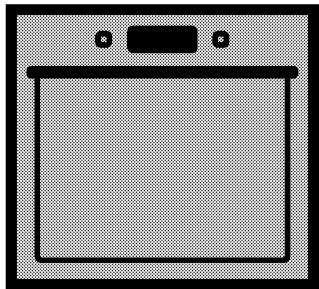


Перна за вградување

Упатство за корисникот



BVR34500BGMS

MK | SB

285.4602.55/R.AF/11.06.2018/5-5

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избраате производ на Beko. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувайте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дадете му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомните дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

СОДРЖИНА

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Општа безбедност	4
Електрична безбедност	4
Безбедност на производот	6
Наменета употреба	8
Безбедност за децата	8
Фрлање на стариот производ	8
Фрлање на материјалот за пакување	9

2 Општи информации

Преглед	10
Содржина на пакувањето	11
Технички спецификации	12

3 Инсталација

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	14
Фрлање на стариот производ	16

4 Подготовка

Совети за штедење енергија	17
Првична употреба	17
Поставување на почетното време	17
Право чистење на производот	18

Воведно загревање 18

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот	19
Како се ракува со електричната рерна	19
Функции на рерната	21
Како се работи со контролната единица на рерната	24
Табела со времиња за готвење	37
Функции за готови јадења	39
Рецепти за готови јадења	42
Како се користи грилот	48

6 Одржување и грижа

Општи информации	52
Чистење на контролниот панел	52
Чистење на рерната	52
Вадење на вратата на рерната	53
Вадење на внатрешното стакло на вратата	54
Замена на светилката во рерната	55

7 Решавање проблеми

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбреат сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
 - Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја пониши гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
 - Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
 - Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.
- Електрична безбедност**
- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Никогаш не допирајте го приклучокот со мокри раце! Никогаш не извлекувајте го приклучокот со влечење за кабелот, секогаш извлекувајте го со фаќање на самиот приклучок.
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел.

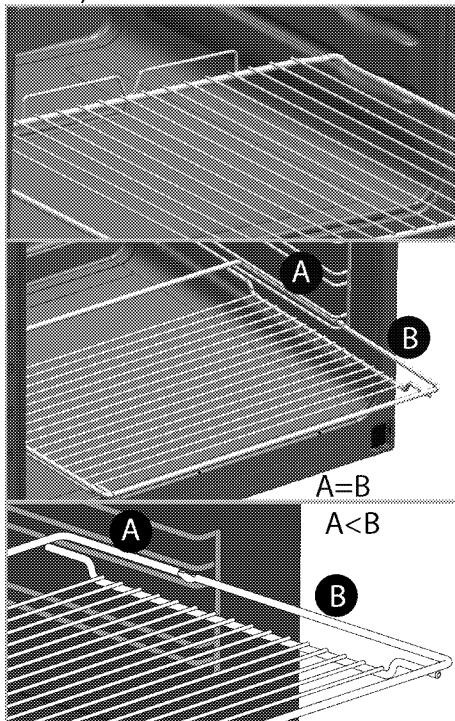
напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат на страна освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикава пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги

решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или

вадите садови во / од врелата рерна.

- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Проверете дали рерната е исклучена пред да ја менувате светилката за да ја избегнете можноста за електричен удар.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,

- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот, Наменета употреба
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на раките и за греене.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Достапните делови стануваат врели во текот на употребата.

Децата треба да се држат на страна.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување на страна од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлете го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го

користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи

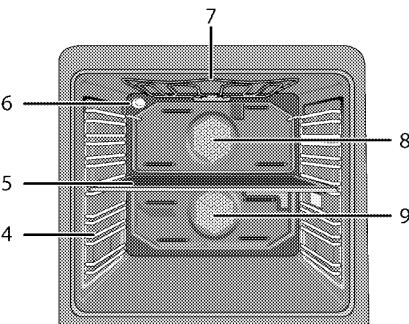
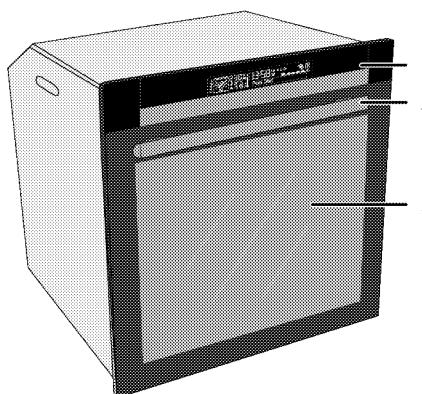
штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувайте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлете го со домашниот отпад.

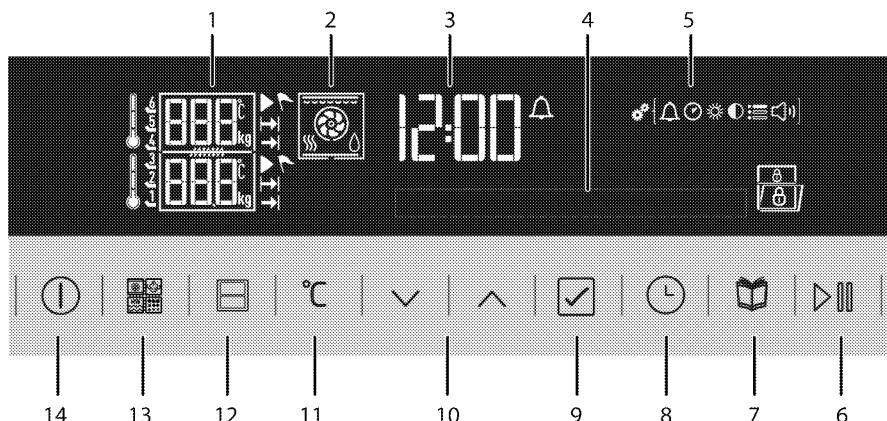
2 Општи информации

Преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Рачка
- 3 Предна врата
- 4 Позиции на полиците
- 5 Плача од среден дел
- 6 Светилка

- 7 Елемент со горен грејач
- 8 Мотор за вентилатор од горен дел (зад ламарината)
- 9 Мотор за вентилатор од долн дел (зад ламарината)



- 1 Поле со индикаторот за температура/тежина
- 2 Екран со функции
- 3 Поле со индикаторот за тековното време
- 4 Екран за текст
- 5 Симболи од мени со параметри
- 6 Копче за започнување/прекинување на готвењето
- 7 Копче за избор на менито за соодветна храна
- 8 Копче за време и поставки
- 9 Копче за потврда

- 10 Копчиња нагоре/надолу (за движење низ ставките во менито) (Избор на мени)
- 11 Копче за поставување на температура/тежина/поттикнувач
- 12 Копче за избор на дел од рерна
- 13 Копче за избор на функции *
- 14 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- * Претходни параметри кај рерни со својства за самостојно чистење, парење и микробранова печка.

Содржина на пакувањето

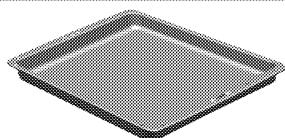


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е описана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

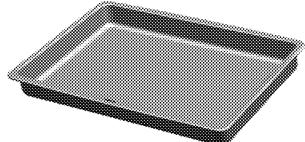
2. Тава за перна

Користете ја за тесто, замрзнатата храна и печење на големи парчиња месо.



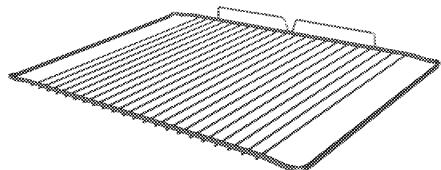
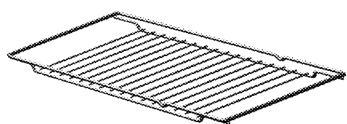
3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање масноти при печење на грил.



4. Полица со решетки

Користете ја за печење и за ставање храна да се пеке или готови во тепсии на саканата полица.

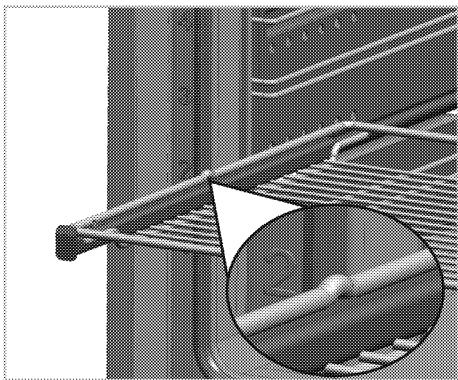
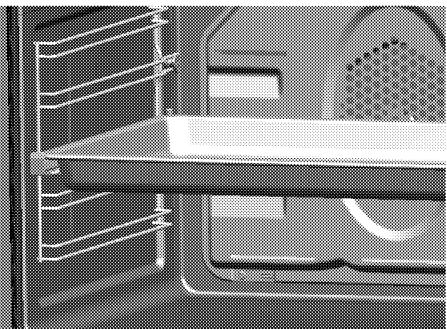


5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

(Ова функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојите на задниот дел на телескопската решетка стојат на работите на решетката за грилот и тавата.



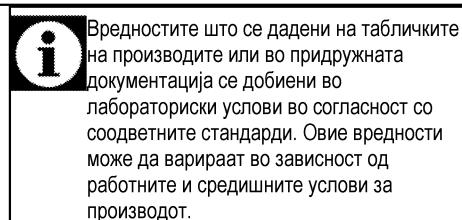
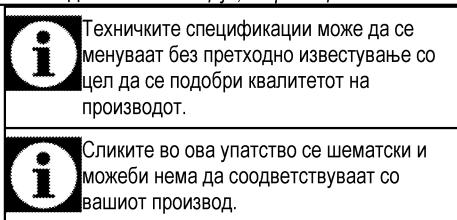
Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3,5kW
Осигурувач	16 A
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 mm. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 mm./594 mm./567 mm.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 mm./560 mm./мин. 550 mm.
Главна рерна	Повекенаменска рерна - Рерна со двоен дел
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

** Видете *Инсталација*, страница 13.



3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност со регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирали.
- Ако има фиока под перната, мора да се постави полица меѓу перната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.



Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



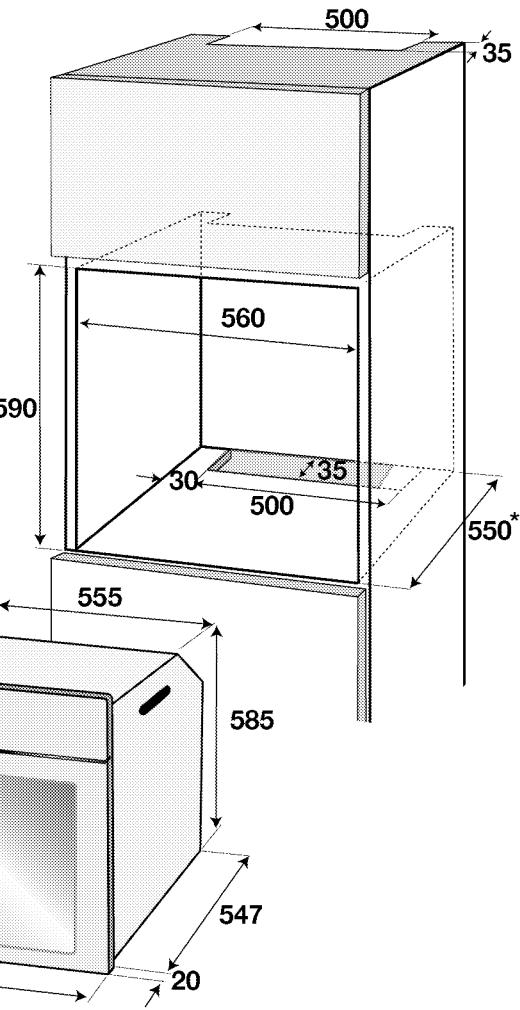
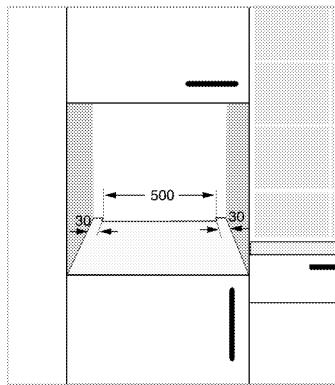
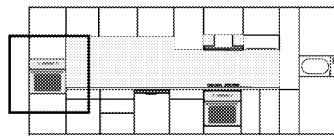
Не користете ја вратата или раката за носење или поместување на производот.



Ако производот има ракки, притиснете ги наназад во страничните сидови по преместување на производот.

Пред поставување

Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).



* мин.

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да

биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!



Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата).

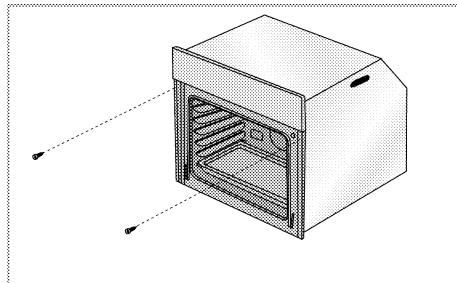


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

Инсталација на производот

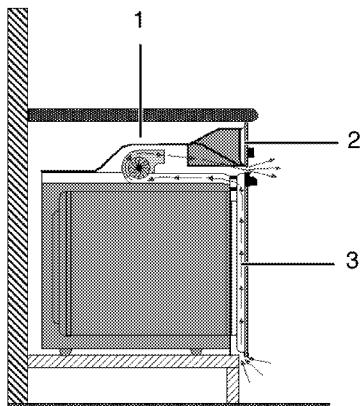
1. Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклештен и/или заглавен.



Обезбедете ја рерната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и рерната не се поместува. Рерната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталирана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



1 Вентилатор за разладување

2 Контролен панел

3 Врати

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.



Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена перната.

Ако сте готовеле со програмирање на тајмерот на перната, ќе се исклучи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во перната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од перната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на перната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или раката за подигнување или поместување на производот.



Не ставяйте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

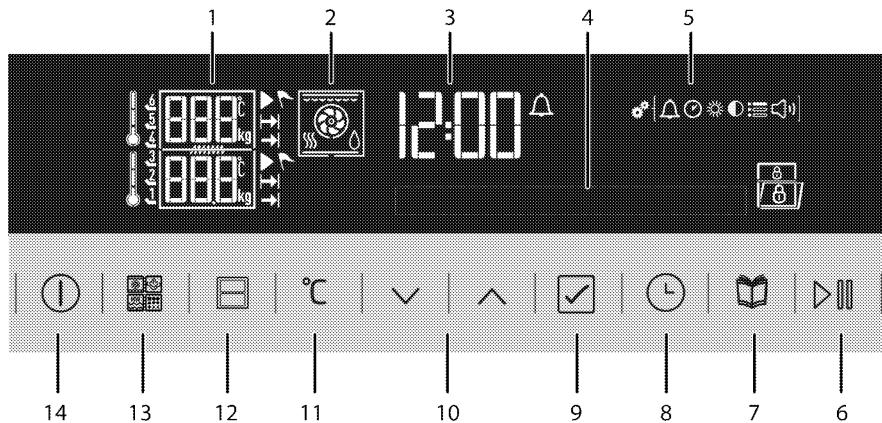
Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.

- Готовете повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Готовете повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.

Првична употреба

Поставување на почетното време



- 1 Поле со индикаторот за температура/тежина
2 Екран со функции
3 Поле со индикаторот за тековното време
4 Екран за текст
5 Симболи од мени со параметри
6 Копче за започнување/прекинување на готвењето
7 Копче за избор на менито за соодветна храна
8 Копче за време и поставки
9 Копче за потврда
10 Копчиња нагоре/надолу (за движење низ ставките во менито) (Избор на мени)
11 Копче за поставување на температура/тежина/поттикнувач
12 Копче за избор на дел од рерна
13 Копче за избор на функции *14 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ

- * Претходни параметри кај рерни со своства за самостојно чистење, парење и микробранова пекча.

Поставете го почетното време

1. Кога ќе го вклучите производот за првпат, ќе затрпкаат полето за часот и симболот . Ќе се појави текстот „Set the current time“.



2. Поставете го часот со копчињата /.
3. Допрете на за да го потврдите часот.
4. Ќе трепкаат полето за минути и симболот . Поставете ги минутите со копчињата /.

Допрете на за да ги потврдите минутите.



» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.



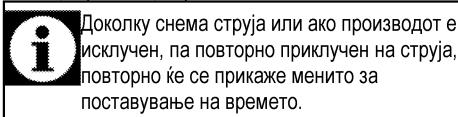
Поставки за јазикот

Јазикот може да го поставите само кога рерната е во мирување.

1. Допирајте на копчето додека не го видите симболот во менито за поставките.

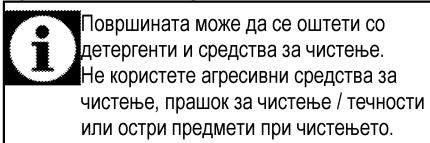


2. На приказот ќе затрепка симболот и ќе се прикаже опцијата за поставување на јазикот.
 3. Допирајте на копчињата / за да го изберете саканиот јазик.
 4. Допрете на за да ја потврдите поставката.
- » Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.
- » Кога еcranот е во овој статус, функционални се само копчињата и . Сите дејствија можете да ги извршувате преку менито за поставки.



Доколку схема струја или ако производот е исклучен, па повторно приклучен на струја, повторно ќе се прикаже менито за поставување на времето.

Прав чистење на производот



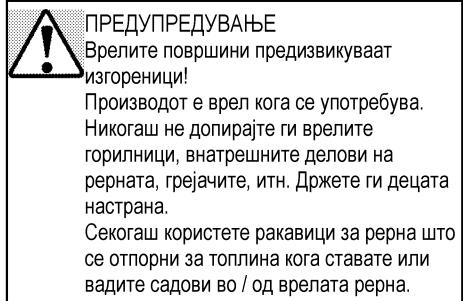
Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.

2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе се отстранат и ќе се тргнат.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

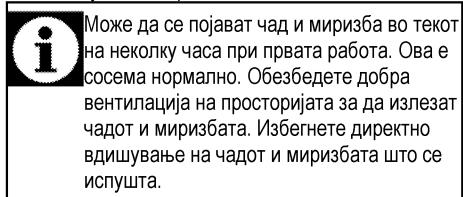
Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилинци, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете .
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водите садови во / од врелата рерна.



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна кркава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пипери.

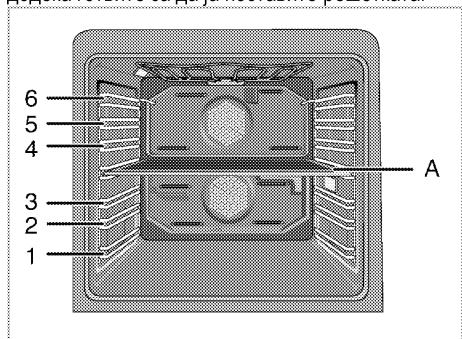
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додавте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверојат дел и масната храна може да се запали.

Како се ракува со електричната рерна Позиции на решетката

Можете да користите 6 позиции на решетката во рерната, 3 во долниот дел и 3 во горниот дел. Има и дополнителен канал каде што се поставува средната тава (A). Не користете го овој канал додека готвите за да ја поставите решетката.



Можете да гответе во 4 различни секции во
перната.

	Горна секција	Можете да гответите само во горната секција. Соодветно за грил и приготвување помали количина храна.		Кога е вклучена горната секција, на приказот се покажуваат температурата, позициите на решетката, симболот за готвење, симболот за мирување, симболот за време на готвење и симболот за крајно време за готвење за оваа секција.
	Долна секција	Можете да гответите само во долната секција. Соодветно за подготвување на средна количина храна.		Кога е вклучена горната секција, на приказот се покажуваат температурата, позициите на решетката, симболот за готвење, симболот за мирување, симболот за време на готвење и симболот за крајно време за готвење за оваа секција.
	Долна и горна секција	Можете истовремено да гответите во долната и во горната секција. Одговара за готвење на две различни јадења.		Кога се активни долната и горната секција, на приказот одделно се покажуваат температурата, позициите на решетката, симболот за готвење, симболот за

				мирување, симболот за време на готвење и симболот за крајно време за готвење за секциите.
 Единечна голема секција	Можете рерната да ја користите како единечна голема секција. Соодветно за големи и разновидни јадења.			Кога е активна рерната како единечна голема секција, на приказот се покажуваат температурата, позициите на решетката, симболот за готвење, симболот за мирување, симболот за време на готвење и симболот за крајно време за готвење за оваа секција.

Функции на рерната

Редоследот на работните режими што е прикажан тутка може да се разликува од тој на вашиот

производ. Функциите се однесуваат само на рерни со единечна голема секција.

Сите функции на вашата рерна се објаснети во овој дел.

Симбол	Име	Опис
	Статично (горен и долен грејач)	Работат горниот и долниот грејач истовремено. Готовете само со една тава.
	Долен грејач	Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и ако сакате повеќе да ја потпечете храната од долната страна.
	Статично + вентилатор (горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор)	Вклучени се горниот, долниот грејач и вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Готовете само со една тава.
	Одмрзнување (со помош на вентилатор)	Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и за ладење на готвената храна.

	Готвење потпомогнато со вентилатор	Вклучен е само вентилаторскиот грејач во задниот сид. Врелиот воздух загреван со помош на вентилаторот се распределува еднакво и брзо низ рерната со дување. Во повеќето случаи, не е потребно претходно загревање.
	Горен грејач + вентилатор (горен грејач потпомогнат со вентилатор)	Вклучени се горниот грејач и грејачот на вентилаторот во задниот сид. Врелиот воздух се распределува подобро со вентилаторот отколку кога работи само горниот грејач.
	Пица	Вклучени се истовремено долниот грејач и грејачот потпомогнат од вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за печење пица.
	Повеќенаменско „3D“ готвење	Вклучени се истовремено горниот, долниот грејач и грејачот потпомогнат од вентилаторот. Гответе само со една тава.
	Економичен грил	Вклучена е само внатрешната секција на горниот грејач на таванот од внатрешноста на рерната. Соодветно за печење на грил на мали и средно големи парчиња месо.
	Целосен грил	Вклучени се истовремено внатрешната и надворешната секција на горниот грејач на таванот од внатрешноста на рерната. Соодветно за печење на грил на средно големи парчиња месо.
	Грил + вентилатор (грил потпомогнат со вентилатор)	Вклучени се истовремено внатрешната и надворешната секција на горниот грејач на таванот од внатрешноста на рерната и вентилаторот на задниот сид. Врелиот воздух рамномерно и бруг се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно за печење на грил на средно големи парчиња месо.
	Одржување топлина	Се користи за одржување на храна на одредена температура подолг период, којашто е подготвена за сервирање. Не користете го за готвење храна.
	Еко-готвење со вентилатор	Вклучен е само вентилаторскиот грејач во задниот сид. За штедење енергија, може да ја користите оваа функција наместо операциите за готвење што би ги извеле со топлење со помош на вентилатор во опсег на температура од 160-220° С. Но, времето за готвење ќе се зголеми малку. Времињата за готвење поврзани со оваа функција се посочени во табелата за „Еко-готвење со вентилатор“.
	Готвење на ниска температура	Се користи за готвење на ниски температури подолго време (10-15 часа).

