



1. Kontrolna tabla
  - 1.1. Dugme za izbor funkcije
  - 1.2. Dugme za izbor vremena pripreme hrane
  - 1.3. Dugme termostata
  - 1.4. Crvena LED lampica termostata
2. Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
3. Gornji grejač
4. Grejač za grill
5. Zadnje svetlo u reni
6. Ventilator
7. Donji grejač (sakriven)
8. Hladna vrata rene

**PRIBOR**

Žičana polica, posuda za prikupljanje sokova i masti

TABELA FUNKCIJA RERNE	
Funkcije	Opis funkcije
RERNA ISKLJUČENA	—
SVETLO RERNE	- Za uključivanje svetla u reni
STATIČKA FUNKCIJA	- Za pripremu mesa, ribe i piletine na istom nivou u reni. - Renu unapred zagrejte na potrebnu temperaturu i stavite hranu unutra čim se crvena lampica termostata ugasi. - U idealnom slučaju trebalo bi koristiti drugi ili treći nivo.
FUNKCIJA ZA PEČENJE KOLAČA / VENTILATOR	- Za pripremu hrane na najviše dva različita nivoa polica. - Ako je potrebno, radi ravnomernije pripreme hrane zamenite položaj posuda unutar rene. - Renu nije neophodno prethodno zagrejati (osim za pice ili sl.)
GRILL	- Grill funkciju koristite za pečenje bifteka, ćevapa i kobasica, gratiniranog povrća i pravljenje tosta. - Prethodno zagrejte remu 3-5 minuta. - Tokom pečenja vrata moraju da se drže zatvorena. - Kada pečete meso, da biste smanjili prskanje masti i dim, sipajte malo vode u posudu za prikupljanje sokova i masti (na donjem nivou). - U idealnom slučaju trebalo bi okretati meso tokom pečenja.
TURBO GRILL	- Za pečenje velikih komada mesa (goveđe i drugo pečenje). - Tokom pečenja vrata moraju da se drže zatvorena. - Kada pečete meso, da biste izbegli prskanje masti i dim, sipajte malo vode u posudu za prikupljanje sokova i masti. - Okrećite meso tokom pečenja.
ODMRZAVANJE	- Idealno za odmrzavanje smrznute hrane do sobne temperature. - Hranu treba staviti u renu u sopstvenom pakovanju kako bi se sprečilo da se osuši.

**UKLJUČIVANJE RERNE**

Okrenite dugme za izbor funkcije na potrebnu funkciju. Svetlo rerne se uključuje. Okrenite dugme termostata u smeru kazaljke na satu do potrebne temperature. Uključuje se crvena LED lampica termostata, a zatim se isključuje kada rena dostigne odabranu temperaturu. Po isteku vremena pripreme hrane okrenite dugmad na "0".

**DUGME ZAMERENJE VREMENA PRIPREME HRANE**

Ovo dugme može da se koristi za merenje vremena pripreme hrane od 1 do 60 minuta. Da biste podesili ovu funkciju, prvo okrenite dugme do kraja u pravcu kazaljke na satu a zatim ga vratite unazad do željenog vremena pripreme. Po isteku podešenog vremena pripreme oglašiće se zvučni signal.

HRANA	Funkcija	Nivo (od dna)	Temperature (°C)	Vreme pripreme (minuta)
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina		2	190-210	90-110
Piletina/zečetina/pačetina		2	190-200	65-85
Ćuretina/guščetina		2	190-200	140-180
Riba		2	180-200	50-60
Punjene paprike i paradajz/pečeni krompiri		2	180-200	50-60
Kolači od dizanog testa		2	170-180	45-55
Kolači sa nadevom		2	180-200	60-90
Biskviti		2	170-180	35-45
Lazanje		2	190-200	45-55
Pica/Hleb		2	200-225	40-50/15-18
Tost		3/4	250	1.5-2.5
Kotleti/kobasice/ćevapi		3/4	250	35-45
Gratinirano povrće		3	250	5-8
Pileća polutka		3	250	40-50
Celo pile		2/3	200-225	55-65
Goveđe pečenje		2	200-250	35-45
Pečenje		2/3	200-225	60-70
Riba (cela)		3	190-200	40-50

**Napomena:** Vreme pripremanja hrane i temperature date su na osnovu količina hrane za oko 4 porcije.