh žičane rešetke u rernu tako da njihovi vrhovi (2) mogu da uđu u kućišta na okviru, a da vrh br. 3 uđe u zavrtnj na bočnom zidu.



6. Ubacite vrh žičane rešetke (1) u njegovo kućište na okviru.

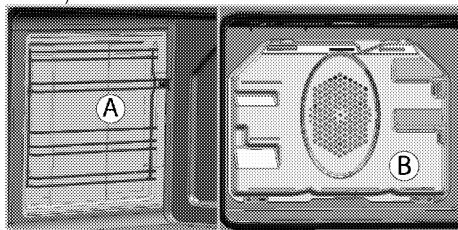


Vodite računa da žičana rešetka bude dobro učvršćena u kućište.

Katalitički zidovi

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

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom proliهنog ulja (para i ugljen-dioksid).



Za čišćenje vrata rerne

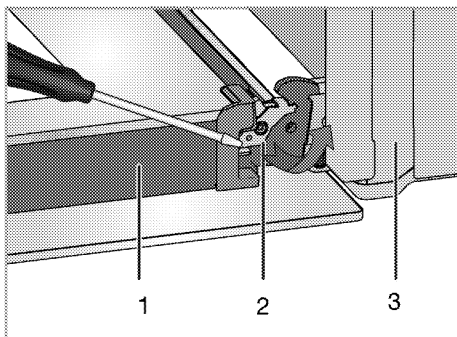
Za čišćenje vrata rerne koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku krpu ili sunder i obrišite ih suvom krpom.



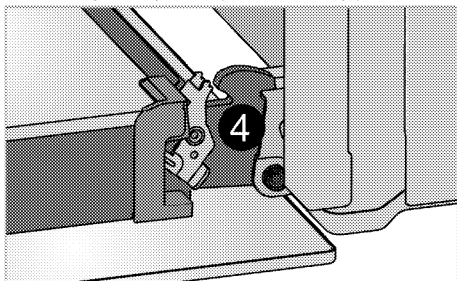
Nemojte čistiti vrata i staklo rerne materijalima koji mogu oštetiti njenu površinu, kao što su čvrsta abrazivna sredstva za čišćenje, metalni strugači, čelična vuna ili izbeljivači.

Skidanje vrata rerne

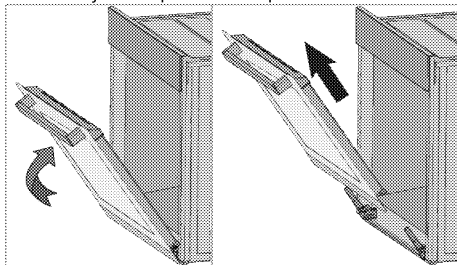
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

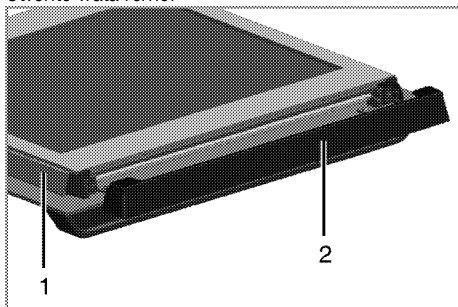


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

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

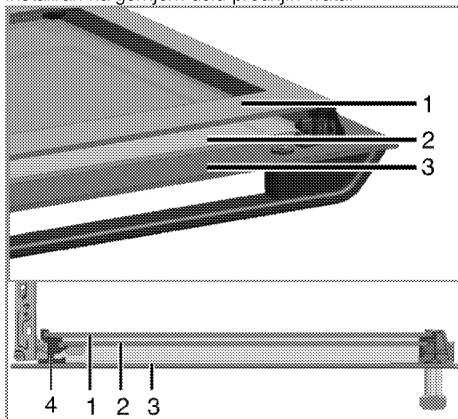
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

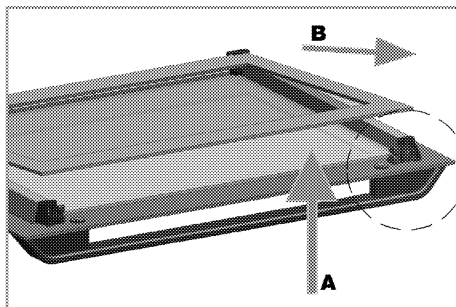
Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



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

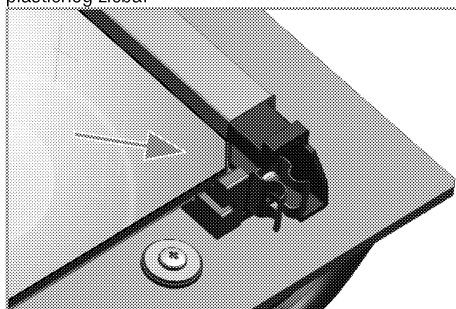
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

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



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

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



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

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

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

Zamena sijalice u rerni






OPASNOST:

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

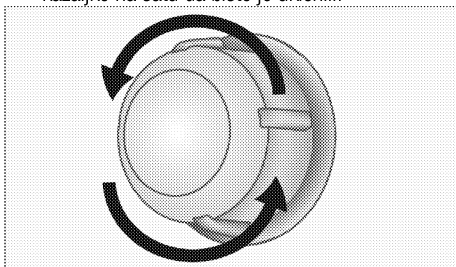


U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

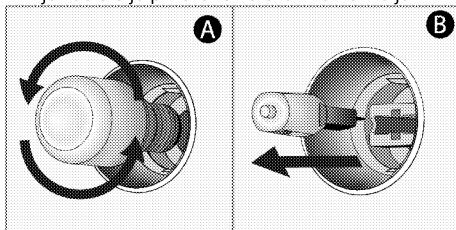
	Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.
	Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.
	Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



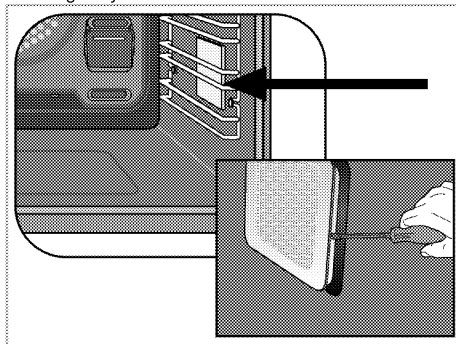
3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



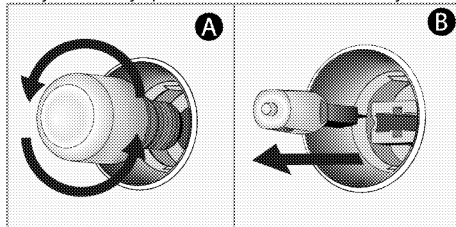
4. Namestite stakleni poklopac.

Ako vaša rerna ima četvrtastu sijalicu:

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



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



5. Namestite stakleni poklopac, a zatim žičane police.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica u rerni ne radi.

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

Rerna ne greje.

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



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