Горна секција	Загревање со вентилатор Економичен вентилатор Горен грејач + вентилатор Целосен грил + вентилатор Целосен грил Одмирзнување Економичен грил	Долен грејач Одржување топлина Готвење на ниска температура Одмирзнување
Долна секција	Загревање со вентилатор Економичен вентилатор Одмирзнување Долен грејач Пица	 Функциите варираат зависно од моделот на производот.
Долна и горна секција	Потпомогнато со вентилатор + потпомогнато со вентилатор Целосен грил + потпомогнато со вентилатор Одмирзнување + одмирзнување Економичен грил + потпомогнато со вентилатор Потпомогнато со вентилатор + долен грејач Потпомогнато со вентилатор + пица	 При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.
Единечна голема секција	Статично Статично + вентилатор Загревање со вентилатор Повеќенаменско готвење (3D) Пица Горен грејач + вентилатор Целосен грил + вентилатор Целосен грил Економичен грил Економичен вентилатор	 Програмата се откажува ако схема струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
		 Тековното време не може да се поставува додека работи рерната во која било функција или ако се направени полуавтоматски или целосно автоматски програмирања на рерната.
		 Дури и кога е исклучена рерната, светилката на рерната свети кога ќе се отвори вратата.
		 Од безбедносни причини, максималното време што може да се постави како време за готвење - „Cook time“ е ограничено на 6 часа во сите позиции освен за функциите за одржување топлина - „Warm Keeping“ и за готвење на ниска температура - „Low Temp. Cooking“.
		 Од безбедносни причини, максималното време што може да се постави како време за готвење - „Cook time“ е ограничено на 6 часа во сите позиции освен за функциите за одржување топлина - „Warm Keeping“ и за готвење на ниска температура - „Low Temp. Cooking“.
		Единечна голема секција
Функција	Препорачана температура (°C)	Опсег на температура (°C)
Статично	200	40-280
Статично + вентилатор	175	40-280
Загревање со вентилатор	180	40-250

Повеќенаменско готвење (3D)	205	40-250
Пица	210	40-280
Горен грејач + вентилатор	200	40-280
Целосен грил + вентилатор	200	40-280
Целосен грил	280	40-280
Економичен грил	280	40-280
Економичен вентилатор	180	160-220
Долен грејач	180	40-220
Одржување топлина	60	40-100
Готвење на ниска температура	100	50-150
Одморзнување	-	-

Горен грејач + вентилатор	200	40-280
Целосен грил + вентилатор	280	40-280
Целосен грил	280	40-280
Економичен грил	280	40-280
Економичен вентилатор	180	160-220
Одморзнување	-	-

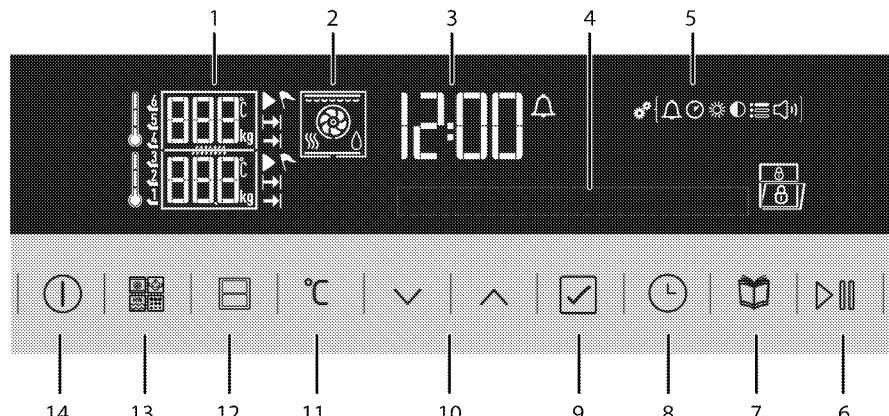
Функција	Препорачана температура (°C)	Опсег на температура (°C)
Загревање со вентилатор	180	40-250
Пица	210	40-280
Економичен вентилатор	180	160-220
Долен грејач	180	40-220
Одморзнување	-	-

Функција	Препорачана температура (°C)	Опсег на температура (°C)
Загревање со вентилатор	180	40-250
Пица	210	40-280
Економичен вентилатор	180	160-220
Долен грејач	180	40-220
Одморзнување	-	-

Горна секција

Функција	Препорачана температура (°C)	Опсег на температура (°C)
Загревање со вентилатор	180	40-250

Како се работи со контролната единица на рерната



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Поле со индикаторот за температура/тежина | 9 | Копче за потврда |
| 2 | Екран со функции | 10 | Копчиња нагоре/надолу (за движење низ ставките во менито) (Избор на мени) |
| 3 | Поле со индикаторот за тековното време | 11 | Копче за поставување на температура/тежина/поттикнувач |
| 4 | Екран за текст | 12 | Копче за избор на дел од рерна |
| 5 | Симболи од мени со параметри | 13 | Копче за избор на функции * |
| 6 | Копче за започнување/прекинување на готвењето | 14 | Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ |
| 7 | Копче за избор на менито за соодветна храна | | |
| 8 | Копче за време и поставки | | |



Сите сегменти на симболот за температурата во внатрешноста на рерната ќе се вклучат кога рерната ќе ја достигне поставената температура.



Ако ја отворите вратата на рерната, на екранот ќе се покаже предупредувањето „Door open“ и/или ќе се појави симболот .

11. Кога ќе заврши процесот на готвење, повторно држете го копчето две секунди за да го завршите готвењето.

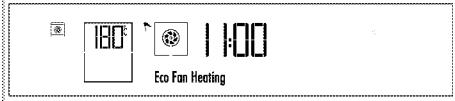


Полуавтоматски режим на работа

Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

Во полуавтоматскиот режим на работа, можете да го изберете временскиот период за кој ќе работи рерната (време на готвење).

1. Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната. Само откако ќе ја отстраните плочата од средниот дел на рерната, тајмерот на рерната ќе покажува време за целата рерна како единична секција.
2. Вклучете ја рерната со држење на копчето притиснато две секунди.
3. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење како единична голема секција за готвење.



4. Поставете ја посакуваната функција за готвење со допирање на копчињата / .



5. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



Temperature

6. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата / . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
7. За да ја поставите функцијата „Booster“, притиснете двапати на копчето за да го активирате засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster passive“ и ќе се појави симболот на екранот.
8. притиснете на кое било од копчињата или за да го активирате засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster active“ и ќе се појави симболот на екранот. Потврдете со допирање на .

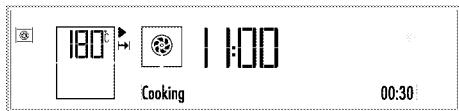


Кога засилувачот е поставен, рерната ќе работи со максимална моќност, за да ја постигне поставената температура. Кога ќе се постигне поставената температура, симболот ќе исчезне. Засилувачот е активен за функциите, при што кога ќе го притиснете копчето двапати, ќе се покаже .

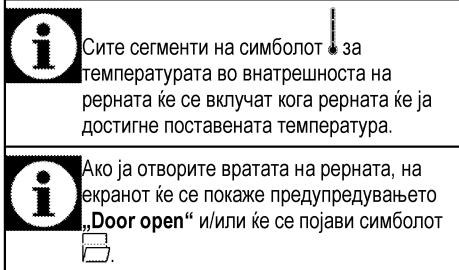
9. За да се покаже времето за готвење, притиснете еднаш на за да се покаже функцијата „Cook time“ (Време за готвење) на екранот за текст. Истовремено ќе трепка симболот .



10. Допрете на копчињата / за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето . Штом ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе почне да се прикажува постојано.
11. Ставете го садот во рерната и затворете ја вратата.
12. Ако вредности на функциите за готвење, температура и време се соодветни, држете го копчето 2 секунди за да го започнете готвењето. Готвењето започнува и на екранот ќе се прикаже „Cooking“ (готвење).



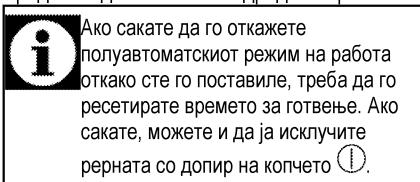
» Рерната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.



13. Отако ќе се заврши готвењето, на екранот се прикажуваат речениците “**Enjoy your meal!**” (Добар апетит) и “**Press start to continue**” (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.

14. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Рерната ќе се исклучи автоматски.

15. Ако сакате рерната да продолжи со работа, држете го копчето  2 секунди. Рерната ќе продолжи да готви на неодредено време.



Целосно автоматски режим на работа

Во целосно автоматскиот режим на работа, можете да ги приспособувате времето за готвење и крајното време за готвење.

Рерната се враќа на екранот за мирување отако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. **Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната. Само отако ќе ја отстраните плочата од средниот дел на рерната, тајмерот на рерната ќе покажува време за целата рерна како единечна секција.**
2. Вклучете ја рерната со држење на копчето  притиснато две секунди.

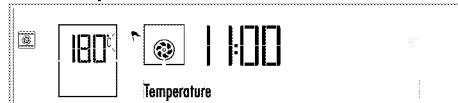
3. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење како единечна голема секција за готвење.



4. Поставете ја посакуваната функција за готвење со допирање на копчињата .



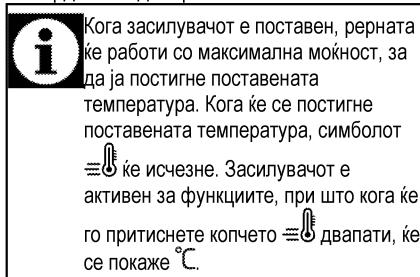
5. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на  за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот  на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



6. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата .. Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето ..

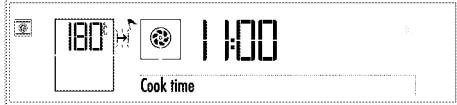
7. За да ја поставите функцијата „Booster“, притиснете двапати на копчето  за да го активираме засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster passive“ и ќе се појави симболот  на екранот.

8. притиснете на кое било од копчињата  или  за да го активираме засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster active“ и ќе се појави симболот  на екранот. Потврдете со допирање на .



9. За да се покаже времето за готвење, притиснете еднаш на  за да се покаже функцијата „**Cook time**“ (Време за готвење)

на екранот за текст. Истовремено ќе трепка симболот .



10. Допрете на копчињата  за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето . Штом ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе почне да се прикажува постојано.
11. За да го видите крајот на времето на готвење, допирајте на  на кратки интервали додека на екранот не се појави „Cook end time“ (крајно време за готвење). Истовремено трепка симболот .



12. Допрете на копчињата  за да изберете кога ќе заврши времето за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето. Штом ќе го поставите крајот на времето за готвење,  ќе се прикажува постојано.
13. Ставете го садот во перната и затворете ја вратата.
14. Ако вредностите за функциите за готвење, температура и крајот на времето за готвење се соодветни, држете го притиснатото копчето  2 секунди за да го започнете готвењето. » Ќе се прикаже „Stand by“ (мирување) на екранот. Таймерот на перната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.
15. Режимот за избраната операција се активира кога на екранот ќе се прикажат почетното време за готвење и „Cooking“ (Се готови) на екранот, по што перната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува температурата сè до крајот на времето за готвење. Светилката во перната свети одредено време за текот на процесот на готвење.



Сите сегменти на симболот  за температурата во внатрешноста на перната ќе се вклучат кога перната ќе ја достигне поставената температура.



Ако ја отворите вратата на перната, на екранот ќе се покаже предупредувањето „Door open“ и/или ќе се појави симболот .

16. Откако ќе се заврши готвењето, на екранот се прикажуваат речениците “Enjoy your meal” (Добар апетит) и “Press start to continue” (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.
17. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Перната ќе се исклучи автоматски.
18. Ако сакате перната да продолжи со работа, држете го копчето  2 секунди. Перната ќе продолжи да готви на неодредено време.



Ако сакате да го откажете целосно автоматското работење откако сте го поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење. Ако сакате, можете и да ја исклучите перната со допир на копчето .

Користење на перната само како горна или долна секција

Рачно ражување

Кога ражувате со перната рачно, таа ќе работи независно од времето за готвење откако тоа било внесено и откако била одредена температурата. Перната нема да се исклучи автоматски по истекот на времето за готвење. Треба да ја исклучи корисникот.

Перната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, перната ќе работи како целосна единична секција.

2. Вклучете ја перната со држење на копчето  притиснато две секунди.

- Кога рерната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција.



- Допрете еднаш на за да ја активирате долната секција на рерната.

Веднаш до активната секција на рерната ќе се појави симболот . Поставувањето на температурата и почетните чекори за процесот на готвење за долната и горната секција на рерната ќе се повторуваат на истот начин. (На сликите е покажано како е избрана долната рерна.)



Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

- Поставете ја посакуваната функција за готвење со допирање на копчињата /.



- Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



- Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата /. Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
- Ставете го садот во рерната и затворете ја вратата.
- Ако вредностите на функциите за готвење и температура се соодветни, допрете го двапати копчето / за да го започнете готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже „Cooking“ (готвење).



» Рерната се загрева до избраната температура.

i Сите сегменти на симболот за температурата во внатрешноста на рерната ќе се вклучат кога рерната ќе ја достигне поставената температура.

i Ако ја отворите вратата на рерната, на екранот ќе се покаже предупредувањето „Door open“ и/или ќе се појави симболот .

- Кога ќе заврши процесот на готвење, повторно држете го копчето / две секунди за да го завршите готвењето.



i Кога ја употребувате само горната или долната секција за готвење, неискористената секција треба да биде празна бидејќи и таа ќе се загрева.

Полуавтоматски режим на работа

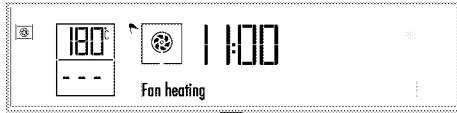
Во полуавтоматскиот режим на работа, можете да го изберете временскиот период за кој ќе работи рерната (време на готвење).

Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

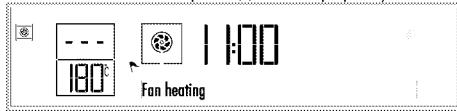
- Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.

i Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, рерната ќе работи како целосна единична секција.

- Вклучете ја рерната со држење на копчето притиснато две секунди.
- Кога рерната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција.

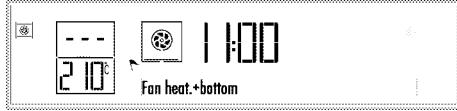


4. Допрете еднаш на за да ја активирате долната секција на перната. Веднаш до активната секција на перната ќе се појави симболот . Поставувањето на температурата и почетните чекори за процесот на готвење за долната и горната секција на перната ќе се повторуваат на истиот начин. (На сликите е покажано како е избрана долната перна.)

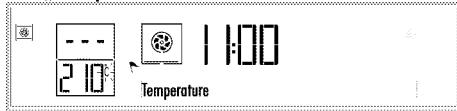


i Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

5. Поставете ја посакуваната функција за готвење со допирање на копчињата .



6. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата .
- Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
8. За да се покаже времето за готвење, притиснете еднаш на за да се покаже функцијата „Cook time“ (Време за готвење) на екранот за текст. Истовремено ќе трепка симболот .

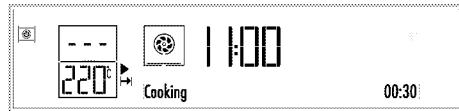


9. Допрете на копчињата за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на

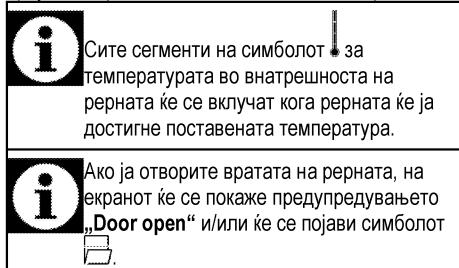
копчето .

Штом ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе почне да се прикажува постојано.

10. Ставете го садот во перната и затворете ја вратата.
11. Ако вредностите на функциите за готвење и температура се соодветни, допрете го двапати копчето за да го започнете готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже зборот „Cooking“. Ќе исчезне симболот , додека пак ќе се појави симболот .



» Перната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на времето за готвење што е избрано.



- i** Сите сегменти на симболот за температурата во внатрешноста на перната ќе се вклучат кога перната ќе ја достигне поставената температура.
- i** Ако ја отворите вратата на перната, на екранот ќе се покаже предупредувањето „Door open“ и/или ќе се појави симболот .
12. Откако ќе се заврши готвењето, на екранот се прикажуваат речениците “Enjoy your meal” (Добар апетит) и “Press start to continue” (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.
13. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Перната ќе се исклучи автоматски.
14. Ако сакате перната да продолжи со работа, држете го копчето 2 секунди. Перната ќе продолжи да готви на неодредено време.

i Кога ја употребувате само горната или долната секција за готвење, неискористената секција треба да биде празна бидејќи и таа ќе се загрева.



Ако сакате да го откажете полуавтоматскиот режим на работа откако сте го поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење. Ако сакате, можете и да ја исплучите перната со допир на копчето ①.

Целосно автоматски режим на работа

Во целосно автоматскиот режим на работа, можете да ги приспособувате времето за готвење и крајното време за готвење.

Перната се враќа на еcranот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, перната ќе работи како целосна единична секција.

2. Вклучете ја перната со држење на копчето ① притиснато две секунди.
3. Кога перната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција.



4. Допрете еднаш на за да ја активирате долната секција на перната.
Веднаш до активната секција на перната ќе се појави симболот . Поставувањето на температурата и почетните чекори за процесот на готвење за долната и горната секција на перната ќе се повторуваат на истиот начин. (На slikите е покажано како е избрана долната перна.)



5. Поставете ја посакуваната функција за готвење со допирање на копчињата /.



Fan heat+bottom

6. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на за да додете до еcranот за температурата. Ќе затрепка симболот на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



Temperature

7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата /. Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
8. За да се покаже времето за готвење, притиснете еднаш на за да се покаже функцијата „Cook time“ (Време за готвење) на еcranот за текст. Истовремено ќе трепка симболот .



Cook time

9. Допрете на копчињата / за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето . Штом ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе почне да се прикажува постојано.
10. За да го видите крајот на времето на готвење, допирајте на на кратки интервали додека на еcranот не се појави „Cook end time“ (крајно време за готвење). Истовремено трепка .



Cook end time

11. Допрете на копчињата / за да изберете кога ќе заврши времето за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето. Штом ќе го поставите крајот на времето за готвење, ќе се прикажува постојано.
12. Ставете го садот во перната и затворете ја вратата.
13. Ако вредностите за функциите за готвење, температура и крајот на времето за готвење

се соодветни, држете го притиснатото копчето

▷ 2 секунди за да го започнете готвењето.

» Ќе се прикаже „Stand by“ (мирување) на екранот. Тајмерот на перната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставите.

14. Режимот за избраната операција се активира кога на екранот ќе се прикажат почетното време за готвење и „Cooking“ (Се готови) на екранот, по што перната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува температурата сè до крајот на времето за готвење. Светилката во перната свети одредено време за текот на процесот на готвење.



Сите сегменти на симболот | за температурата во внатрешноста на перната ќе се вклучат кога перната ќе ја достигне поставената температура.



Ако ја отворите вратата на перната, на екранот ќе се покаже предупредувањето „Door open“ и/или ќе се појави симболот □.

15. Отако ќе се заврши готвењето, на екранот се прикажуваат речениците “Enjoy your meal” (Добар апетит) и “Press start to continue” (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.

16. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Пертната ќе се исклучи автоматски.

17. Ако сакате перната да продолжи со работа, држете го копчето ▷ 2 секунди. Пертната ќе продолжи да готви на неодредено време.



Кога ја употребувате само горната или дополната секција за готвење, неискористената секција треба да биде празна бидејќи и таа ќе се згрева.



Ако сакате да го откажете целосно автоматското работење отако сте го поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење. Ако сакате, можете и да ја исклучите перната со допир на копчето ①.

Користење на горната и на долната секција истовремено

Рачно ракување

32/MK

Кога ракувате со перната рачно, таа ќе работи независно од времето за готвење отако тоа било внесено и отако била одредена температурата. Пертната нема да се исклучи автоматски по истекот на времето за готвење. Треба да ја исклучи корисникот.

Пертната се враќа на екранот за мирување отако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



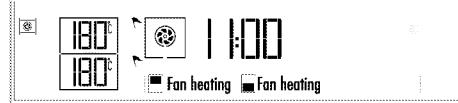
Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, перната ќе работи како целосна единична секција.

2. Вклучете ја перната со држење на копчето ① притиснато две секунди.
3. Кога перната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција.



Секојпат кога го допирате копчето □, се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

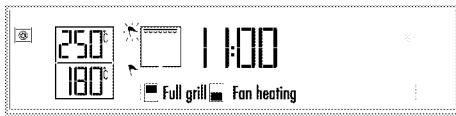
4. Активирајте ги двете секции со тоа што двапати ќе го допрете копчето □. Веднаш до секоја секција ќе се појави симболот ↗.



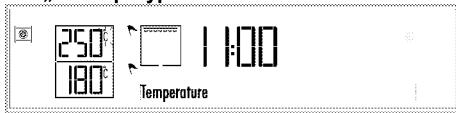
5. Допрете на копчињата ↗/↖ за да ја изберете соодветната функција од оние приспособени за двете секции на перната. На пример, за да направите грил во горната, а за да гответе пециво во долната секција, можете да ја изберете функцијата за грил потпомогнато со вентилатор.

Отако ќе се избере функцијата, можете одделно да ги приспособите

„Temperature“ (температурата) и „Cook time“ (времето за готвење). Ќе затрепка симболот ↗ што ја означува активната секција на готвење.

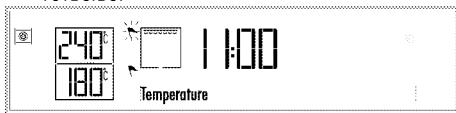


6. Ако сакате да ја смените температурата на горниот дел, допрете еднаш на копчето $^{\circ}\text{C}$ за да дојдете до екранот за температурата за делот. На приказот за температура на избраната секција на перната ќе затрепка симболот $^{\circ}\text{C}$ и ќе се прикаже текстот „Температура“.

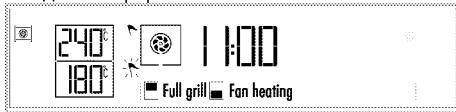


7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата \swarrow/\searrow . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на .

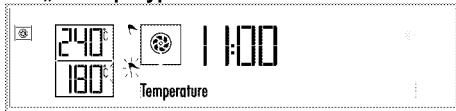
Симболот $^{\circ}\text{C}$ ќе остане да свети постојано и ќе свети симболот \blacktriangleright за активната секција за готвење.



8. За да ја смените температурата на долната перна, активирајте го приказот за температура на долната перна со допирање на копчето . Ќе затрепка симболот \blacktriangleright на долната перна.



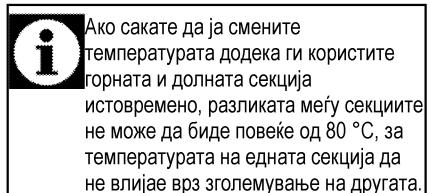
9. Допрете еднаш на $^{\circ}\text{C}$ за да добиете пристап до приказот за температурата на долната перна. На приказот за температура на избраната секција на перната ќе затрепка симболот $^{\circ}\text{C}$ и ќе се прикаже текстот „Температура“.



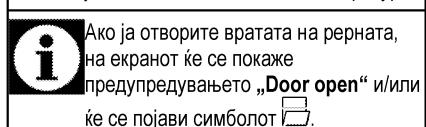
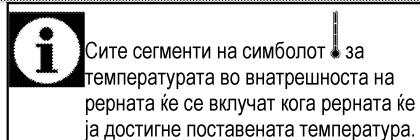
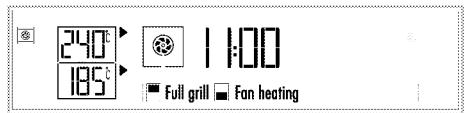
10. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата \swarrow/\searrow . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на .

Симболот $^{\circ}\text{C}$ ќе остане да свети постојано и

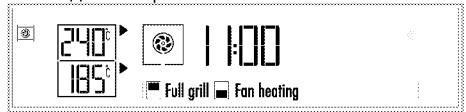
ќе свети симболот \blacktriangleright за активната секција за готвење.



11. Ставете го садот во перната и затворете ја вратата.
12. Ако вредностите на функциите за готвење и температура се соодветни, допрете го двапати копчето $\blacktriangleright\llcorner$ за да го започнете готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже зборот „Cooking“. Ќе исчезне симболот \blacktriangleright , додека пак ќе се појави симболот $\blacktriangleright\llcorner$.



13. Кога ќе заврши процесот на готвење, повторно држете го копчето $\blacktriangleright\llcorner$ две секунди за да го завршите готвењето.



Полуавтоматски режим на работа

Во полуавтоматскиот режим на работа, можете да го изберете временскиот период за кој ќе работи перната (време на готвење).

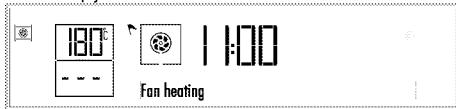
Перната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



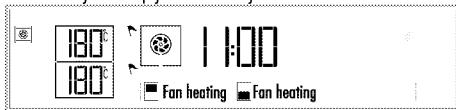
Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, перната ќе работи како целосна единична секција.

2. Вклучете ја перната со држење на копчето ① притиснато две секунди.
3. Кога перната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција.



Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

4. Активирајте ги двете секции со тоа што двапати ќе го допрете копчето . Веднаш до секоја секција ќе се појави симболот .



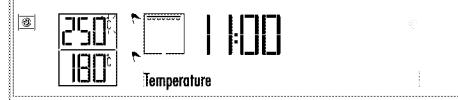
5. Допрете на копчињата за да ја изберете соодветната функција од оние приспособени за двете секции на перната. На пример, за да направите грил во горната, а за да гответе пециво во долната секција, можете да ја изберете функцијата за грил потпомогнато со вентилатор.

Откако ќе се избере функцијата, можете одделно да ги приспособите

„Temperature“ (температурата) и **„Cook time“** (времето за готвење). Ќе затрепка симболот што ја означува активната секција на готвење.



6. Ако сакате да ја смените температурата на горниот дел, допрете еднаш на копчето за да дојдете до екранот за температурата за делот. На приказот за температурата на избраната секција на перната ќе затрепка симболот и ќе се прикаже текстот „Температура“.



7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата / . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на .

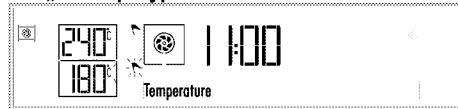
Симболот ќе остане да свети постојано и ќе свети симболот за активната секција за готвење.



8. За да ја смените температурата на долната перна, активирајте го приказот за температура на долната перна со допирање на копчето . Ќе затрепка симболот на долната перна.

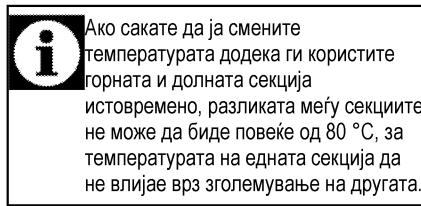


9. Допрете еднаш на за да добиете пристап до приказот за температурата на долната перна. На приказот за температурата на избраната секција на перната ќе затрепка симболот и ќе се прикаже текстот „Температура“.



10. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата / . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на .

Симболот ќе остане да свети постојано и ќе свети симболот за активната секција за готвење.



11. За да го видите времето за готвење на активираната долната секција на перната,

допрете еднаш на копчето за да се прикаже текстот „Cook time“ на приказот. Истовремено, ќе затрепкаат симболите .



12. Допрете на копчињата за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето . Штом ќе го поставите времето за готвење, истовремено ќе се прикажуваат симболите .

13. За да го видите времето за готвење на другата горна секција, прво активирајте ја секцијата со допирање на . Ќе затрепка симболот на горната секција. Потоа, допрете еднаш на копчето за да се прикаже текстот „Cook time“ на приказот.

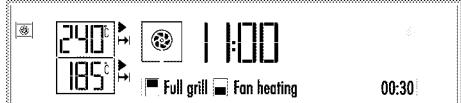
Истовремено, ќе затрепкаат симболите .

14. Поставете го посакуваното време на готвење за горната секција со допирање на копчињата и потоа со потврдување со помош на копчето . Штом ќе го поставите времето за готвење на горната секција, истовремено ќе се прикажуваат симболите .

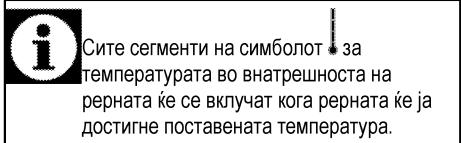
15. Ставете го садот во перната и затворете ја вратата.

16. Ако вредности на функциите за готвење, температура и време се соодветни, држете го копчето 2 секунди за да го започнете готвењето. Готвењето започнува, симболите исчезнуваат, а симболите се појавуваат.

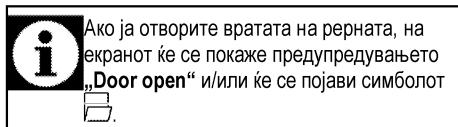
Поставеното време за готвење е прикажано на крајот од текстуалниот приказ. Овде можете да го следите преостанатото време за готвење.



» Перната ќе се загрева до поставената температура и ќе ја одржува таа температура до крајот на краткото време за готвење.



Сите сегменти на симболот за температурата во внатрешноста на перната ќе се вклучат кога перната ќе ја достигне поставената температура.



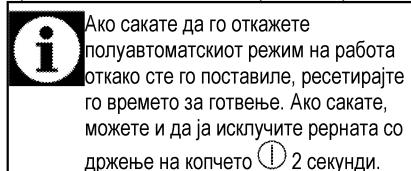
17. На крајот од краткото готвење, на секој од приказите се прикажуваат речениците „Enjoy your meal“ (Добар апетит) и „Press start to continue“ (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.

18. Извадете го јадењето од перната кога ќе истече времето за готвење. Кога повторно ќе ја затворите вратата на перната, ќе продолжи готвењето во другата секција со подолго време за готвење.

19. Отако ќе се заврши долгиот процес на готвење, на екранот се прикажуваат речениците „Enjoy your meal“ (Добар апетит) и “Press start to continue” (Притиснете старт за да продолжите) и се огласува алармот.

20. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Перната ќе се исклучи автоматски.

21. Ако сакате перната да продолжи со работа, држете го копчето 2 секунди. Перната ќе продолжи да готви на неодредено време.

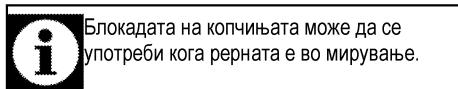


Исклучување на електричната перна

Допрете го копчето 2 секунди за да ја исклучите перната.

Употреба на заштитата за копчињата

Може да спречите перната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.



Активирање на заштитата за копчињата

1. Допирајте на копчето во кратки интервали додека не се прикаже „Keylock passive“ (Заштитата за копчињата е неактивна) на приказот.



Key lock active

» Симболот  трепка.

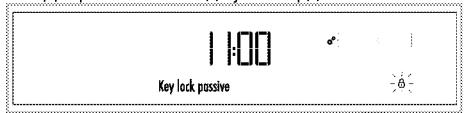
2. Активирајте ја заштитата на копчињата со допирање еднаш на кој било од симболите . Заштитата за копчињата ќе се активира, ќе се прикаже "Key lock active" (Заштитата за копчињата е активна) на екранот. Продолжува да трепка симболот .
3. Допрете на за да ја потврдите поставката.

» Текстот исчезнува и постојано трепка симболот .

 Освен копчињата , другите копчиња на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата.

Деактивирање на заштитата за копчињата

1. Деактивирајте ја заштитата на копчињата со допирање еднаш на кој било од симболите . Ќе се прикаже симболот „Key lock passive“ (Заштитата за копчињата е неактивна) на приказот.
2. Допрете на за да ја потврдите поставката.



» Заштитата се исклучува и симболот  ќе исчезне од приказот.

Употреба на часовникот како аларм

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Алармот ќе се огласи со сигнал штом ќе помине поставеното време.

 Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

Поставување на алармот:



1. Допрете на копчето  на кратки интервали додека не се прикаже симболот на приказот. Ќе почне да трепка симболот .
2. Допрете на копчињата  за да го изберете посакуваното време за готвење и

потврдете ја поставката со допирање на копчето . Симболот  ќе продолжи да свети откако ќе биде поставено времето за аларм.

3. Алармот ќе се огласи кога ќе помине времето за алармот.
4. Притиснете го кое било копче за алармот да прекине.

Откажување на алармот:

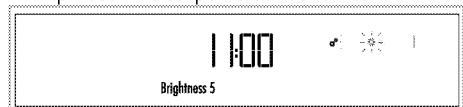
1. Допирајте на копчето  на кратки интервали додека не се прикаже симболот  на приказот.
2. Притискајте го копчето  сè додека не се појави „00:00“ на приказот и потврдете со допирање на копчето .

» Алармот е откажан и исчезнува симболот .

Осветленост

Осветленоста можете да ја одредувате само кога рерната е во мирување.

1. Допирајте на копчето  на кратки интервали додека не се прикаже „Brightness“ на приказот. Ќе затрепка симболот .



2. Има 5 нивоа за осветленост: 1, 2, 3, 4 и 5. Допрете на копчињата  за да го изберете посакуваното ниво.
3. Допрете на за да ја потврдите поставката.

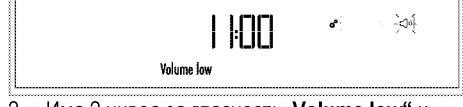
 Нивото на осветленост се намалува за да се заштеди енергија кога рерната е исклучена. Се враќа на поставеното ниво повторно кога ќе се вклучи рерната.

» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.

Поставување ниво на гласност

Гласноста можете да ја одредувате само кога рерната е во мирување.

1. Допирајте на копчето  на кратки интервали додека не се прикаже симболот  на приказот. На приказот трепка симболот.



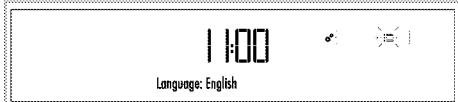
2. Има 2 нивоа за гласност: „Volume low“ и „Volume high“. Допрете на копчињата  за да го изберете посакуваното ниво.
3. Допрете на за да ја потврдите поставката.

» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.

Јазик

Јазикот може да го поставите само кога рерната е во мирување.

1. Допирајте на копчето додека не го видите симболот во менито за поставките.



2. На приказот ќе затрепка симболот и ќе се прикаже опцијата за поставување на јазикот.
 3. Допирајте на копчињата за да го изберете саканиот јазик.
 4. Допрете на за да ја потврдите поставката.
- » Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.

Поставување на тековното време

Тековното време може да се постави само кога е исклучена рерната. Ако сакате да го смените времето што првично сте го поставиле:

Табела со времиња за готвење

	Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашиите навики за готвење.
--	---

1. Допирајте на копчето на кратки интервали додека не се прикаже „Set current time“. На приказот трепка полето за час и симболот .



2. Поставете го часот со копчињата / .
3. Допрете на за да ја потврдите поставката.
4. Ќе трепкаат полето за минути и симболот . Поставете ги минутите со копчињата / . Допрете на за да ги потврдите минутите.



» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.



За единична голема секција Печење тесто и месо

	Ако забележите совети за готвење испишани на стаклото од вратата на рерната кога ќе ја отворите, имајте на ум дека тие важат за рерната кога се користи како единична голема секција.
--	---

	1-вата полица во рерната е долната полица.
--	---

Јадење	Број на тави	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава*	Една тава		3	175	25 ... 35
Колач во капап*	Една тава		2	180	40 ... 50
Колач на хартија за готвење*	Една тава		3	175	20 ... 30
	2 тави		1 - 5	175	30 ... 40
	3 тави		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Пандишпан*	Една тава		3	200	5 ... 10
	2 тави		1 - 5	175	20 ... 30
Колачи*	Една тава		3	175	25 ... 30
	2 тави		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 тави		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тесто за крофни*	Една тава		2	200	30 ... 40
	2 тави		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

Богато тесто*	Една тава		2	200	25 ... 35
	2 тави		1 - 5	200	35 ... 45
	3 тави		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мажа*	Една тава		2	200	35 ... 45
	2 тави		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанъи*	Една тава		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Една тава		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава		3	200	10 ... 15
Говедски стек (чесн.) / печенка	Една тава		3	25 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава		3	25 мин. 250/макс потоа, 190	70 ... 90
	Една тава		3	25 мин. 250/макс потоа, 190	70 ... 90
Печено пилешко	Една тава		2	15 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	60 ... 70
	Една тава		2	15 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	55 ... 65
Мисирка (5,5 кг.)	Една тава		1	25 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава		1	25 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава		3	200	20 ... 30
	Една тава		3	200	20 ... 30

При готвење со две тави истовремено, ставете ја подлабоката тава на горната полица, а другата на подолната полица.

* Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

Само за долната секција Печење тесто и месо

Јадење	Број на тави	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колач во калап*	Една тава		1	175	40 ... 50
Колач на хартија за готвење*	Една тава		2	175	25 ... 35
	2 тави		1 - 3	175	40 ... 45
Колачи*	Една тава		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 тави		1 - 3	165	35 ... 40
Богато тесто*	Една тава		2	190	35 ... 45
Пица*	Една тава		1	200	10 ... 15
Печено пилешко	Една тава		1	15 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	55 ... 65
Мисирка (5,5 кг.)	Една тава		1	25 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава		2	200	20 ... 30

* Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

Само за горната секција Печење тесто и месо

Јадење	Број на тави	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колач во калап*	Една тава		4	175	40 ... 50
Колач на хартија за готвење*	Една тава		4	175	40 ... 45
Колачи*	Една тава		4	170 ... 180	35 ... 45
Богато тесто*	Една тава		4	190	35 ... 45
Печено пилешко	Една тава		4	15 мин. 250/макс	55 ... 65

Мисирка (5,5 кг.)	Една тава		4	потоа, 180 ... 190 25 мин. 250/макс потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава		5	200	20 ... 30

* Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

Еко-загревање со вентилатор



Не менувајте ја температурата за готвење откако ќе започне готвењето во режим Еко-загревање со вентилатор.

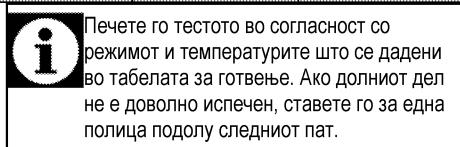


Не отворајте ја вратата при готвење во режим Еко-загревање со вентилатор.

Јадење	Број на тави		Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колач на хартија за готвење	Една тава		3	200	35 ... 40
Копачи	Една тава		3	200	30 ... 35
Тесто за крофни	Една тава		3	200	40 ... 45
Богато тесто	Една тава		3	200	40 ... 45

Совети за печење колач

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течности или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро затврено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.



Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и йогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е затврен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снема сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се затврди, сварете го зеленчукуот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

Функции за готови јадења

Избор на функциите за готови јадења

Менито за готови јадења содржи програми за јадења подгответи од професионални готвачи специјално за вас и зачувани во меморијата на контролната единица.

Во ова мени, температурата, позицијата на решетката, тежината и функциите за готвење се поставуваат автоматски.

Може да ги смените тежината и времето за готвење во согласност со вашето јадење и со вашиот вкус. Менијата за готови јадења се достапни за комбинации како единечна голема секција, добра секција и горна и добра секција.

За да ги изберете функциите за готови јадења:

- Допрете го копчето за да ја вклучите рерната.

Ако сте ја вметнале плочата од средниот дел, ќе се прикаже функцијата за готвење во горната секција кога ќе ја вклучите рерната за првпат.



Секојпат кога го допирате копчето се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено. Менијата за готови јадења се достапни на комбинации како единична голема секција, добра секција и горна и добра секција.

2. Допрете на копчето за да ја изберете секцијата во којашто ќе го готвите.
3. Допрете на копчето за да го изберете екранот со функции за готови јадења. На приказот ќе се прикаже главното мени.



4. Допирајте на копчињата за да ја изберете саканата функција за готови јадења.
5. Допрете го копчето за да го потврдите менито за главното јадење што го избраете.
6. Притискајте на копчињата за да ја изберете саканото јадење (колачи, торта, тортички и слично).



7. Пред да започнете да готвите според менито за готови јадења, може да ја поставите тежината во зависност од јадењето што сте го избрале. За да го сторите ова:

За долната секција:

Допирајте на додека не се прикаже „Weight“. На приказот за температура на избраната секција на рерната ќе затрепка симболот „kg“ и ќе се прикаже зборот „Weight“.

8. Изберете ја соодветната тежина за јадењето со допирање на копчињата . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, одобрете ја температурата со допирање на копчето . Ќе свети симболот „kg“.



Рерната ќе ги смени температурата и времето за готвење автоматски согласно промената на тежината.



Може да ја менувате само тежината на јадењата за коишто има посочена тежина.

9. Ставете го садот во рерната.
 10. Притиснете го копчето за да започнете со готвењето. Ќе се прикаже „Cooking“ (готвење) на екранот.
- » Отако ќе се заврши готвењето, се прикажува „Good appetite...“ (Добар апетит) на приказот и се огласува алармот. Притиснете го копчето за да го исклучите сигналот на алармот.



Ќе се појави „Back“ (назад) на екранот додека се движите низ менито за јадења така што можете да се вратите во претходното мени. Може да се вратите на првиот екран со функции ако притиснете .

Мени за готови јадења:

Може да варира во зависност од моделите

Колач и пециво	Црвено месо	Риба	Пилешко месо	Лесни јадења	Специјално	Десерти	Сушена храна	Замрзнатата храна
Колачиња со опреви	Полнет јагнешки бут	Пастрмка	Мало пиле до 1600 gr	Полнети пиперки	Правење јогурт	Овошна пита	Сушено јаболко	Потпечен смрзнат зеленчук
Бисквити	Печење од јагнешко	Греч	Големо пиле над 1600 gr	Макарони со кашкавал	Лиснато тесто	Пита со јаболка	Сушена дуња	
Пита со суво грозде	Печено телешко	Риба со зеленчук во филија	Исецкано пиле	Компир со лушпа		Штрудла со јаболка	Сушена круша	
Жу-жу корпа	Јагнешко во тандури	Инчуни на пареа	Пилешки филети	Киш со зеленчук		Пуслици		
Чайни колачиња	Стек	Пастрмка на цигла	Багет со пилешко	Мусака		Еклери		
Багет	Далјански кофтиња	Филети од греч	Колан од мисирка	Потпечени компири		Карамел крем		

Леб	Печени кофтиња	Риба на ракен	Филети од мисирка	Печени компир		Врело чоколадно суфле		
Векна леб (со квасец)	Печено говедско	Касерола со пастрмка	Патка	Касерола		Крем броне		
Кроасан	Говедски бифтек	Филети од лосос	Гуска	Киш со компир		Јаболко во мед и сируп		
Велигденски колач		Солен лосос	Фазан на ловечки начин	Лазањи		Торта од гриз во сируп		
Кифлички со цимет			Фазан	Потпечен свеж зеленчук				
Зајак со попнење од сирење/кашкавал			Зајак					
Печива								
Пица								

За единечна голема секција:

Колач и пециво	Црвено месо	Риба	Пилешко месо	Лесни јадења	Специјално	Десерти	Сушена храна	Замрзната храна
Колачиња со ореви	Полнет јагнешки бут	Пастрмка	Мало пиле до 1600 gr	Полнети пиперки	Правење јогурт	Овошна пита	Сушено јаболко	Потпечен смрзнат зеленчук
Пециво од кора со сирење/кашкавал	Печење од јагнешко	Греч	Големо пиле над 1600 gr	Макарони со кашкавал	Лиснато тесто	Пита со јаболка	Сушена дуња	Замрзнатата пица
Бисквити	Печено тешкото	Риба со зеленчук во фолија	Исцејкано пиле	Компир со лушпа		Штрудла со јаболка	Сушена круша	Замрзнати ролни од тесто
Пита со суво грожје	Јагнешко во тандури	Инчуни на пареа	Пилешки филети	Киш со зеленчук		Пуспици		
Жу-жу корпа	Стек	Пастрмка на цигла	Багет со пилешко	Мусака		Еклери		
Чајни колачиња	Далјански кофтиња	Филети од греч	Печена мисирка	Потпечени компир		Печен пудинг од ориз		
Багет	Печени кофтиња	Риба на ракен	Копан од мисирка	Печени компир		Карамел крем		
Леб	Печено говедско	Касерола со пастрмка	Филети од мисирка	Касерола		Врело чоколадно суфле		
Векна леб (со квасец)	Говедски бифтек	Филети од лосос	Патка	Киш со компир		Крем броне		
Кроасан		Солен лосос	Гуска	Класични лазањи		Јаболко во мед и сируп		
Велигденски колач			Фазан на ловечки начин	Потпечен свеж зеленчук		Чоколадна торта		
Кифлички со цимет			Фазан			Торта со какао		
Зајак со попнење од сирење/кашкавал			Зајак			Пандишпан		
Печива						Тесто во сируп		
Пица						Торта од гриз во сируп		

Долна и горна секција: Готови јадења

Горна секција	Долна секција
Класични лазањи	Пица
Крем бруле	Кофтиња со зеленчук
Супа од зеленчук	Говедско „Велингтон“
Потпечен зеленчук	Стек од ребро
Јагнешка чорба	Чизкејк со таан
Бел грав	Колач со лимон
Греч во сол	Пченкарен леб
Мариниран јагнешки бут	Пита со ориз
Чоколаден чизкејк	Вегетаријански киш
Багет со пилешко	Колач со спанак

Рецепти за готови јадења

ПИЦА

СОСТОЈКИ

За тестото:

- 400 g брашно
- 15 g сол
- 3 g свеж квасец
- 20 g маслиново масло
- 250 g млака вода за пиење
-

За сосот:

- 2 рендани домати
- Половина супена лажица доматна паста
- 1 кафена лажица шеќер
- 1 кафена лажица сол
- 1 супена лажица маслиново масло

За редење:

- 150 g рендана моцарела или чедар
- Салама, ферментиран колбас, пченка, маслинки, печурки по избор

ПОСТАПКА

- Квасецот промешајте го со вода додека целосно не се растопи.
- Половина од брашното замесете го со водата со квасец.
- Додека месите додавајте сол и маслиново масло.
- Откако ќе го дададете сето брашно, месете додека да добиете меко тесто.
- Ставете го тестото во намрсен сад и покријте го со фолија. Оставете го тестото да стаса 1 ноќ на собна температура.
- Префрлете го тестото на работна површина и месете. Покlopете го тестото со сад и оставете го да стаса уште 30 минути.
- Ставете го тестото во тава со хартија за печење и обликувајте со рака.

- Измешајте ги сите состојки за сосот и ставете врз тестото.
- Додадете рендана моцарела и состојки по избор.
- На крај, полејте со маслиново масло.
- Печете на претходно загреана перна на првата решетка.
- Послужете додека е топло.

ЛАЗАЊИ

СОСТОЈКИ

За сос Болоњезе:

- 200 g немасно мелено говедско
- 1 исечкан кромид со средна големина
- 1 рендан морков со средна големина
- $\frac{1}{2}$ рендан корен од целер со средна големина
- 2 рендани домати
- 1 супена лажица доматна паста
- 1 супена лажица маслиново масло
- 20 g путер
- $\frac{1}{2}$ чаша црвено вино
- 1 ловоров лист
- Сол
- Бибер
- $\frac{1}{2}$ рендано мускатно оревче

За бешамел сос:

- 2 чаши млеко
- 2 супени лажици маслиново масло
- 40 g путер
- $\frac{1}{2}$ пакетче лазања макарони
- 200 g рендан пармезан

ПОСТАПКА

Подготовка на сосот болоњезе:

- Пржете го зеленчукот без доматите на маслиново масло и путер 5 минути.
- Додадете го меленото месо и продолжете со пржење уште 5 минути.
- Додадете го виното и гответе додека не испари алкохолот.
- Додадете ги доматите и доматната паста. Гответе на силен оган додека да зоврие, потоа додадете ловоров лист и гответе на тивок оган уште $\frac{1}{2}$ час. Додадете вода кога е потребно (околу 2,5 чаши).
- Откако ќе завршите со готвење, додадите сол, бибер и мускатно оревче. Потрудете се сосот не биде многу густ.

КОФТИЊА СО ЗЕЛЕНЧУК:

СОСТОЈКИ

- 500 g мелено говедско со ниска масленост
- 1 исечкан кромид со средна големина
- $\frac{1}{2}$ модар домат исечкан на мали коцки

- 1 тиквичка исечкана на мали коцки
- 1 бабура исечкана на мали коцки
- 1 мал домат со отстранети семки и лушпа, исечкан на мали коцки
- 50 g рендан пармезан
- 5 фиданки магдонос, ситно исечкани
- 2 матени јајца
- 1 шолја лебни трошки
- 1 кафена лажица ким
- 1 кафена лажица чили
- 1 кафена лажица бибер
- 1 мала лажичка сол
- 2 супени лажици маслиново масло

ПОСТАПКА

- Запржете го зеленчукот во маслиново масло.
- Измешајте го пржениот зеленчук со другите состојки.
- Обликувајте ја смесата како векна и покријте ја со фолија. Ставете ја смесата во фрижидер да отстои и да се оформи 2 часа.
- Откако ќе ја извадите од фрижидер, отстранете ја фолијата.
- Намрсете стандардна тава за печење и ставете ја векната внатре.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Оставете да отстои 10 минути пред служење.

КРЕМ БРУЛЕ

СОСТОЈКИ

- 200 ml павлака
- 90 ml млеко
- 50 g шеќер
- 3 жолчки од јајце
- 1 прачка ванила
- Кафеав шеќер

ПОСТАПКА

- Загрејте ја павлаката, млекото, шеќерот и ванилатата во тава за готвење (не смее да зоврие).
- Изматете ги жолчките во посебен сад. Постепено додавајте од загреаната смеса во жолчките и мешајте. Додајте ја цела смеса во јајцата непрекинато мешајќи за да не се сварат.
- Ставете ја подготвената смеса во 4 посебни калапи.
- Наредете ги калапите во тава за печење во која имате налеано вода.
- Печете на претходно загреана рерна на петтата решетка.
- По печењето, можете да наросите кафеав шеќер врз крем брулето и да употребите

бренер или да го вратите во рерна да се карамелизира.

ГОВЕДСКО „ВЕЛИНГТОН“ СОСТОЈКИ

- 600 g говедско филе
- 400 g печурки
- 1 мал кромид
- Ливчиња од 5 корења свежа мајчина душица
- 2 супени лажици сенф во гранули
- 4 големи пакувача лиснато тесто
- 2 жолчки од јајце
- 1 супена лажица сусам
- Сол/бибер
- Маслиново масло

ПОСТАПКА

- Поделете го месото на четири еднакви парчиња.
- Секое парче зачинете го со сол, бибер и маслиново масло и пржете на силен орган.
- Мелете ги кромидот, печурките, мајчината душица, солта и биберот додека да станат хомогени.
- Готовете ја смесата додека испари цела течност, потоа изладете ја.
- Сукајте го лиснатото на набрашната површина, па исечете ги краевите.
- Ставете ја смесата врз лиснатото во зависност од големината на месото.
- Ставете го месото врз смесата и додадете сенф во гранули.
- Здиплете ги краевите од лиснатото за да го покријат месото.
- Затворете го тестото со помош на виљушка или алатка за сечење тесто.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Оставете го јадењето да отстои 5 минути по готвењето и потоа послужете.

СУПА ОД ЗЕЛЕНЧУК

СОСТОЈКИ

За сокот од зеленчук:

- 1 излупен и исечкан морков со средна големина
- 1 излупен и исечкан корен од целер со средна големина
- 1 излупен и исечкан морков со средна големина
- 1 страк исечкан праз
- 2 ловорови листа
- 1 мала лажичка бибер во зрно
- 3 литри млака вода

За супата:

- 1 излупен и исечкан кромид со средна големина
- 1 исечкана тиквичка
- 1 бабура во боја исечкана
- 1 исечкан мал домат
- 1 исечкан корен од целер
- 4 чешниња лук, нелупени
- 1 кафена лажица бибер
- 1 мала лажичка сол
- 2 супени лажици маслиново масло
- 1,5 l сок од зеленчук

ПОСТАПКА

- За да добиете сок од зеленчук, гответе ги потребните состојки во тенџере на тивок оган околу 45-60 минути.
- Добро процедете го добиениот сок.
- Добро зачинете го зеленчукот за супата со сол, бибер, маслиново масло и ставете во тава за печење.
- На страна во тавата ставете го и лукот обвиткан во алюминиумска фолија.
- Печете на претходно загреана рерна на петтата решетка.
- Сомелете го испечените зеленчуци заедно со излупениот лук и сокот од зеленчук, додека не станат хомогени.
- Препорачливо е да се служи топла, веднаш по готовието.

СТЕК ОД РЕБРО

СОСТОЈКИ

- 700 g телешки стек
- 1 супена лажица бибер во зрно
- $\frac{1}{2}$ шолја павлака
- $\frac{1}{2}$ шолја бело вино
- Маслиново масло
- Сол

ПОСТАПКА

- Грубо сомелете го биберот во зрно.
- Месото зачинете го со сол и од сите страни наросете од биберот.
- Запржете го месото од двете страни на тава.
- Печете на претходно загреана рерна на втората решетка.
- Налејте бело вино, павлака и сол во тавата каде што се пржеше месото.
- Готовете додека сосот не се згусне.
- Месото нека отстои во рерна 5-10 по готовието, потоа прелијете со сосот од тавата и послужете.

ПОТПЕЧЕН ЗЕЛЕНЧУК

СОСТОЈКИ

- 150 g брокула, само цветовите
- 150 g карфиол, само цветовите
- 150 g прокель
- 1 голем морков, средно дебел и исечкан
- 1 голем компир, средно дебел и исечкан
- 500 ml млеко
- 40 g брашно
- 40 g путер
- 80 g рендан пармезан
- 1 кафена лажица рендано морско оревче
- Сол
- Бибер

ПОСТАПКА

- Сварете го зеленчукот одделно.
- Стопете путер во тавче, додајте брашно и гответе додека брашното не стане светло кафено.
- Додајте млеко на собна температура во мали количини во путерот и брашното и мешајте со жица за матење сè додека не се згусне мешавината. Потрудете се сосот не биде многу густ.
- Пропрскајте со пармезан, сол, бибер и морско оревче врз зготвениот сос.
- Додајте го варениот зеленчук во тавчето и мешајте.
- Ставете го во стаклен сад за печење со големина отприлика од 30x20x7 cm.
- Печете во претходно загреана рерна на четвртата решетка.
- Послужете го потпечениот зеленчук откако ќе отстои 5-10 мин.

ЧИЗКЕЈК ТОРТА СО ТАХИНИ

СОСТОЈКИ

- 500 g средно jako крем сирење/павлака
- 150 g шекер
- 5 јајца
- 35 g скроб
- 200 ml павлака
- 2 супени лажици маслиново масло
- 210 g бисквити со растителни влакна
- 100 g путер

ПОСТАПКА

- Измелете ги бисквитите на многу ситно.
- Стопете путер, дададете ги измелените бисквити и мешајте.
- Ставете хартија за печење во тавче за пециво и поставете врз неа калап за печење со дијаметар меѓу 24-27 cm и висок 5 cm.
- Ставете ја мешавината од путер и бисквити во калап за печење и еднакво распоредете

- врз основата. Изладете ја мешавината во таа форма во фрижидер околу 10 мин.
- Измешајте крем сирење/павлака и шеќер во друг сад.
- Изматете ги јајцата и скробот во трет сад.
- Сматете го крем сирењето/павлаката во одделен сад.
- Измешајте ги сите сосостојки во тахини.
- Истурете ја подготвената мешавина врз основата од путер и бисквити откако таа се изладила во фрижидерот.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Чувјте ја тортата 1 ноќ во фрижидерот.



Се препорачува да користите мокар нож кога ќе ја сечете тортата. Така можете да исечете порамни парчиња.

ЧОРБА ОД ЈАГНЕШКИ ВРАТ

СОСТОЈКИ

- 800 g јагнешки врат, исецкан на кругови
- 2 супени лажици брашно
- 1 супена лажица путер
- 1 супена лажица маслиново масло
- 2 кромида со средна големина исецкани на мали коцки
- 1 супена лажица доматна паста
- 2 домата со средна големина, излупени и исецкани на мали коцки
- 2 моркова со средна големина и исецкани на големи коцки
- 2 компира со средна големина и исецкани на големи коцки
- 1 мала лажичка сушенa мајчина душица
- 250 ml сок од зеленчук
- Сол

За сокот од зеленчук:

- 1 излупен и исечкан морков со средна големина
- 1 излупен и исечкан корен од целер со средна големина
- 1 излупен и исечкан морков со средна големина
- 1 страк исечкан праз
- 2 ловорови листа
- 1 мала лажичка бибер во зрно
- 3 литри млака вода

ПОСТАПКА

- За да добиете сок од зеленчук, гответе ги потребните состојки во тенџере на тивок оган околу 45-60 минути.
- Добро процедете го добиениот сок.

- Зачинете ги парчињата врат со сол, бибер и брашно и отстранете го вишокот брашно.
- Загрејте патер и маслиново масло во тавче за пржење и оставете јагнешкото добро да се испржи.
- Пропржете го кромидот во тавчето со јагнешкото, а потоа додадете домати и доматна паста и оставете да се зготви.
- Додајте сок од зеленчук, сол и бибер во мешавината.
- Ставете ги парчињата јагнешки врат во стаклена сад за печење со димензии отприлика 30x20x7 см, а потоа ставете го доматниот сос и зеленчукот.

КОЛАЧ СО ЛИМОН

СОСТОЈКИ

- 170 g брашно
- 170 g шеќер
- 3 јајца
- 5 g пециво
- 170 g патер (на собна температура)
- Рендана кора од 2 лимона
- 2 g ванила

ПОСТАПКА

- Изматете ги јајцата и шеќерот во сад.
- Додајте ги брашното, пецивото и кората од лимони во мешавината.
- Додајте го патерот што стоел на собна температура и изматете ја добро мешавината.
- Намачкајте со патер тефлонски калап за печење со големина приближно 27x15x6 см и истурете ја мешавината во него.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.

БЕЛ ГРАВ

СОСТОЈКИ

- 115 g бел грав
- 150 g исецкана пастрма
- 2 кромида со средна големина исецкани на мали коцки
- 4 зелени пиперки, ситно исецкани на коцки
- 2 домата со средна големина, излупени и исецкани на коцки
- 1 кафена лажичка паста од црвен пипер
- 1 супена лажица доматна паста
- 1,5 супена лажица патер
- 1 мала лажичка чили прашок
- 500 ml сок од зеленчук (врел)
- 1 мала лажичка содабикарбона
- Сол
- Бибер

ПОСТАПКА

- Оставете го белиот грав во вода со содата преку нок.
- Кратко сварете го гравот во водата.
- Загрејте сад за чорби на шпоретот и додајте путер.
- Додајте кромид исечкан на коцки и пржете.
- Додајте ја пиперката, доматите, пастата од црвен пипер и домати и гответе.
- Додајте ги пастрмата, сварениот грав, солта, биберот и чили прашокот во садот.
- Додајте го врелиот сок од зеленчук во мешавината и оставете да крчка 10 минути на средно.
- Покријте го садот со алуминиумска фолија.
- Ставете го садот со чорбата во претходно загреана рерна во горниот дел и гответе го.

ПЧЕНКАРЕН ЛЕБ

СОСТОЈКИ

- 150 g пченкарно брашно
- 150 g брашно
- 10 g прашок за пециво
- 7 g сол
- 5 g шеќер
- 2 јајца
- 100 ml млеко
- 50 g растопен путер
- 50 gr конзервирана пченка во зрна

ПОСТАПКА

- Изматете го во сад пченкарното брашно, брашното, прашокот за пециво, солта и шеќерот.
- Изматете ги во посебен сад јајцата, млекото, путерот и пченката.
- Додајте ја течната смеса во сувата и добро соединете.
- Намачкајте со путер тефлонски калап за минимум 8 мафини и истурете ја мешавината во него.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.

ГРГЕЧ ВО СОЛ

СОСТОЈКИ

- 2 гречча (приближно 2 kg)
- 1 kg крупна сол
- 1 g сол
- 6 фиданки свежа мајчина душица, грубо исечкани
- 6 фиданки свежа мајчина душица, ситно исечкани
- 10 фиданки магдонос, ситно исечкани
- 6 фиданки копар, ситно исечкани

- Рендана кора од 1 лимон
- 1 лук
- 6 белки од јајце

ПОСТАПКА

- Столчете го лукот. Подгответе фил од тревките, лимоновата кора и лукот со тоа што добро ќе ги измешате.
- Оставете на страна две супени лажици од филот.
- Исчистете ја рибата од внатре и отстранете ги крлушките. Наполнете ја рибата со претходно подгответениот фил.
- Матете ги белките додека да згуснат и додадете го останатиот фил, двата видови сол и добро промешајте.
- Ставете од смесата на тава за печење, одозгора ставете ја рибата и покријте ја со остатокот од смесата.
- Печете во претходно загреана рерна на четвртата решетка.
- Отстранете ја солта и послужете.

ПИТА СО ОРИЗ

СОСТОЈКИ

- 3 пилешки копани

За фил:

- 2 чаши ориз
- 2 супени лажици путер
- 2 супени лажици пиньоли
- 2 супени лажици црна рибизла (претходно омекната во млака вода)
- 4 супени лажици бадеми, сварени и излупени
- 3 чаши пилешка супа
- Сол
- Бибер

За тестото:

- 125 g г путер, на собна температура
- 2 јајца
- 400 g брашно
- 1,5 кафеена лажица сол
- 100 g јогурт

ПОСТАПКА

- Сварете ги копаните, отстранете ја кожата и откако ќе се изладат, расцепкајте на мали парчиња.
- Процедете ја пилешката супа за да ја употребите во филот.
- Запржете ги на путер бадемите, црните рибизли и пиньолите и оставете ги во сад на страна.
- Измијте го оризот и оставете го половина час да отстои во млака солена вода.

- Готовете го оризот во путерот каде што претходно ги пржевте бадемите, црните рибизли и пинјолите.
- Додајте ја врелата пилешка супа и солта, крчкајте 10 минути, па оставете да отстои уште 10 минути.
- Откако филот ќе отстои, додајте ги бадемите, црните рибизли и пинјолите и промешајте.
- Измешајте брашно, путер и сол за тестото и додека мешате додајте ги јајцата и јогуртот и добро замесете; покријте го тестото со фолија и оставете го во фрижидер 30 минути.
- Сукајте го тестото на набрашната површина во два дела, еден поголем и еден помал.
- Намрсете стаклен сад со димензии 25x36x6 см, ставете го големото тесто во стаклениот сад така што краевите ќе излегуваат надвор од садот.
- Ставете ги состојките, еден слој ориз, втор слој пилешко.
- Затворете го филот целосно со помалото тесто.
- Отстранете го вишокот тесто од краевите и искомбинирајте го со тестото одозгора.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.

МАРИНИРАН ЈАГНЕШКИ БУТ СОСТОЈКИ

- 2 kg јагнешки бут
- 3 фиданки свежа мајчина душица
- 3 фиданки свеж рузмарин
- 8 чешниња лук

ПОСТАПКА

- Изрежајте дијамантски форми со остар нож на мрсната страна од бутот.
- Додајте ги тревките и лукот во дијамантските форми.
- Ставете го бутот на решетката од рерна.
- Готовете така што ќе поставите тава на четвртата решетка под бутот на претходно загреана рерна.

ВЕГЕТАРИЈАНСКИ КИШ СОСТОЈКИ

За пандишпан:

- 270 g брашно
- 1 кафена лажица сол
- 180 g путер, ладен и исечен на коцки
- 50 g ледена вода

За фил:

- 3 јајца
- 2 супени лажици павлака
- 70 g брокули, само цветовите

- 1 мал кромид, исечкан на мали коцки
- 2 бабури исечкани на мали коцки
- 5 фиданки магданос, ситно исечкани
- Сол
- Бибер

ПОСТАПКА

- Замесете брашно, сол и путер за да добиете тесто.
- Додадете ледена вода откако тестото ќе стане хомогено и продолжете со месење.
- Замотајте го тестото во фолија и оставете го во фрижидер 1 час.
- Сварете го зеленчукот, секој посебно во солена вода и оставете ги во солената вода за да ја задржат бојата.
- Изматете ги јајцата и павлаката за филот. Додајте го зеленчукот, магданосот, солта и биберот и промешајте убаво.
- Намачкајте со путер тава за пита од околу 25 см во дијаметар и 3 см висина.
- Сукајте го тестото на набрашната површина, ставете го во тавата за пита, исечете ги краевите, избоцкајте со виљушка.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Извадете го тестото по 25 минути, додајте го зеленчукот, промешајте и продолжете со печење.

ЧОКОЛАДЕН ЧИЗКЕЈК СОСТОЈКИ

За тестото:

- 30 gr просеано какао
- 185 g растопен путер
- 130 g шекер
- 2 јајца
- 130 g брашно
- 100 gr чоколадни трошки

За фил:

- 375 g процесирано сирење
- 165 g шекер
- 3 јајца
- Половина кафена лажица ванила

За преливот:

- 100 g павлака
- 100 gr горчлива чоколада
- Половина супена лажица мед

ПОСТАПКА

- Соединете ги какаото, шекерот и брашното, па додадете го путерот, јајцата и чоколадните трошки и добро промешајте.

- Ставете хартија за печење во тавче за пециво и поставете врз неа калап за печење со дијаметар меѓу 24-27 см и висок 5 см.
- Ставете ја смесата за пандишпан во тавата и добро распоредете ја.
- Измисирајте го сирењето, шекерот и ванилата за филот. Додека матите со миксер додавајте ги јајцата едно по едно додека да добиете хомогена смеса.
- Ставете го филот врз пандишпанот.
- Печете во претходно загреана рерна на четвртата решетка.
- Стопете ја павлаката, чоколадата и медот за да добиете прелив.
- Преливот ставете го врз добро изладената торта и добро распоредете го.
- Оставете ја тортата да отстои во фрижидер 3-4 часа.



Се препорачува да користите мокар нож кога ќе ја сечете тортата. Така можете да исечете порамни парчиња.

КОЛАЧ СО СПАНАЌ СОСТОЈКИ

За фил:

- 250 g спанаќ
- 4 јајца
- 1 супена лажица млеко
- 100 g рендан пармезан
- 1 кафена лажица рендано морско оревче
- 1 супена лажица пињоли
- 2 супени лажици маслиново масло
- Бибер
- Сол

За сосот:

- 200 g рендано козјо сирење
- 150 ml млеко

ПОСТАПКА

- Исечете ги листовите спанаќ, измијте ги и исушете ги.
- Ставете маслиново масло во тава и додајте го спанаќот.
- Гответе 5 минути.
- Префрлете го спанаќот во цедалка и извадете ја вишокот течност.
- Соединете ги сите состојки додека да се претворат во крем.
- Ставете хартија за печење на 4 посебни алюминиумски садови за печење.
- Поделете ја смесата на 4 еднакви делови.
- Наредете ги калапите во тава за печење во која имате налеано вода.

- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Стопете го сирењето заедно со млекото во тава на орган.
- Ставете го сосот врз колачите со спанаќ и послужете.

ПИЛЕШКИ КОПАНИ

СОСТОЈКИ

- 4 обескостени пилешки копани
- 6 компирни со средна големина
- 3 фиданки свежа мајчина душица, ситно исечкани
- Сол

За фил:

- 5 супени лажици маслиново масло
- 2 чешниња лук
- 5 супени лажици лебни трошки
- 3 фиданки сушена жалфија, ситно сечкана
- 3 фиданки свежа мајчина душица, ситно исечкани
- 3 фиданки магдонос, ситно исечкани
- Сол
- Бибер

ПОСТАПКА

- Загрејте го маслиновото масло во тава.
- Ситно исечкајте го лукот и додајте го во тавата.
- Додајте ги лебните трошки и гответе.
- Додајте ја жалфијата, мајчината душица, магдоносот, солта и биберот во филот.
- Ставете го филот на средина во обескостените пилешки копани и завиткајте ги во ролат.
- Исечете ги компирите на големи коцки, зачинете со рузварин, маслиново масло и сол.
- Ставете ги компирите во тавата. Ставете ги копаните да се печат на решетка во рерна.
- Печете во претходно загреана рерна на четвртата решетка.

Како се користи грилот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Можете да печете на грил како единечна целосна секција, само како горна секција или во горната секција кога работи со горната и долната.

Печење на грил како единечна голема секција

Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната. Само откако ќе ја отстраните плочата од средниот дел на рерната, тајмерот на рерната ќе покажува време за целата рерна како единечна секција.
2. Вклучете ја рерната со држење на копчето притиснато две секунди.
3. Кога рерната ќе се вклучи, ќе се прикаже функцијата за готвење како единечна голема секција.



4. Допрете на за да ја изберете саканата функција за грилот.



5. Откако ќе ја изберете температурата, може да ја поставите „Temperature“ (температурата), „Rapid Heating (Booster)“ (брзо греене), „Cooking time“ (времето за готвење) и „Cook end time“ (крајното време за готвење). (Користење на рерната како единечна секција) *Како се работи со контролната единица на рерната, страница 24*
6. Ако вредностите на функцијата за готвење, температурата и времето се соодветни, допрете на копчето за да започне готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже „Cooking“ (готвење).
7. Ако сте поставиле рерната автоматски да се исклучи, таа ќе се исклучи по завршување на времето за готвење. На приказот се покажува „Enjoy your meal“ и двапати ќе слушнете звучен сигнал. Рерната ќе се исклучи автоматски. Ако не е поставено време за готвење, кога ќе заврши процесот на готвење,

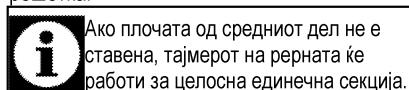
допрете повторно на за да го завршите готвењето.

8. Допрете го копчето за да ја исклучите рерната.

Печење на грил само во горната секција

Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

1. Поставете ја плочата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



2. Вклучете ја рерната со држење на копчето притиснато две секунди.
3. Кога рерната ќе се вклучи, ќе се прикаже функцијата за готвење како единечна голема секција.



4. Допрете на за да ја изберете саканата функција за грилот.



5. Откако ќе ја изберете температурата, може да ја поставите „Temperature“ (температурата), „Rapid Heating (Booster)“ (брзо греене), „Cooking time“ (времето за готвење) и „Cook end time“ (крајното време за готвење). (Користење на рерната само како горна или долната секција) *Како се работи со контролната единица на рерната, страница 24*
6. Ако вредностите на функцијата за готвење, температурата и времето се соодветни, допрете на копчето за да започне готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже „Cooking“ (готвење).
7. Ако сте поставиле рерната автоматски да се исклучи, таа ќе се исклучи по завршување на времето за готвење. На приказот се покажува „Enjoy your meal“ и двапати ќе слушнете звучен сигнал. Рерната ќе се исклучи автоматски. Ако не е поставено време за готвење, кога ќе заврши процесот на готвење,

допрете повторно на за да го завршите готвењето.

- Допрете го копчето за да ја исклучите перната.

Печење на грил во горната секција додека горната и долната секција на перната работат истовремено

Перната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

- Поставете ја плачата од средниот дел во кукиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



Ако плачата од средниот дел не е ставена во позиција, перната ќе работи како целосна единечна секција.

- Вклучете ја перната со држење на копчето притиснато две секунди.
- Кога перната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење како единечна голема секција за готвење.



Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

- Активирајте ги двете секции со тоа што двапати ќе го допрете копчето . Веднаш до секоја секција ќе се појави симболот .



- Со допирање на копчињата го избираште посакуваниот пар на функции кога горната секција е избрана како грил.

Табела со времиња за грил како единечна голема секција

Храна	Ниво на вметнување	Време на готвење (приближно во мин.)
Риба	5..6	20..25 мин. #
Исечкано пиле	5..6	25..35 мин.
Јагнешки котлети	5..6	20..25 мин.
Печење говедско	5..6	25..30 мин. #
Телешки котлети	5..6	25..30 мин. #
Леб за тост	5	1..2 мин.

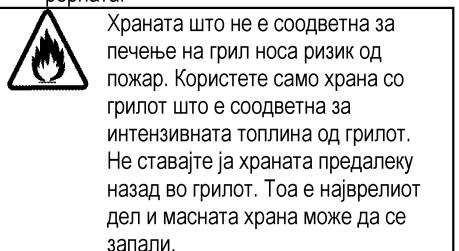
во зависност од густината

Се препорачува претходно да ја загреете перната околу 5 минути пред готвење на која било храна.



- Откако ќе ја изберете функцијата, можете одделно да ги приспособите „Temperature“ (температурата) и „Cook time“ (времето за готвење) за секоја секција. Ќе затрепка симболот што ја означува активната секција на готвење. Видете: (Користење на горната и на долната секција истовремено) Како се работи со контролната единица на перната, страница 24

- Ако вредностите на функцијата за готвење, температурата и времето се соодветни, допрете на копчето за да започне готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже „Cooking“ (готвење).
- Ако сте поставиле перната автоматски да се исклучи, таа ќе се исклучи по завршување на времето за готвење. На приказот се покажува „Enjoy your meal“ и двапати ќе слушнете звучен сигнал. Перната ќе се исклучи автоматски. Ако не е поставено време за готвење, кога ќе заврши процесот на готвење, допрете повторно на за да го завршите готвењето.
- Допрете го копчето за да ја исклучите перната.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со прилог што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставяјте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највервилиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња за грил за горната секција

Храна	Ниво на вметнување	Време на готвење (приближно во мин.)
Риба	4..5	20...25 мин. #
Исекано пиле	4..5	25...35 мин.
Јагнешки котлети	4..5	20...25 мин.
Пчениче говедско	4..5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4..5	25...30 мин. #
Леб за тост	5	1..2 мин.

во зависност од густината

Се препорачува претходно да ја загреете перната околу 5 минути пред готвење на која било храна.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.
Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не-рјосувачки челик или од инокс, како и раките. Користете мека крпа со течен дeterгент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со дeterгенти и средства за чистење.
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикуваат електричен удар.



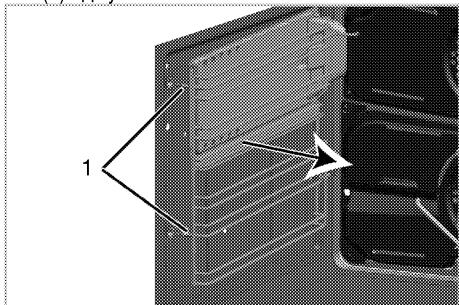
Не отстранувајте ги контролните
копчиња/регулатори за да го исчистите
контролниот панел.

Контролниот панел може да се оштети!

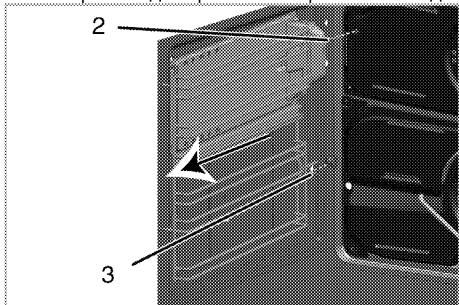
Чистење на перната

За чистење на страничните сидови од перната

- Отстранете ја плочата од средниот дел на перната.
- Повлечете ја решетката со горниот страничен сид со кој е поврзана и извадете ја иглата бр. (1) од кукиштето.



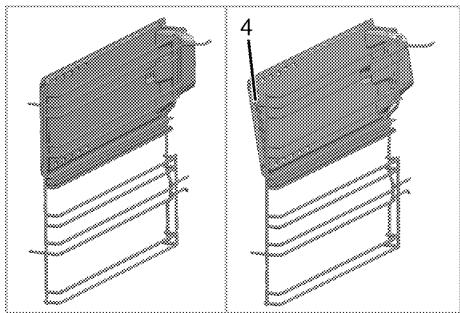
- Повлечете ја решетката кон себе, заедно со страничниот сид, па извадете ги решетката и страничниот сид од перната. Погрижете се иглата бр. 2 да биде отстранета од кукиштето на задниот сид и врвот бр. 3 да биде отстранет од завртката на страничниот сид.



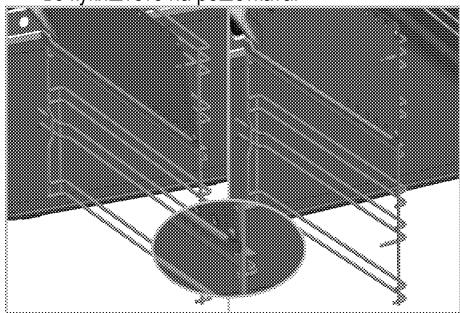
- Повлечете ја решетката за да ја извадите од отворот (4) на страничниот сид и раздвојте ги решетката и страничниот сид.

Чистење на контролниот панел

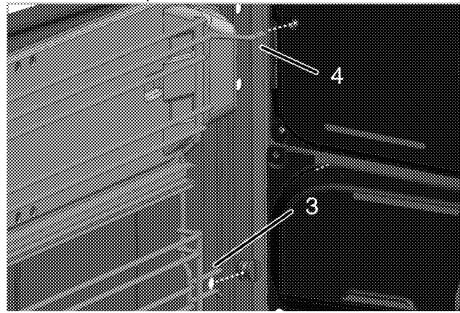
Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



5. Ичистете ги решетката и страничниот ѕид со помош на детергент за садови, млака вода и мека крпа или сунѓер, па избришете ги со сува крпа.
6. Откако ќе завршите со чистење, вметнете ја иглата бр. 1 од решетката во отворот (4) што се наоѓа на страничниот ѕид. Погрижете се плочата на страничниот ѕид да биде стегната во кукиштето на решетката.



7. Прицврстете го склопот од страничниот ѕид и решетката со перната, така што нивните игли (2) ќе влезат во кукиштата од структурата, а врвот бр. 3 ќе влезе во завртката што се наоѓа на страничниот ѕид.



8. Вметнете ја иглата од решетката (1) во своето кукиште што се наоѓа во структурата.



Погрижете се склопот од решетка и страничен ѕид да биде убаво наместен во кукиштето.

Каталитички ѕидови

Страниците ѕидови или само задниот ѕид на внатрешноста на перната може да се прекриени со каталитичка глазура.

Каталитичките ѕидови на перната не смее да се чистат. Порозната површина на ѕидовите се чисти сама со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).

Чистење на вратата на перната

За да ја ичистите вратата на перната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер и избришете со сува крпа.



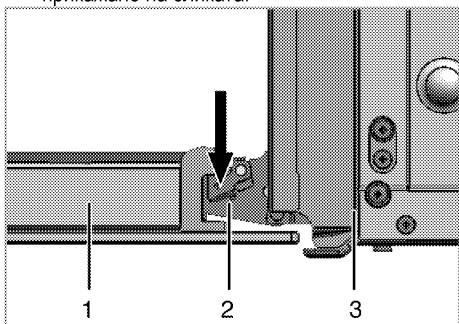
Не користете груби абразивни средства или острите метални жици за чистење на вратата на перната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.



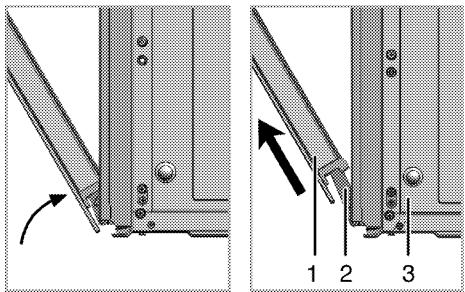
Внатрешното стакло на вратата е премачкано со материјал што се чисти лесно. Не користете никакви груби абразивни средства за чистење, тврди метални жици, сунѓери или избелувачи за чистење на внатрешното стакло на вратата бидејќи може да ја изгребаат површината. Со тоа може да се уништи обложениот материјал.

Вадење на вратата на перната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- | | |
|---|--------------|
| 1 | Предна врата |
| 2 | Шарка |
| 3 | Перна |



3. Поместе ја предната врата половично.
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



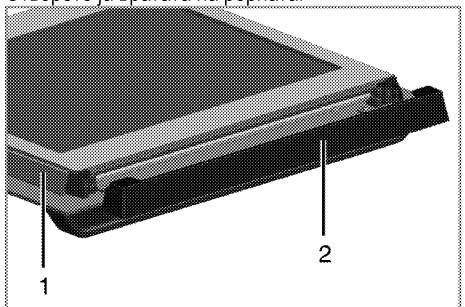
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавјајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

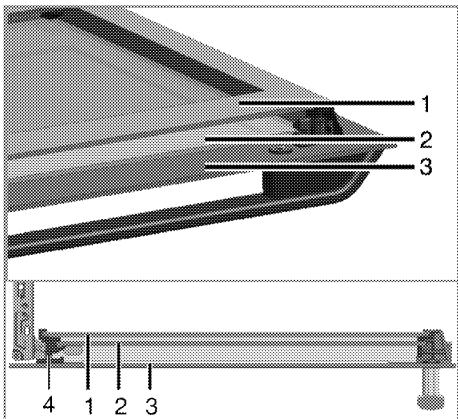
Внатрешното стаклено окно на вратата на перната може да се извади за чистење.

Отворете ја вратата на перната.



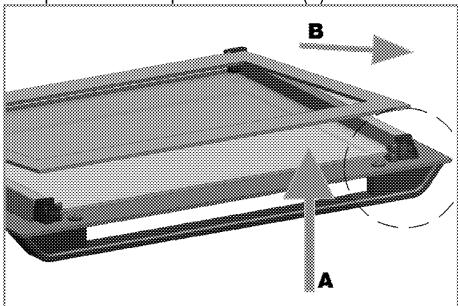
- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).

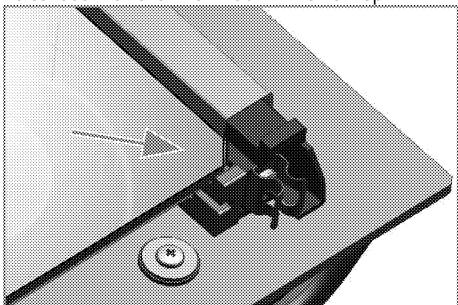


- 1 Највнатрешно стаклено окно
 - 2 Внатрешно стаклено окно
 - 3 Надворешно стаклено окно
 - 4 Пластичен отвор за стакленото окно - долу
- Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.

Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).



Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2).
Како што е прикажано на сликата, ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.



Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1). Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во перната



ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во перната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Светилката во перната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 12* за повеќе детали. Светилките за перната може да се купат кај овластените сервиси.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



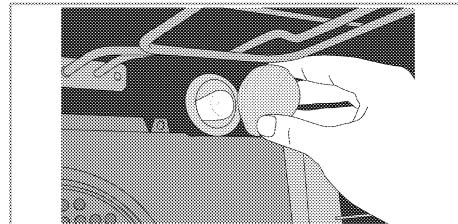
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



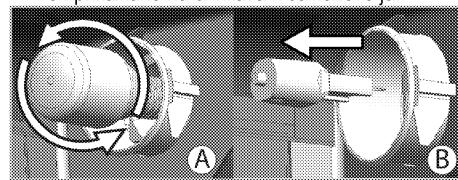
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

Ако перната има тркалезна светилка:

- Исклучете го производот од струја.
- Свртете го стакленот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



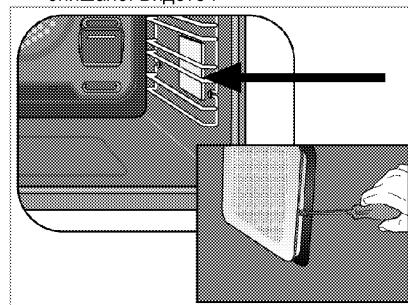
- Ако сијаличката во перната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



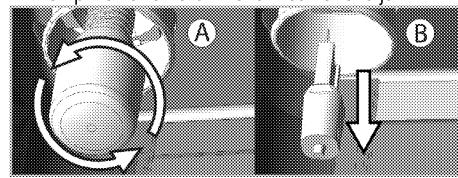
- Ставете го стакленот капак одново.

Ако перната има квадратна светилка:

- Исклучете го производот од струја.
- Извадете ги решеткастите полици како што е описано. Видете .



- Извадете го заштитниот стаклен капак со шрафцигер.
- Ако сијаличката во перната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



- Ставете го стакленот капак, а потоа и решеткастите полици.

7 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> **Ова не е грешка.**

Производот еmitува звук при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> **Ова не е грешка.**

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> **Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.**
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> **Проверете го поврзувањето на приклучокот.**

Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> **Сменете ја сијаличката.**
- Нема струја. >>> **Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.**

Рерната не се загрева.

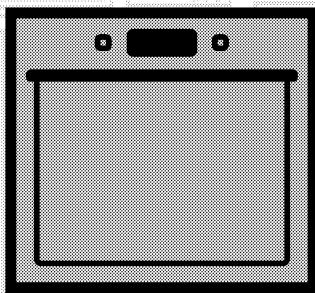
- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> **Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.**
- Нема струја. >>> **Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.**



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примените упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

beko

Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćeće 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 vrele površine.



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

SADRŽAJ

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje	4	Prvo zagrevanje.....	17
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	15		
4 Pripreme	16		
Saveti za uštedu energije.....	16		
Prva upotreba	16		
Početno podešavanje vremena	16		
Prvo čišćenje proizvoda	17		
5 Kako rukovati rernom	18		
Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	18		
Kako koristiti električnu reru	18		
Funkcije rerne	20		
Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne.....	23		
Tabela vremena kuvanja	34		
Funkcije spremnih jela.....	36		
Recepti za menije za gotova jela	38		
Kako rukovati grilom.....	45		
6 Održavanje i nega	47		
Opšte informacije	47		
Čišćenje komandne table	47		
Čišćenje rerne	47		
Skidanje vrata rerne	48		
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima.....	49		
Zamena sijalice u rerni	49		
7 Otklanjanje kvarova	51		

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštite 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 funkcionalni tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

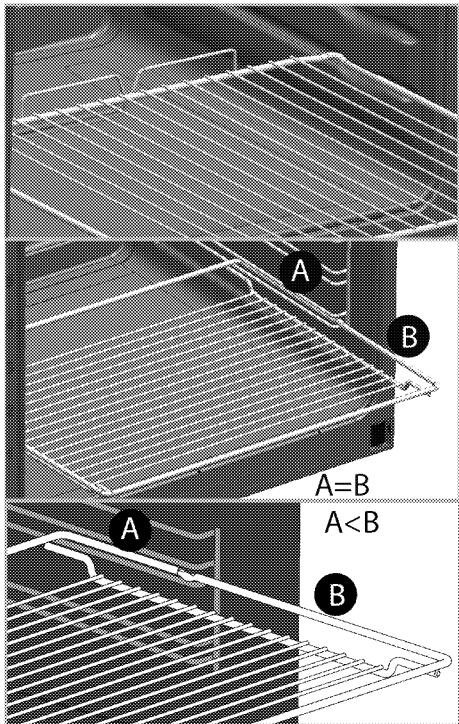
- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar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

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sijanjem 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 zagрева за vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetići.
- Ne prgnjećujte 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: Uredaj 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.
- Uredaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

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



- 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 aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog 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 utičnicama na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

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

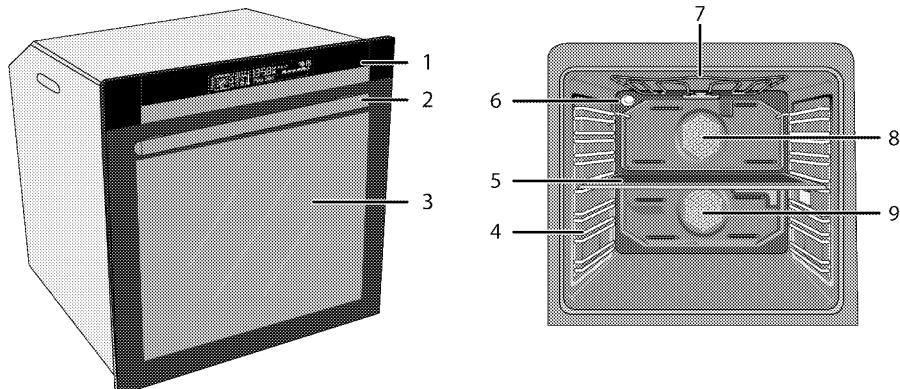
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

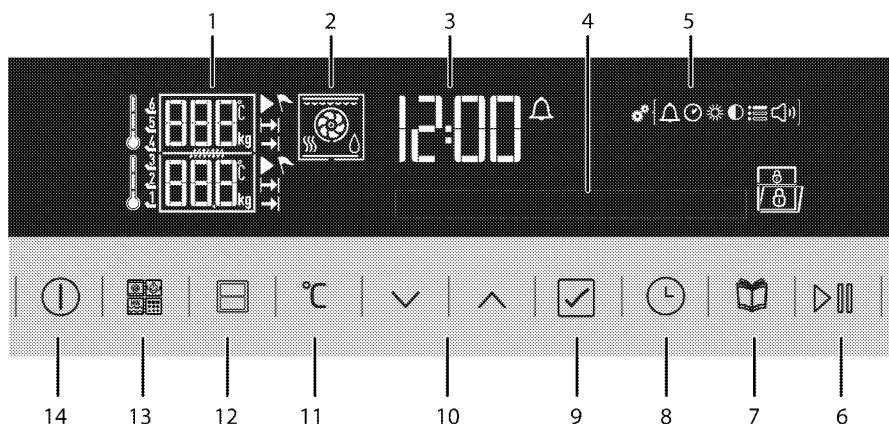
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlazite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Lampa |
| 2 | Ručka | 7 | Gornji grejač |
| 3 | Prednja vrata | 8 | Motor ventilatora u gornjem delu (iza lima) |
| 4 | Položaji police | 9 | Motor ventilatora u donjem delu (iza lima) |
| 5 | Srednja ploča | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Polje indikatora temperature/težine | 10 | Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija) |
| 2 | Displej za funkciju | 11 | Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena | 12 | Taster za izbor odeljka hrane |
| 4 | Displej za tekst | 13 | Taster za izbor funkcije * |
| 5 | Simboli u meniju za podešavanja | 14 | Taster za UKLJ./ISK. |
| 6 | Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | | * Prisutno u rernama sa svojstvima samočišćenja, parnog lonca i mikrotalasnom pećnicom. |
| 7 | Taster za izbor menija hrane | | |
| 8 | Taster za vreme i podešavanja potvrdu | | |

Sadržaji pakovanja

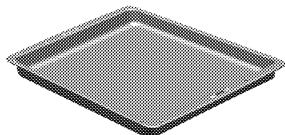


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. Korisnički priručnik

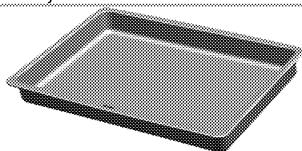
2. Pleh za rernu

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



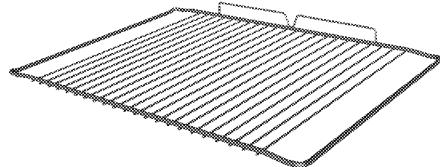
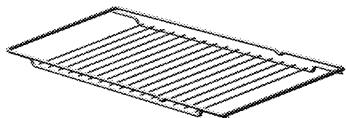
3. Duboki pleh

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



4. Žičana policia

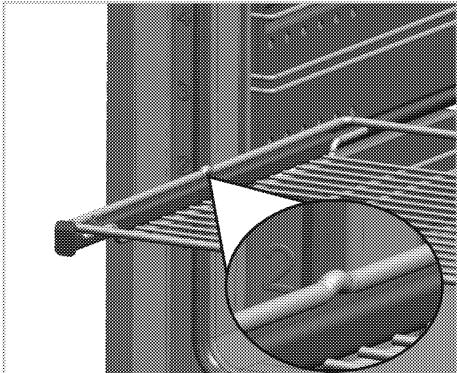
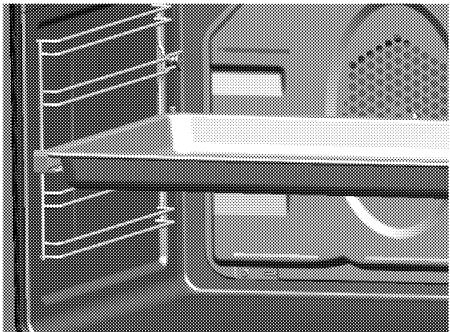
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

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

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plebove 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
Osigurač	16 A
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/Širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/Širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rema	Rema sa više funkcija - Rema sa dva odeljka
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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



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.

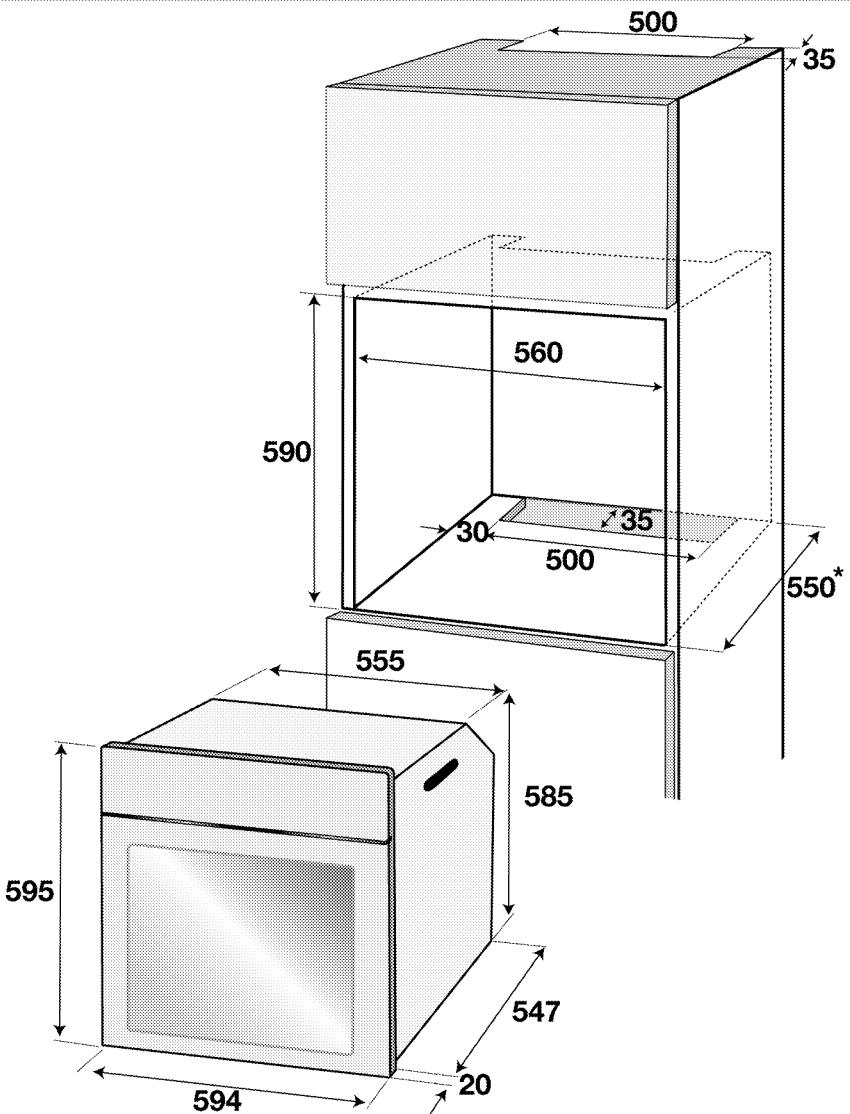


Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.

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).

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



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uredaj 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 proistći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

**OPASNOST:**

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

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

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklesti, savije ili prignjeći 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 iznad ploče za kuvanje).

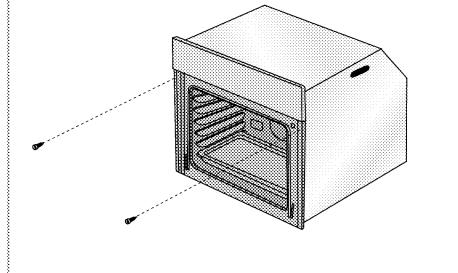


Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajući utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priklučite kabl za napajanje u utičnicu.

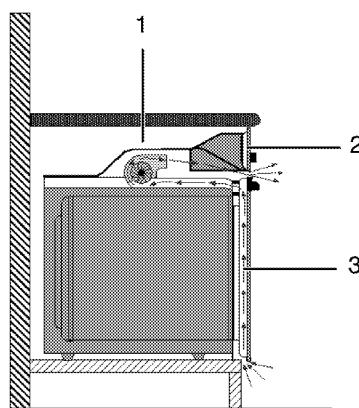
Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

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



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

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

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

1 Cooling fan (Rashladni ventilator)

2 Kontrolna tabla

3 Vrata

Ugradeni rashladni ventilator hlađi 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

- Rukujte proizvodom.
- 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 vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zlepite.
- 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 zlepite 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

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

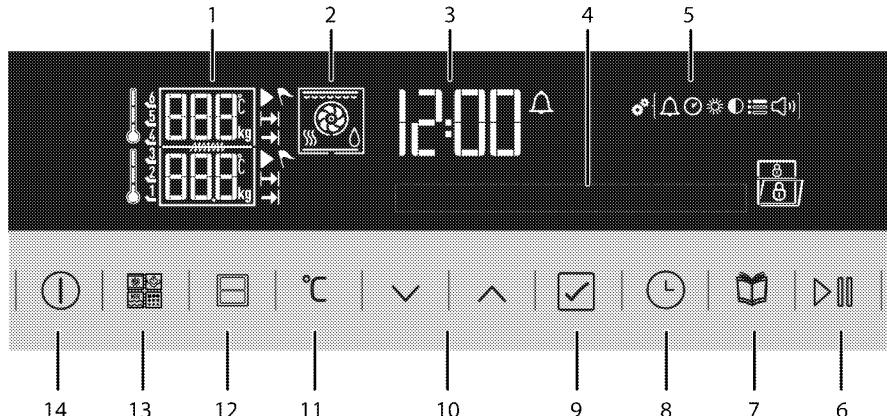
- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos topote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve

šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.

- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Početno podešavanje vremena



- 1 Polje indikatora temperature/težine
2 Displesj za funkciju
3 Polje indikatora tačnog vremena
4 Displesj za tekst
5 Simboli u meniju za podešavanja
6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
7 Taster za izbor menija hrane
8 Taster za vreme i podešavanja potvrdu
9 potvrdu
10 Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija)
11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
12 Taster za izbor odeljka rerne
13 Taster za izbor funkcije *
14 Taster za UKLJ./ISK.
* Prisutno u rernama sa svojstvima samocišćenja, parnog lonca i mikrotalasnog pećnicom.

Podesite početno vreme

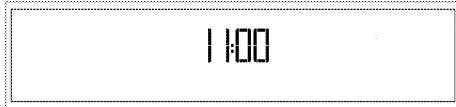
1. Kada proizvod uključite prvi put, časovi i simbol ☰ će zatrepereti. Prikazće se tekst „Set the current time“ (Podešavanje tačnog vremena)



2. Podesite čas korišćenjem tastera ↗↖.
3. Dodirnite ☑ da potvrdite čas.
4. Minuti i simbol ☰ će zatrepereti. Podesite minute pomoću tastera ↗↖. Dodirnite ☑ da potvrdite podešavanje minuta.



» Vratice se na displesj pripravnosti. Na displesju se prikazuje samo tačno vreme.



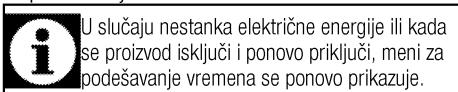
Podešavanje jezika

Jezik se može podešiti samo kada je displej rerne u pripravnosti.

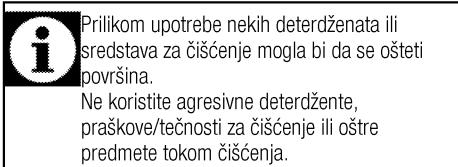
1. Dodirnite taster dok ne vidite simbol u meniju za podešavanja.



2. Simbol treperi na displeju i prikazuje se opcija jezika.
3. Dodirnite tastere / da biste izabrali željeni jezik.
4. Dodirnite da potvrdite podešavanje.
» Vratiće se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.
» Samo tasteri i su funkcionalni kada displej ima taj status. Sve radnje možete da izvršite u meniju za podešavanja.



Prvo čišćenje proizvoda



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

Prvo zagrevanje

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



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opokotine!

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

Električna rerna

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

Rerna za roštilj

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

Uredaj 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 izade 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 pileteta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuhanja će povećati efikasnost kuhanja.
- 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 kuhanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuhanja (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 braonastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasicice 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.

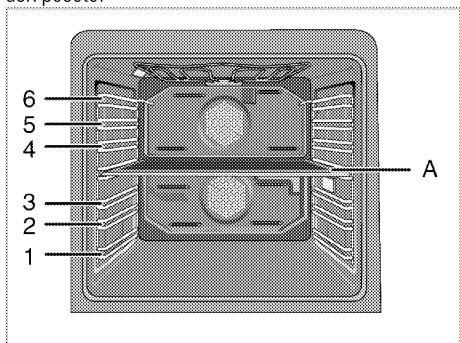
Ne stavljajte hrana u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplja oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

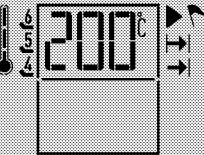
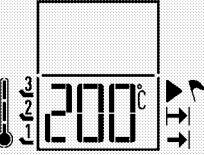
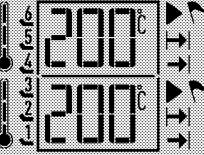
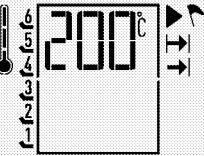
Položaj rešetki

Postoji 6 rešetki u vašoj rerni pogodnih za upotrebu, od kojih su 3 u donjem delu, a 3 u gornjem delu.

Postoji još jedan usek u prorezu 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 kuвати само у донjem делу рерне. Погодно је за кување средњих запремина јела.		Kada je gornji deo aktivan, na displeju se појављују температура, положај решетке, симбол кувања, симбол припраvnosti, симбол времена кувања и симбол времена завршетка кувања овог дела рерне.
	Niži gornji deo	Možete kuвати истовремено у донјим и горњим деловима рерне. Погодно је за кување два различита јела.		Kada су ниži gornji delovi aktivni, на displeју се засебно појављују температура, положај решетке, симбол кувања, симбол припраvnости, симбол времена кувања и симбол времена завршетка кувања ових делова рерне.
	Zaseban veliki deo	Možete kuвати у засебном великим делу рерне. Погодно је за кување већих запремина		Kada je засебан велики део активан, на дисплеју се појављују температура,

		ili više vrsta jela.		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 pici i da naknadno zapečete jelo odozgo.
	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 zamrzнуте granulirane hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.
	Kuvanje sa ventilatorom	Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Topao vazduh, koji se zagreva ventilatorom, se ravnomerno i brzo širi kroz rernu pomoću ventilatora. Prethodno zagrevanje u većini slučajeva nije potrebno.
	Gornji grejač i ventilator (Gornji grejač sa ventilatorom)	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.
	Pica	Donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Pogodno za pečenje pice.
	Kuvanje sa više funkcija „3D“	Gornji grejač, donji grejač i ventilator u zadnjem zidu su uključeni u isto vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Ekonomični gril	Samo je unutrašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne uključen. Pogodno za grilovanje malih i srednjih količina mesa.
	Veliki gril	Unutrašnji i spoljašnji deo gornjeg grejača na gornjem delu rerne su uključeni istovremeno. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.
	Gril i ventilator (Gril sa ventilatorom)	Ventilator u zadnjem zidu je uključen istovremeno sa unutrašnjim i spoljašnjim delom gornjeg grejača na gornjem delu rerne. Vruć vazduh se ravnomerno i

			brzo širi po čitavoj rerni pomoći ventilatora. Pogodno za grilovanje srednje količine mesa.
	Održavanje toplote		Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluženje u dužem vremenskom periodu. Nemojte koristiti za kuhanje hrane.
	Ekonomično kuhanje ventilatorom		Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Da uštedite energiju, možete koristiti ovu funkciju umesto da kuvate pomoći zagrevanja ventilatorom na temperaturi 160–220 °C. Međutim, vreme kuhanja će se malo produžiti. Vreme kuhanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli „Ekonomično zagrevanje ventilatorom“.
	Kuhanje pri niskim temperaturama		Koristi se za kuhanje pri niskim temperaturama u dužim vremenskim periodima (10–15 sati).
Gornji deo 	Zagrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Gornji grejač i ventilator Veliki gril i ventilator Veliki gril Odmrzavanje Ekonomični gril	Zaseban veliki deo 	Statično Statično i ventilator Zagrevanje ventilatorom Kuhanje sa više funkcija (3D) Pica Gornji grejač i ventilator Veliki gril i ventilator Veliki gril Ekonomični gril Ekonomični ventilator Donji grejač Održavanje toplote Kuhanje pri niskim temperaturama Odmrzavanje
Donji deo 	Zagrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Odmrzavanje Donji grejač Pica		
Niži gornji deo 	Sa ventilatorom i sa ventilatorom Veliki gril sa ventilatorom Odmrzavanje i odmrzavanje Ekonomični gril sa ventilatorom Ventilator i donji grejač Ventilator i pica		

Tabela funkcija

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

	Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.
	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 podešiti 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 topote“ 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 topote“ i „Kuvanje pri niskim temperaturama“.

Zaseban veliki deo

Funkcija	Preporučena temperaturni opseg (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Statično	200	40–280
Statično + ventilator	175	40–280
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Kuvanje sa više funkcija (3D)	205	40–250
Pica	210	40–280
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 grejač	180	40–220
Održavanje topote	60	40–100
Kuvanje pri niskim temperaturama	100	50–150
Odmrzavanje	—	—

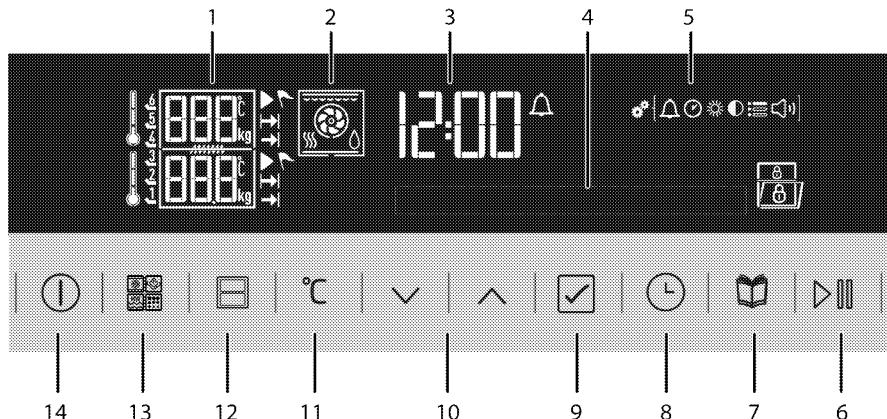
Gornji deo

Funkcija	Preporučena temperaturni opseg (°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 temperaturni opseg (°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 Polje indikatora temperature/težine
 - 2 Disples za funkciju
 - 3 Polje indikatora tačnog vremena
 - 4 Disples za tekst
 - 5 Simboli u meniju za podešavanja
 - 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
 - 7 Taster za izbor menija hrane
 - 8 Taster za vreme i podešavanja
 - 9 potvrdu
 - 10 Tasteri za gore/dole (za korak menija) (Izbor menija)
 - 11 Taster za podešavanje temperature/težine/pojačavača
 - 12 Taster za izbor odeljka rerne
 - 13 Taster za izbor funkcije *
 - 14 Taster za UKLJ./ISK.
- * Prisutno u rernama sa svojstvima samocišćenja, parnog lonca i mikrotalasnom pećnicom.

Simboli na displeju:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| | Simbol brzog zagrevanja (pojačivača) |
| | Simbol vremena kuvanja |
| | Simbol za kraj vremena kuvanja |
| | Simbol alarma |
| | Simbol pripravnosti |
| | Simbol kuvanja |
| | Simbol tačnog vremena |
| | Simbol podešavanja |
| | Simbol za održavanje toplote |
| | Simbol odmrzavanja |
| | Simbol zaključavanja sata |

- 6 Simbol otvaranja vrata
- 7 Simbol podešavanja osvetljenosti
- 8 Simbol podešavanja jačine zvuka
- 9 Simbol podešavanja jezika
- 10 Simbol sonde za meso*
- 11 Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.

Rukovanje rernom kao zasebnim delom

Ručni rad

Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi 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 ① dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.

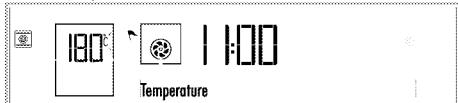


4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera ↗/↖.



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da dođete do displeja za temperaturu.

Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



6. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera \wedge/\vee . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.

7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster $^{\circ}\text{C}$ dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster passive“ (Pojačivač je pasivan) i simbol $\equiv\text{C}$ će se prikazati na displeju.

8. pritisnite taster \vee ili \wedge da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active“ (Pojačivač je aktivan) i simbol $\equiv\text{C}$ prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .

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

9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.

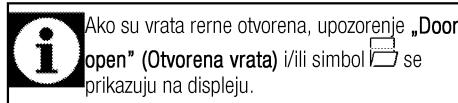
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster \triangleright/\ll na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



» Rerna se zagreva do podešene temperature.



i Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne $|$ će se uklučiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.



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



Poluautomatski rad

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

Prilikom poluautomatskog rada možete da podesite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

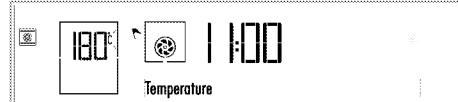
1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera $\textcircled{1}$ dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera \wedge/\vee .



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



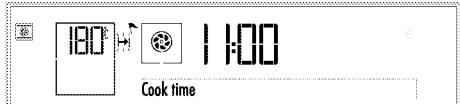
6. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera \wedge/\vee . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.
7. Za podešavanje pojačivača pritisnite taster $^{\circ}\text{C}$ dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača.

- Upozorenje „Booster passive” (Pojačivač je pasivan) i simbol  će se prikazati na displeju.
8. pritisnite taster  ili  da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active” (Pojačivač je aktivan) i simbol  prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .



Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol  će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje  kada dodirnete dugme  dva puta.

9. Za vreme kuvanja pritisnite taster  jednom da dodete do postavke „Cook time” (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol  će zatrepereti u isto vreme.



10. Dodirnite tastere / da podesite željeno vreme kuvanja i potvrđite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada se vreme kuvanja podesi, simbol  se stalno prikazuje.
11. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
12. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking” (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.



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



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



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

13. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal” (Uživajte u obroku) i „Press start to continue” (Pritisnite dugme za

pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.

14. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.
15. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster  2 sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.



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

Potpuno automatski rad

U režimu potpuno automatskog rada možete podesiti vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.

Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi 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 prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja u zasebnom velikom delu će biti prikazana na displeju.



4. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera /.



5. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  jednom da dodete do displeja za temperaturu. Simbol  će zatrepereti na displeju i tekst „Temperature” (Temperatura) će se prikazati na displeju.

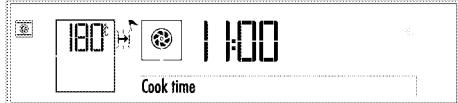


- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.
- Za podešavanje pojačivača pritisnite taster  dva puta da aktivirate podešavanje pojačivača.

- Upozorenje „Booster passive” (Pojačivač je pasivan) i simbol  će se prikazati na displeju.
8. pritisnite taster  ili  da aktivirate podešavanje pojačivača. Upozorenje „Booster active” (Pojačivač je aktivan) i simbol  prikazuju se na displeju. Potvrdite podešavanje dodirivanjem .

 Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu. Kada se dostigne podešena temperatura, simbol  će nestati. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje  kada dodirnete dugme  dva puta.

9. Za vreme kuvanja pritisnite taster  jednom da dođete do postavke „Cook time” (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol  će zatrepereti u isto vreme.



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



12. Dodirnite tastere   da podesite željeni kraj vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podesi,  se neprekidno prikazuje.
13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  2 sekunde da biste započeli kuvanje.
- » » Poruka „Stand by” (Pripravnost) će se pojavit na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili.
15. Izabrani režim rada se aktivira kada dove vreme početka kuvanja, kada se „Cooking” (Kuvanje) prikaže na displeju i kada se rerna zagreje do

podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rerne je uključena za vreme procesa kuvanja.

	Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne  će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.
	Ako su vrata rerne otvorena, upozorenje „Door open” (Otvorena vrata) i/ili simbol  se prikazuju na displeju.

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

	Ako želite da otkažete potpuno automatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera  .
---	--

Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom

Ručni rad

Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik. Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi 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, rerna će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.
---	---

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

	 Fan heating
---	--

4. Dodirnite  jednom da aktivirate donji deo rerne.

Simbol  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.)



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

- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .



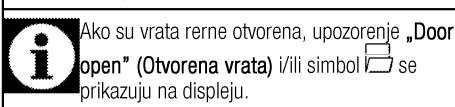
- Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite  jednom da dodete do displeja za temperaturu. Simbol  će zatrepereti na displeju i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



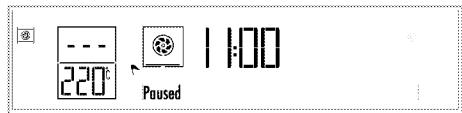
- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster  da potvrdite temperaturu.
- Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster  na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje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



» Rerna se zagreva do podešene temperature.



- 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.

Poluautomatski rad

Prilikom poluautomatskog rada možete da podesite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

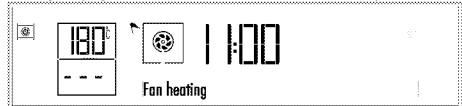
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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



Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionsati kao celokupan zaseban deo.

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



- Dodirnite  jednom da aktivirate donji deo rerne. Simbol  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.)



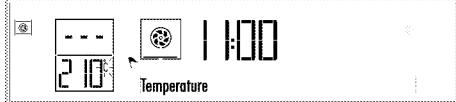
Svaki put kada dodirnete taster , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

- Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera .



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

„Temperature“ (Temperatura) će se prikazati na displeju.



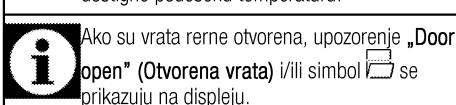
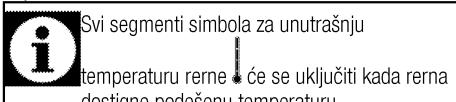
7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera \nwarrow . Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja pritisnite taster \odot jednom da dodete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol \rightarrow će zatrepereti u isto vreme.



9. Dodirnite tastere \nwarrow da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada se vreme kuvanja podesi, simbol \rightarrow se stalno prikazuje.
10. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
11. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite taster \triangleright na dve sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju. Simboli \rightarrow nestaju dok se na displeju pojavljaju simboli \triangleright .

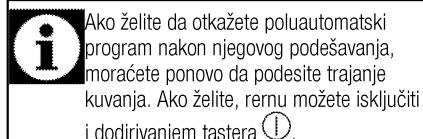
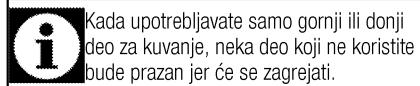


» Rerna se zagrejava do podešene temperature i ostaje na toj temperaturi do kraja vremena kuvanja koje ste izabrali.



12. Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) i „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
13. Da zaustavite zvuk alarma, samo dodirnite bilo koji taster. Rerna se automatski isključuje.

14. Ako želite da rerna nastavi da radi, pritisnite taster \triangleright na dve sekunde. Rerna će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.



Potpuno automatski rad

U režimu potpuno automatskog rada možete podesiti vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.

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

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



2. Uključite rernu dodirivanjem tastera \odot dve sekunde.
3. Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



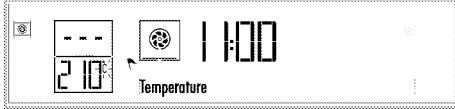
4. Dodirnite \square jednom da aktivirate donji deo rerne. Simbol \rightarrow će se pojaviti pored aktivnog dela rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)



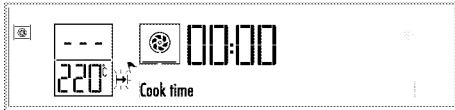
5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera \nwarrow .



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



7. Podesite željenu temperaturu dodirom tastera ↑/↓. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster ☑ da potvrdite temperaturu.
8. Za vreme kuvanja pritisnite taster ⏱ jednom da dođete do postavke „Cook time” (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simbol ⏱ će zatrepereti u isto vreme.



9. Dodirnite tastere ↑/↓ da podesite željeno vreme kuvanja i potvrđite podešavanje dodirivanjem tastera ☑. Kada se vreme kuvanja podesi, simbol ⏱ se stalno prikazuje.
10. Za kraj vremena kuvanja više puta kratko pritisnite ⏱ dok se ne prikaže „Cook end time” (Kraj vremena kuvanja) na displeju za tekst. ⏱ treperi na ekranu u isto vreme.



11. Dodirnite tastere ↑/↓ da podesite željeni kraj vremena kuvanja i potvrđite podešavanje dodirivanjem tastera. Kada se vreme kuvanja podesi, ⏱ se neprekidno prikazuje.
12. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
13. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster ▶ 2 sekunde da biste započeli kuvanje.
» » Poruka „Stand by” (Pripravnost) će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili.
14. Izabrani režim rada se aktivira kada dođe vreme početka kuvanja, kada se „Cooking” (Kuvanje) prikaže na displeju i kada se rerna zagreje do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Sijalica rerne je uključena za vreme procesa kuvanja.


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


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

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


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


Ako želite da otkažete potpuno automatski program nakon njegovog podešavanja, moraćete ponovo da podesite trajanje kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem tastera ⏱.

Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne

Ručni rad

Tokom ručnog rada rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja nakon izbora funkcije i temperature. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da prekine korisnik.

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

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


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

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





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

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



- Dodirnite tastere da izaberete odgovarajuću funkciju kuhanja 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, „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuhanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuhanje .



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



- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera . Kada dostignete željenu vrednost, potvrđuite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuhanje će zatrepereti.



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



- Dodirnite jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol će trepereti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera . Kada dostignete željenu vrednost, potvrđuite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuhanje 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 °C jer će oba dela biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

- Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
- Ako su vrednosti funkcije i temperature kuhanja prikladne, dodirnjite taster na dve sekunde da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju. Simboli nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli .



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



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

- Kada je proces kuhanja okončan, ponovo dodirnjite taster dve sekunde da prekinete kuhanje.



Polautomatski rad

Prilikom polautomatskog rada možete da podešite vremenski interval tokom kog je rerna uključena (vreme kuvanja).

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

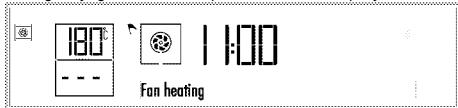
- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.



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

- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.

- Kada prvi put uključite rernu, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.



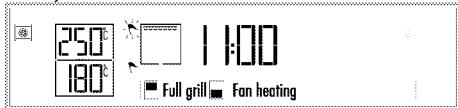
Svaki put kada dodirnete taster , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

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



- Dodirnite tastere / 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, „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuvanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje .



- Ako želite da promenite temperaturu gornjeg dela rerne, dodirnite taster jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne

simbol će trepereti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dostignete željenu vrednost, potvrđuite temperaturu dodirivanjem . Simbol 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 tastera . Simbol donjeg dela rerne će zatrepereti.



- Dodirnite jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Na displeju za temperaturu izabranog odeljka rerne simbol će trepereti i tekst „Temperature“ (Temperatura) će se prikazati.



- Podesite željenu temperaturu dodirom tastera /. Kada dostignete željenu vrednost, potvrđuite temperaturu dodirivanjem . Simbol će neprekidno svetleti i simbol aktivnog dela za kuvanje će zatrepereti.



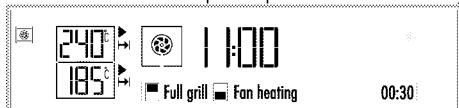
Ako želite da promenite podešavanje temperature dok istovremeno koristite gornji i donji deo rerne, temperaturna razlika između ovih delova ne sme biti veća od 80 °C jer će oba dela biti pod međusobnim temperaturnim uticajem.

- Za vreme kuvanja aktiviranog donjeg dela rerne pritisnite taster jednom da dodete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simboli će istovremeno zatrepereti.

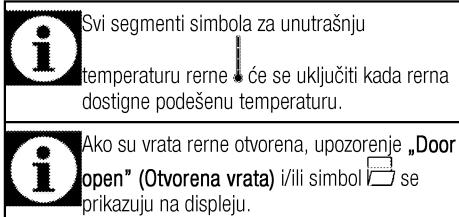


12. Dodirnite tastere da podešite željeno vreme kuvanja i potvrđite podešavanje dodirivanjem tastera . Kada je vreme kuvanja podešeno, simboli će se neprekidno prikazivati na displeju.
13. Za vreme kuvanja drugog gornjeg dela rerne najpre aktivirajte deo dodirivanjem . Simbol gornjeg dela rerne će zatrepereti. Zatim dodirnite taster jednom da dodete do postavke „Cook time“ (Vreme kuvanja) na displeju za tekst. Simboli će istovremeno zatrepereti.
14. Podesite željeno vreme kuvanja za gornji deo dodirom na tastere i potvrđite podešavanje pomoću tastera . Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno, simboli će se neprekidno prikazivati na displeju.
15. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata.
16. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster 2 sekunde da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i simboli nestaju dok se na displeju pojavljuju simboli .

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

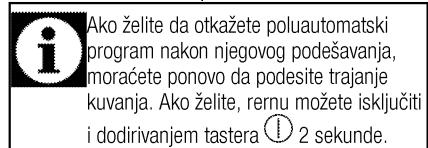


» Rerna se zagreva do podešene temperature i ostaće na toj temperaturi do kraja kratkog vremena kuvanja.



17. Kada se vreme kratkog kuvanja završi, na displeju se prikazuje tekst „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku), odnosno „Press start to continue“ (Pritisnite dugme za pokretanje da nastavite) i oglašava se alarmni signal.
18. Izvadite jelo iz rerne kada vreme kuvanja istekne. Kada ponovo zatvorite vrata rerne, kuvanje u drugom delu sa dužim vremenom kuvanja će biti nastavljeno.

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

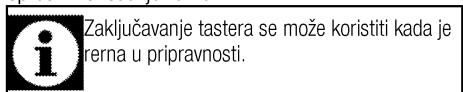


Isključivanje električne rerne

Dodirnite taster na 2 sekunde da biste isključili rernu.

Korišćenje ključa

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sprečiti korišćenje rerne.



Aktiviranje zaključavanja tipke

1. Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže „Keylock passive“ (Zaključavanje tastera je pasivno).



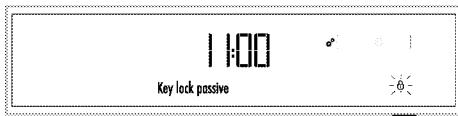
- » Simbol trepće.
2. Aktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola . Zaključavanje tastera će biti aktivirano, a na displeju će se pojaviti „Key lock active“ (Zaključavanje tastera aktivno). Simbol će nastaviti da treperi.
 3. Dodirnite da potvrdite podešavanje.

» Tekst nestaje i simbol treperi neprekidno.



Deaktiviranje blokade tastera

1. Deaktivirajte blokadu tastera jednim dodirom simbola . „Key lock passive“ (Zaključavanje tastera je pasivno) pojavljuje se na displeju.
2. Dodirnite da potvrdite podešavanje.



» Zaključavanje tastera se deaktivira i simbol nestaje sa displeja.

Upotreba sata kao alarma

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 podešili.



Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa i 59 minuta.

Podešavanje alarma:



1. Više puta kratko dodirnite taster dok se na displeju ne prikaže simbol. Simbol počinje da treperi.
2. Dodirnjte tastere / da podesite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera . Simbol ostaje osvetljen nakon podešavanja vremena alarma.
3. Alarm će se oglasiti nakon što vreme alarma istekne.
4. Pritisnite bilo koji taster da zaustavite alarm.

Poništavanje alarma:

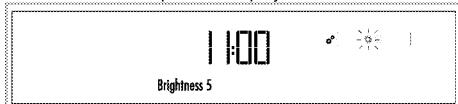
1. Više puta kratko dodirnjte taster dok se na displeju ne prikaže simbol .
2. Dodirnjte dok se na displeju ne pojavi „00:00“ i potvrdite podešavanje dodirivanjem tastera .

» Alarm je otkazan i simbol nestaje.

Podešavanje osvetljenosti

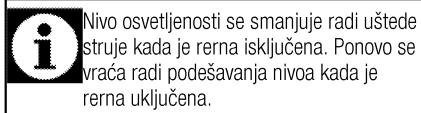
Osvetljenost se može podešiti samo kada je displej rerne u pripravnosti.

1. Više puta kratko dodirnjte taster dok se na displeju ne prikaže „Brightness“ (Osvetljenost). Simbol treperi na displeju.



2. Postoji 5 nivoa osvetljenosti, naime, 1, 2, 3, 4 i 5. Dodirnjte tastere / da biste izabrali željeni nivo.

3. Dodirnjte da potvrdite podešavanje.

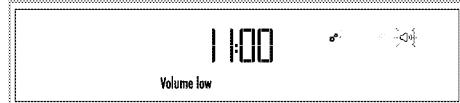


» Vratiće se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

Podešavanje nivoa jačine zvuka

Nivo jačine zvuka može da se podesi isključivo kada je displej rerne u pripravnosti.

1. Više puta kratko dodirnjte taster dok se na displeju ne prikaže simbol . Simbol treperi na displeju.



2. Postoje 2 nivoa jačine zvuka, naime, „Volume low“ (Mala jačina zvuka) i „Volume high“ (Velika jačina zvuka). Dodirnjte tastere / da biste izabrali željeni nivo.

3. Dodirnjte da potvrdite podešavanje.

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

Podešavanje jezika

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

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



2. Simbol treperi na displeju i prikazuje se opcija jezika.

3. Dodirnjte tastere / da biste izabrali željeni jezik.

4. Dodirnjte da potvrdite podešavanje.

» Vratiće 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:

1. Više puta kratko dodirnjte taster dok se na displeju ne prikaže tekst „Set current time“ (Podešavanje tačnog vremena). Čas i simbol će zatrepereti na displeju.



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

Tabela vremena kuvanja

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



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

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa

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

i Prva polica ferne je **donja** polica.

Jeđo	Broj plehova	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (pribilž. u min.)
Kolači u plehu*	Jedan pleh		3	175	25...35
Kolač u kalupu*	Jedan pleh		2	180	40...50
Kolači u papiru*	Jedan pleh		3	175	20...30
	2 pleha		1-5	175	30...40
	3 pleha		1-3-5	170	35...45
Koh*	Jedan pleh		3	200	5...10
	2 pleha		1-5	175	20...30
Kolači*	Jedan pleh		3	175	25...30
	2 pleha		1-5	170...190	30...40
	3 pleha		1-3-5	175	35...45
Pecivo od kvasnog testa*	Jedan pleh		2	200	30...40
	2 pleha		1-5	200	45...55
	3 pleha		1-3-5	200	55...65
Obogaćena peciva*	Jedan pleh		2	200	25...35
	2 pleha		1-5	200	35...45
	3 pleha		1-3-5	190	45...55
Kvasac*	Jedan pleh		2	200	35...45
	2 pleha		1-3	190	35...45
Lazanje*	Jedan pleh		2-3	200	30...40
Pica*	Jedan pleh		2	200...220	15...20
	Jedan pleh		3	200	10...15
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh		3	25 min. 250/maks. zatim 180...190	100...120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh		3	25 min. 250/maks. zatim 190	70...90
	Jedan pleh		3	25 min. 250/maks. zatim 190	70...90
Pečeno pile	Jedan pleh		2	15 min. 250/maks. zatim 180...190	60...70

	Jedan pleh		2	15 min. 250/maks. zatim 180...190	55...65
Ćuretina (5,5 kg)	Jedan pleh		1	25 min. 250/maks. zatim 180...190	150...210
	Jedan pleh		1	25 min. 250/maks. zatim 180...190	150...210
Riba	Jedan pleh		3	200	20...30
	Jedan pleh		3	200	20...30

Prilikom kuvanja sa 2 pleha istovremeno, duboki pleh stavite na gornju policu rernje, a plitak pleh na donju policu.

* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Јело	Broj plehova	Резим рада	Положај police	Температура (°C)	Време кувanja (пribлиз. у мин.)
Kolač u kalupu*	Jedan pleh		1	175	40...50
Kolači u papiru*	Jedan pleh		2	175	25...35
	2 pleha		1-3	175	40...45
Kolači*	Jedan pleh		2	170...180	35...45
	2 pleha		1-3	165	35...40
Obogaćena peciva*	Jedan pleh		2	190	35...45
Pica*	Jedan pleh		1	200	10...15
Pečeno pile	Jedan pleh		1	15 min. 250/maks. затим 180...190	55...65
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh		1	25 min. 250/maks. затим 180...190	150...210
Riba	Jedan pleh		2	200	20...30

* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Јело	Broj plehova	Резим рада	Положај police	Температура (°C)	Време кувanja (пribлиз. у мин.)
Kolač u kalupu*	Jedan pleh		4	175	40...50
Kolači u papiru*	Jedan pleh		4	175	40...45
Kolači*	Jedan pleh		4	170...180	35...45
Obogaćena peciva*	Jedan pleh		4	190	35...45
Pečeno pile	Jedan pleh		4	15 min. 250/maks. затим 180...190	55...65
Ćuretina (Sečena)	Jedan pleh		4	25 min. 250/maks. затим 180...190	150...210
Riba	Jedan pleh		5	200	20...30

* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

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".

Јело	Broj plehova		Положај police	Температура (°C)	Време кувanja (пribлиз. у мин.)
Kolači u papiru	Jedan pleh		3	200	35...40
Kolači	Jedan pleh		3	200	30...35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh		3	200	40...45
Obogaćena peciva	Jedan pleh		3	200	40...45

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 upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na slojeve testa i na površinski sloj radi ravnomerne 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 poklopcom 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.

Funkcije spremnih jela

Izbor funkcija spremnih jela

Meni za spremna jela sadrži programe jela koje su za vas već specijalno pripremili profesionalni kuvari i koji su sačuvani u memoriji komandne jedinice. U ovom meniju funkcije temperature, položaja police, težine i kuvanja se automatski podešavaju.

Možete promeniti težinu i vreme kuvanja u skladu sa jelom i vašim ukusom. Meniji za spremna jela dostupna su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

Da biste izabrali funkcije za spremna jela:

1. Dodirnite taster da uključite rernu.

Ako je srednja ploča ubačena, kada je rerna uključena, funkcija kuvanja gornjeg dela će biti prikazana na displeju.

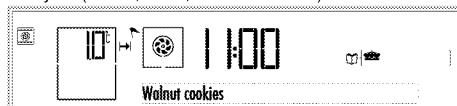


Svaki put kada dodirnete taster , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo. Meniji za spremna jela dostupna su u kombinacijama zasebnog velikog dela, donjeg dela i nižeg gornjeg dela.

2. Dodirnite taster da izaberete deljak u kom ćete kuvati.
3. Dodirnite taster da biste izabrali displej za funkciju spremnih jela. Glavni meni će se prikazati na ekranu za tekst u ovoj fazi.



4. Dodirnite tastere / da biste izabrali željeni glavni meni za funkciju Ready Meals (Gotovajelj).
5. Dodirnite taster da biste potvrdili meni Main Meal (Glavno jelo) koji ste izabrali.
6. Dodirnite tastere / da biste izabrali željeno jelo (kolači, torta, sitni kolači itd.).



7. Pre nego što počnete sa kuvanjem u meniju za spremna jela, možete podešiti težinu u zavisnosti od vrste jela koje ste izabrali. Da biste to uradili: Dodirujte dok se „Weight“ (Težina) ne pojavi na displeju. Na displeju za prikaz težine izabranog dela ćete simbol „kg“ zatreti i pojaviće se „Weight“ (Težina).
8. Izaberite odgovarajuću težinu za svoju posudu dodirom tastera /. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite taster da potvrdite temperaturu. Simbol „kg“ svetli neprekidno.



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



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

9. Stavite posudu u rernu.
10. Pritisnite taster za početak kuvanja. „Cooking“ (Kuvanje) će se prikazati na displeju.
» Kada se kuvanje završi, na displeju se prikazuje „Good appetite...“ (Prijatno...) i oglasa se alarmni

signal. Da zaustavite signal alarma, samo pritisnite bilo koji taster.



Komanda „Back“ (Nazad) na displeju vam, dok se krećete po meniju jela, omogućava da se vratite na gornji meni. Na prvi ekran za funkcije možete da se vratite ako pritisnete

Meni spremnih jela:

Može se razlikovati u zavisnosti od modela

Samo za donji deo:

Kolač i peciva	Crveno meso	Riba	Živinsko meso	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolač sa orasima	Punjeni jagnjeći but	Pastrmka	Malo pile, 1600 gr	Punjena paprika	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Suva jabuka	Gratinirano zamrznuto povrće
Biskviti	Pečeno jagnje	Brancin	Pile, veliko, 1600 gr	Makarone sa sirom	Fermentacija testa	Pita od jabuke	Sušena đunjija	
Pita sa suvim grožđem	Pečena teletina	Riba sa povrćem u papiru za pečenje	Piletina sećena na komade	Krompir u ljusci		Štrudla sa jabukama	Sušena kruška	
Vol au vent	Jagnjetina „tandon“	Sardine na pari	Pileći file	Kremasti kolač od povrća		Krem pita		
Čajni hleb	Odresci	Pastrmka na tavče	Baget piletina	Musaka		Éclair		
Baget	Dalmatijanske čuće	Fileti brancina	Ćurka, batak	Gratinirani krompir		Karamel krem		
Hleb	Pečene čuće	Šiš riba	Cureći fileti	Pečeni krompir		Sufle od toplice čokolade		
Vekna hleba (sa kvascem)	Pečena govedina	Musaka sa pastrmkom	Patka	Musaka		Crème Brûlée		
Kroasan	Goveda pečenica	Fileti lososa	Guska	Kremasti kolač od krompira		Jabuka u sirupu od meda		
Uskršnja torta		Usoljeni losos	Fazan, na lovački način	Lazanje		Griz torta u sirupu		
Kiflice sa cimetom			Fazan	Gratinirano sveže povrće				
Lepinja punjena sirom			Zec					
Devrek								
Pica								

Za zaseban veliki deo:

Kolač i peciva	Crveno meso	Riba	Živinsko meso	Lagana jela	Specijaliteti	Deserti	Sušena hrana	Smrznuta hrana
Kolač sa orasima	Punjeni jagnjeći but	Pastrmka	Malo pile, 1600 gr	Punjena paprika	Pravljenje jogurta	Voćna pita	Suva jabuka	Gratinirano zamrznuto povrće
Lisnato pecivo sa sirom	Pečeno jagnje	Brancin	Pile, veliko, 1600 gr	Makarone sa sirom	Fermentacija testa	Pita od jabuke	Sušena đunjija	Zamrznuta pica
Biskviti	Pečena teletina	Riba sa povrćem u papiru za pečenje	Piletina sećena na komade	Krompir u ljusci		Štrudla sa jabukama	Sušena kruška	Kiflice, smrznute
Pita sa suvim	Jagnjetina „tandon“	Sardine na pari	Pileći file	Kremasti kolač od		Krem pita		

grožđem				povrća			
Vol au vent	Odresci	Pastrmka na tavče	Baget piletina	Musaka		Éclair	
Cajni hleb	Dalijenske čuće	Fileti brancina	Pečena čuretnica	Gratinirani krompir		Sutijaš	
Baget	Pečene čuće	Šiš riba	Čurka, batak	Pečeni krompir		Karamel krem	
Hleb	Pečena govedina	Musaka sa pastrmkom	Cureći fileti	Musaka		Sufle od tople čokolade	
Vekna hleba (sa kvascem)	Goveda pečenica	Fileti lososa	Patka	Kremasti kolač od krompira		Crème Brûlée	
Kroasan		Usoljeni losos	Guska	Klasične lazanje		Jabuka u sirupu od meda	
Uskršnja torta			Fazan, na lovački način	Gratinirano sveže povrće		Čokoladna torta	
Kiflice sa cimetom			Fazan			Kakao torta	
Lepinja punjena sirom			Zec			Biskvit torta	
Đevrek						Mekana testenina u sirupu	
Pica						Griz torta u sirupu	

Niži gornji deo: Dvostruko, gotova jela

Gornji deo	Donji deo
Klasične lazanje	Pica
Crème Brûlée	Čuće sa povrćem
Supa od povrća	Govedina Wellington
Gratinirano povrće	Pečenica, šnicla
Jagnjeća čorba	Čizkejk „Tahini“
Pasulj	Kolač od limuna
Usoljeni brancin	Proja
Jagnjeći but „tandori“	Perde pilav
Cokoladni čizkejk	Vegetarijanski kremasti kolač
Baget piletina	Pita od spanaća

Recepti za menije za gotova jela

PICA SASTOJCI

Za testo:

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

Za sos:

- 2 paradajza, narendana

- Pola kašike pasiranog paradaja
- 1 kašićica šećera
- 1 kašićica soli
- 1 kašika maslinovog ulja

Za nadev:

- 150 g narendane mocarele ili cedar sira
- Salama, fermentisane kobasicice, kukuruz, maslinke, pečurke po želji

PRIPREMA

- Promesajte kvasac u vodi tako da se u potpunosti rastvori.
- Umesite smesu sačinjenu od polovine date količine brašna, kvasca i vode.
- Nastavite da mesite dok dodajete so i maslinovo ulje.
- Nakon što dodata preostalu količinu brašna, mesite dok ne dobijete mekano testo.
- Prebacite testo u podmazanu posudu i prekrijte je plastičnom folijom. Ostavite testo da fermentira tokom 1 noći na sobnoj temperaturi.
- Stavite fermentisano testo na ravnu površinu i mesite. Prekrijte testo šerpom i ostavite da odstoji još 30 minuta.
- Stavite testo koje je odstojalo na standardan pleh za pečenje prekriven papirom koji ne propušta masnoću i razvucite ga rukom.
- Izmešajte sve sastojke sosa u šerpi i premažite njime testo koje ste smestili na pleh za pečenje.
- Dodajte narendanu mocarelju i nadev po izboru.

- Na kraju možete da dodate malo maslinovog ulja na nadev.
- Pecite jelo na prethodno zagrejanoj 1. polici rerne.
- Servirajte vruće.

LAZANJE

SASTOJCI

Za sos bolonjeze:

- 200 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- 1 šargarepa srednje veličine, narendana
- $\frac{1}{2}$ korena celera srednje veličine, narendana
- 2 paradajza, narendana
- 1 kašika pasiranog paradaja
- 1 kašika maslinovog ulja
- 20 g putera
- $\frac{1}{2}$ čaše crnog vina
- 1 lоворов list
- So
- Crni biber
- $\frac{1}{2}$ oraščića, narendana

Za bešamel sos:

- 2 čaše mleka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 40 g putera
- $\frac{1}{2}$ pakovanja suvih makarona za lazanje
- 200 g parmezana u prahu

PRIPREMA

Priprema sosa bolonjeze:

- Pržite povrće bez paradajza u maslinovom ulju i puteru 5 minuta.
- Dodajte mlevenu govedinu povrću i pržite još 5 minuta.
- Dodajte vino tako da alkohol odmah ispari.
- Dodajte smesi narendan paradajz pomešan sa pasiranim paradajzom. Kuvajte smesu na visokoj temperaturi dok ne proključa, zatim dodajte lоворов list i dinstajte još trideset minuta. Dodajte vodu po potrebi (oko 2,5 čaša).
- Prekinite kuvanje nakon što dodate so, crni biber i oraščić. Uverite se sos ostane sočan.

ĆUFTE SA POVRĆEM:

SASTOJCI

- 500 g mlevenog malomasnog goveđeg mesa
- 1 glavica crnog luka srednje veličine, iseckana
- $\frac{1}{2}$ plavog patlidžana, iseckanog sitno na kockice
- 1 tikvica, iseckana sitno na kockice
- 1 babura, iseckana sitno na kockice
- 1 paradajz male veličine, oljušten, sa uklonjenim semenkama i iseckan na kockice

- 50 g parmezana, narendanog
- 5 grancica sitno iseckanog persuna
- 2 jaja, umućena
- 1 šolje za čaj prezli
- 1 kašičica kumina
- 1 kašičica slatke paprike
- 1 kašičica crnog bibera
- 1 srednja kašika soli
- 2 kašike maslinovog ulja

PRIPREMA

- Kratko proprižite povrće na vrelom maslinovom ulju.
- Izmešajte propriženo povrće sa ostalim sastojcima.
- Oblikujte smesu koju ste pripremili u veknu i čvrsto uvijte plastičnom folijom. Ostavite smesu da odstoji u frižideru 2 sata i da poprimi oblik.
- Uklonite plastičnu foliju sa smese koju izvadite iz frižidera.
- Podmažite standardni pleh za pečenje i smestite u njega veknu.
- Pecite jelo na prethodno zagrejanoj 1. polici rerne.
- Ostavite jelo da odstoji najmanje 10 min. pre serviranja.

CREME BRULEE

SASTOJCI

- 200 ml pavlake
- 90 ml mleka
- 50 g granulisanog šećera
- 3 žumanca
- 1 štapić vanile
- Braon šećer

PRIPREMA

- Zagrejte pavlaku, mleko, granulisani šećer i vanilu u šerpi (ne dozvolite da proključa).
- Izmutite žumanca u zasebnoj posudi. Izdvojite deo zagrejane smese, dodajte umućena žumanca i promešajte. Dodajte ostatak smese, neprekidno mešajte da sprečite da jaja proključaju.
- Naspite pripremljenu smesu u 4 zasebne posude.
- Poravnajte šolje za Creme Brulee koje su postavljene na standardnom plehu za pečenje u kom se nalazi voda.
- Pripremajte desert na 5. polici prethodno zagrejane rerne.
- Nakon kuvanja možete da poprskate Creme Brulee braon šećerom i da karamelišete vrh brenerom ili roštiljom rerne.

GOVEDINA WELLINGTON

SASTOJCI

- 600 g govedje pečenice
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka male veličine
- 5 grančica svežeg timijana, tako da se odvoji od grančica
- 2 kašike senfa u granulama
- 4 velika lista lisnatog testa
- 2 žumanca
- 1 kašika susama
- So / crni biber
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- Podelite govedinu na četiri dela.
- Začinite svaki odeljak maslinovim uljem, solju i crnim biberom u zagrejanom tiganju, zatim urešite i ohladite.
- Sameljite crni luk, pečurke, svež timijan, so i crni biber dok se ne sjedine.
- Kuvajte smesu dok sva tečnost ne ispari, a zatim ohladite.
- Uvijte lisnato testo na površini koja je posuta brašnom, skratite krajeve testa.
- Premažite lisnato testo nadevom od pečuraka u skladu sa količinom govedine.
- Stavite govedinu preko nadeva i premažite senfom u granulama.
- Presavijte krajeve testa da u potpunosti prekrijete govedinu.
- Preklopite i zavežite ga odsečenim krajevima testenine u obliku traka.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Preporučuje se da jelo odstoji 5 minuta nakon kuvanja, a zatim da se posluži.

SUPA OD POVRĆA

SASTOJCI

Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasečen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 praziluk, grubo nasečen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog bibera
- 3 litra mlake vode

Za supu:

- 1 glavica crnog luka srednje veličine, oljuštena i grubo nasečena
- 1 tikvica, grubo nasečena
- 1 babura, naseckana na kockice

- 1 paradajz male veličine, grubo nasečen
- 1 koren celera, grubo nasečen
- 4 čena belog luka, sa ljskom
- 1 kašićica crnog bibera
- 1 srednja kašika soli
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1,5 litara soka od povrća

PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvajte sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tihoj vatri.
- Procedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite povrće za supu maslinovim uljem, solju i crnim biberom i razvucite ga preko cele površine standardnog pleha za pečenje.
- Stavite beli luk umotan u aluminijumsku foliju sa strane pleha.
- Pripremajte jelo na 5. polici prethodno zagrejane rerne.
- Meljite pečeno povrće i oljušteni beli luk sa sokom od povrća dok se ne sjedine.
- Preporučuje se da se jelo servira vruće nakon pripreme.

ODREZAK „SIRLOIN STEAK”

SASTOJCI

- 700 g teleće pečenice
- 1 kašika zrna crnog bibera
- $\frac{1}{2}$ čaše pavlake
- $\frac{1}{2}$ šolje za čaj pavlake
- Maslinovo ulje
- So

PRIPREMA

- Grubo sameljite zrna crnog bibera.
- Začinite odrezke „sirloin steak“ solju, a zatim ih u potpunosti prekrijte grubo samlevenim zrnima crnog bibera.
- Urešite obe strane odrezaka u maslinovom ulju u tiganju.
- Pripremajte jelo na 2. polici prethodno zagrejane rerne.
- Sipajte belo vino, pavlaku i so u tiganj u kom ste urešili odreske.
- Krčkajte sos dok se ne zgusne.
- Nakon što pripremljeno meso odstoji u rerni 5–10 minuta prelijite odreske sosom i servirajte.

GRATINIRANO POVRĆE

SASTOJCI

- 150 g brokolija, samo cvjetića
- 150 g karfiola, samo cvjetića
- 150 g prokelja
- 1 velika šargarepa, srednje debljine, naseckana
- 1 paradajz velike veličine, srednje debljine, naseckan

- 500 ml mleka
- 40 g brašna
- 40 g putera
- 80 g parmezana, narendanog
- 1 kaščica oraščića, narendanih
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Skuvajte povrće zasebno.
- Otopite puter u tiganju, dodajte brašno i pržite dok brašno ne poprimi svetlobraonkastu boju.
- Dodajte mleko koje je čuvano na sobnoj temperaturi u malim količinama mešavini putera i brašna i lagano mešajte žicom za mućenje dok se smesa ne zgusne. Vodite računa da sos ne postane previše gust.
- Pospite pripremljeni sos parmezanom, solju, biberom i oraščićima.
- Dodajte skuvano povrće smesi u tiganju i lagano mešajte.
- Sipajte smesu u staklenu posudu za pečenje veličine oko $30 \times 20 \times 7$ cm³.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- Servirajte pečeno gratinirano povrće nakon što odstoji 5–10 minuta.

ČIZKEJK „TAHINI”

SASTOJCI

- 500 g blagog krem sira
- 150 g granulisanog šećera
- 5 jaja
- 35 g skroba
- 200 ml pavlake
- 2 kašike maslinovog ulja
- 210 g biskvita bogatih vlaknima
- 100 g putera

PRIPREMA

- Veoma fino sameljite biskvite bogate vlaknima.
- Otopite puter, dodajte samlevene biskvite i promešajte.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njega.
- Sipajte mešavinu putera i biskvita u kalup sa uklonjivim stranama i razvucite je ujednačeno na osnovi. Ohladite mešavinu u ovom kalupu tokom 10 minuta u frižideru.
- Umutite krem sir i šećer u drugoj činiji.
- Umutite jaja i skrob u zasebnoj činiji.
- Umutite pavlaku u zasebnoj posudi.
- Izmešajte sve smese i tahini sos.

- Sipajte smesu koju ste pripremili na osnovu napravljenu od putera i biskvita koju izvadite iz frižidera.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Ostavite tortu da odstoji u frižideru 1 noć.



Preporučuje se da koristite nož koji je potopljen u vodu za sečenje čizkejk-a. To će vam omogućiti da sečete glade parčice torte.

ČORBA OD JAGNJEĆEG VRATA

SASTOJCI

- 800 g jagnjećeg vrata, isečenog na kolutove
- 2 kašike brašna
- 1 kašika putera
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane sitno na kockice
- 1 kašika pasiranog paradiza
- 2 paradajza srednje veličine, oljuštena i iseckana sitno na kockice
- 2 šargarepe srednje veličine, iseckane na krupne kocke
- 2 paradajza srednje veličine, iseckana na krupne kocke
- 1 srednja kašika začinskog timijana
- 250 ml soka od povrća
- So

Za sok od povrća:

- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 koren celera srednje veličine, oljušten i grubo nasećen
- 1 šargarepa srednje veličine, oljuštena i grubo nasećena
- 1 praziluk, grubo nasećen
- 2 lovorova lista
- 1 srednja kašika zrna crnog biberna
- 3 litra mlake vode

PRIPREMA

- Za pripremu soka od povrća kuvarite sve sastojke u tiganju 45–60 minuta na tihoj vatri.
- Procedite pripremljeni sok od povrća.
- Začinite parčice jagnjećeg vrata solju, biberom, brašnom i uklonite višak brašna.
- Zagrejte puter i maslinovo ulje u tiganju i urešite parčice jagnjećeg vrata.
- Kratko propržite crni luk u tiganju u kom ste urešili meso, zatim dodajte paradajz i pasirani paradajz i kuvarite.
- Dodajte smesi sok od povrća, so i biber.
- Stavite urešene parčice jagnjećeg vrata u staklenu posudu za pečenje veličine oko 30×20 x 20

x 7 cm³, a zatim dodajte sos od paradajza i povrće.

KOLAČ OD LIMUNA

SASTOJCI

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

PRIPREMA

- Umutite jaja i šećer u činiji.
- Dodajte smesi brašno, prašak za pecivo i koru limuna.
- Dodajte puter koji je stajao na sobnoj temperaturi i dobro umutite smesu.
- Podmažite puterom teflonski kalup za torte veličine oko 27 x 15 x 6 cm³ i sipajte smesu u kalup.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.

PASULJ

SASTOJCI

- 115 g pasulja
- 150 g pastramija, iseckanog
- 2 glavice crnog luka srednje veličine, iseckane sitno na kockice
- 4 zelene paprike, tanko iseckane na kockice
- 2 paradajza srednje veličine, oljuštena i iseckana na kockice
- 1 kašika pasirane crvene paprike
- 1 kašika pasiranog paradiza
- 1,5 kašika putera
- 1 srednja kašika ljute paprike
- 500 ml soka od povrća (vrućeg)
- 1 srednja kašika soda-bikarbonate
- So
- Crni biber

PRIPREMA

- Ostavite pasulj u vodi sa soda-bikarbonom da odstoji tokom noći pre kuvanja.
- Kratko prokuvajte pasulj koji je stajao u vodi.
- Zagrejte čorbu na špotretu i dodajte puter.
- Dodajte crni luk iseckan na kockice i proprižte.
- Dodajte biber, paradajz, pasiranu crvenu papriku i pasirani paradajz i kuvajte.
- Sipajte pastrami, prokuvani pasulj, so, crni biber i ljute paprike u šerpu za dinstanje.
- Dodajte smesi vrući sok od povrća, zatim krčkajte oko 10 min, na srednjoj vatri.
- Pokrijte šerpu za dinstanje aluminijumskom folijom.

- Stavite šerpu za dinstanje na najvišu razdvojnu ploču prethodno zagrejane rerne i pecite jelo.

PROJA

SASTOJCI

- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 7 g soli
- 5 g granulisanog šećera
- 2 jaja
- 100 ml mleka
- 50 g putera, otopljenog
- 50 g kukuruza iz konzerve, zrna

PRIPREMA

- Izmešajte kukuruzno brašno, brašno, prašak za pecivo, so i šećer u činiji.
- Izmešajte jaja, mleko, puter i kukuruz u drugoj činiji i dobro umutite.
- Dodajte tečnu smesu smesi u prahu i dobro izmešajte.
- Podmažite puterom teflonski kalup za torte sa najmanje 8 kalupa za mafine i sipajte u njih ravnomerno raspoređenu smesu.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.

USOLJENI BRANCIN

SASTOJCI

- 2 brancina (oko 2 kg)
- 1 kg kamene soli
- 1 kg soli
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 6 grančica svežeg timijana, sitno iseckanih
- 10 grančica sitno iseckanog peršuna
- 6 grančica mirodije, sitno iseckanih
- Kora 1 limuna, izrendana
- 1 glavica belog luka
- 6 belanaca

PRIPREMA

- Izmrvitte beli luk. Pripremite nadev od izmešanog sitno iseckanog bilja, limunove kore i belog luka.
- Odvojite sa strane 2 kašike nadeva.
- Uklonite iznutrice brancina i očistite škrge. Napunite brancine nadevom koji ste pripremili.
- Umutite belanca u činiji dok ne zapene, dodajte ostatak nadeva i soli i dobro promešajte.
- Pospite malo začina na pleh za pečenje, stavite brancine na pleh i prekrijte ih cele začinima.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- Uklonite so sa jela i poslužite.

PERDE PILAV

SASTOJCI

- 3 pileća bataka

Za nadev:

- 2 čaše pirinča
- 2 kašike putera
- 2 kašike borovog oraha
- 2 kašike crne ribizle (koje se čuvaju u mlakoj vodi)
- 4 kašike badema, prokuvanog i oljuštenog
- 3 čaše pileće supe
- So
- Crni biber

Za testo:

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

PRIPREMA

- Prokuvajte batake, uklonite kožu i usitnite na komadiće nakon što se ohladi.
- Procedite pileću supu da je upotrebite za nadev.
- Propržite baderme, crnu ribizlu i borov orah u puteru i sipajte u činiju.
- Operite pirinči i držite ga u mlakoj i slanoj vodi pola sata.
- Propržite pirinač u puteru u kom ste propržili badem, crne ribizle i borov orah.
- Dodajte vrucu pileću supu i so, krčkajte 10 minuta, a zatim ostavite da odstoji još 10 minuta.
- Nakon što nadev odstoji, dodajte badem, crne ribizle i orah i mešajte.
- Izmešajte brašno, puter i so za testo, nastavite da meštate dok dodajete jaja, zatim dodajte jogurt i dobro umesite; prekrijte testo plastičnom folijom i držite u frižideru 30 minuta.
- Razvucite testo na površini posutoj brašnom i podelite ga na jedan veliki i jedan mali deo.
- Podmažite staklenu posudu veličine oko 25 x 36 x 6 cm³, stavite veći deo testa u staklenu posudu tako da ivice vise preko ivica posude.
- Poredajte sastojke tako da jedan sloj bude nadev od pirinča, a drugi sloj piletine, i tako redom.
- Prekrijte nadev od pirinča u potpunosti manjom delom testa.
- Isecite višak testa koji visi preko ivica i spojite ga sa testom koji se nalazi na vrhu.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.

JAGNJEĆI BUT „TANDORI“

SASTOJCI

- 2 kg celih jagnjećih butova
- 3 grančice svežeg timijana
- 3 grančice svežeg ruzmarina
- 8 čena belog luka

PRIPREMA

- Urežite oštrim nožem linije u obliku dijamanta na masnim delovima jagnjećeg buta.
- Stavite sveže bilje i beli luk unutar linija u obliku dijamanta.
- Stavite jagnjeći but na žičani roštilj.
- Pecite jelo tako što ćete staviti pleh na 4. polici ispod žičanog roštilja u prethodno zagrejanoj rerni.

VEGETARIJANSKI KREMAMI KOLAČ

SASTOJCI

Za testo:

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

Za nadev:

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

PRIPREMA

- Umesite brašno, so i puter za testo.
- Dodajte ohlađenu vodu kada se testo sjedini i dodatno umesite.
- Umotajte testo plastičnom folijom i držite u frižideru 1 sat.
- Prokuvajte povrće u slanoj vodi u zasebnim šerpama, držite ga u slanoj vodi tako da mogu da zadrže boju.
- Umutite jaja sa pavlakom za nadev. Dodajte povrće, peršun, so i crni biber i promešajte.
- Podmažite pleh za pite prečnika oko 25 cm i visine 3 cm.
- Razvucite testo koje ste držali u frižideru na površini posutoj brašnom, stavite ga u pleh za pite, isecite ivice, probušite testo viljuškom.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- U 25. minuti pečenja izvadite pleh za pite, dodajte mešavinu povrće i nastavite da pečete.

ČOKOLADNI ČIZKEJK

SASTOJCI

Za osnovu:

- 30 g kakaa, prosejanog
- 185 g putera, otopljenog
- 130 g granulisanog šećera

- 2 jaja
- 130 g brašna
- 100 g komadića čokolade

Za nadev:

- 375 g obrađenog sira
- 165 g granulisanog šećera
- 3 jaja
- Pola kašičice vanile

Za sos:

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

PRIPREMA

- Izmešajte kakao, granulisani šećer i brašno za osnovu čizkejka. Zatim dodajte puter, jaja i komadiće čokolade i umutite dobro ovu smesu.
- Stavite papir koji ne propušta masnoću na pleh za pečenje, postavite okrugli kalup za pečenje sa uklonjivim stranama prečnika oko 24–27 cm i visine 5 cm na njega.
- Sipajte mešavinu koju ste pripremili za osnovu čizkejka u posudu i razvucite.
- Umutite obrađeni sir, granulisani šećer i vanilu za nadev. Dodajte jaja jedno za drugim tokom mučenja dok ne dobijete sjedinjenu mešavinu.
- Sipajte mešavinu koju ste pripremili za nadev na osnovu čizkejka.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.
- Za sos istopite pavlaku, čokoladu i med primenom principa „bain-marie“ u posudi.
- Dodajte sos koji ste pripremili i rasporedite ga ujednačeno preko ispečenog, a zatim ohladenog čizkejka na sobnoj temperaturi.
- Držite čokoladni čizkejk u friziđeru 3–4 sata.



Preporučuje se da koristite nož koji je potopljen u vodu za sećenje čizkejka. To će vam omogućiti da sećete glade parčice torte.

PITA OD SPANAČA

SASTOJCI

Za nadev:

- 250 g spanaća
- 4 jaja
- 1 kašika mleka
- 100 g parmezana, narendanog
- 1 kašičica oraščića, narendanih
- 1 kašika borovog oraha
- 2 kašike maslinovog ulja
- Crni biber
- So

Za sos:

- 200 g kozjeg sira, narendanog
- 150 ml mleka

PRIPREMA

- Iseckajte listove spanaća, zatim operite i osušite.
- Sipajte maslinovo ulje u posudu, dodajte spanać.
- Dinstajte spanać 5 minuta.
- Prebacite dinstani spanać u cediljku i uklonite višak vode kašikom.
- Izmešajte sve sastojke i sjedinite ih tokom rendanja dok smesa ne postane kremasta.
- Prekrijte 4 manje aluminijske posude papirom koji ne propušta masnoću.
- Podelite smesu koju ste pripremili na jednakе količine u 4 posude.
- Poravnajte šolje postavljene u standardnom plehu za pečenje u kom se nalazi voda.
- Pecite jelo na 1. polici prethodno zagrejane rerne.
- Istopite kozji sir i mleko u tiganju za sos.
- Sipajte sos na ispečenu pitu sa spanaćem i servirajte.

PILEĆI BATACI

SASTOJCI

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

Za nadev:

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

PRIPREMA

- Zagrejte maslinovo ulje u tiganju za nadev.
- Tanko iseckajte beli luk, proprižte u tiganju.
- Dodajte prezle i kuvajte.
- Dodajte začinsku žalfiju, svež timijan, peršun, so i biber smesi sa prezlamom i pripremite nadev.
- Postavite nadev u središte pilećih bataka bez kostiju i umotajte ih.
- Iseckajte krompir na krupne kocke, začinite ruzmarinom, maslinovim uljem i solju.
- Stavite kockice krompira u pleh. Postavite žičani roštilj na plah u rerni, stavite pileće batake na žičani roštilj.
- Pecite jelo na 4. polici prethodno zagrejane rerne.

Kako rukovati grilom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

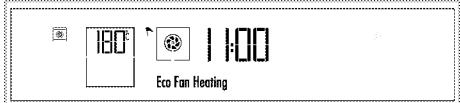


Možete da grilujete u zasebnom celom delu, samo u gornjem delu ili u gornjem delu kada su upotribe gornji niži delovi.

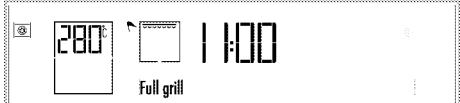
Grilovanje u zasebnom velikom delu

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



4. Dodirnite ↗/↖ da izaberete željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete podešiti „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)“ (Brzo zagrevanje (pojačivač)), „Cooking time“ (Vreme kuhanja) i „Cooking end time“ (Završetak vremena kuhanja). videti. (Rukovanje rernom kao zasebnim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
6. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster ▶/◀ da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.
7. Ako se podeši, na kraju vremena kuhanja, rerna se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuhanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster ▶/◀ da prekinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.
8. Dodirnite taster ① da isključite rernu.

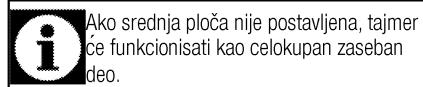
prekinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.

8. Dodirnite taster ① da isključite rernu.

Režim grilovanja samo u gornjem delu

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

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



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



4. Dodirnite ↗/↖ da izaberete željenu funkciju grila.



5. Nakon izbora funkcije možete podešiti „Temperature“ (Temperatura), „Rapid Heating (Booster)“ (Brzo zagrevanje (pojačivač)), „Cooking time“ (Vreme kuhanja) i „Cooking end time“ (Završetak vremena kuhanja). videti. (Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
6. Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuhanja prikladne, dodirnite taster ▶/◀ da biste započeli kuhanje. Kuhanje počinje i „Cooking“ (Kuhanje) se pojavljuje na displeju.
7. Ako se podeši, na kraju vremena kuhanja, rerna se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuhanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster ▶/◀ da prekinete kuhanje ukoliko je proces kuhanja okončan.
8. Dodirnite taster ① da isključite rernu.

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

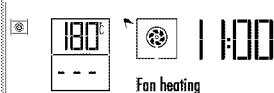
Rerna se vraća na displej pripravnosti kada se uključi prvi put, a tačno vreme biva podešeno. Na displeju se prikazuje samo tačno vreme.

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



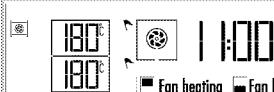
Ako srednja ploča nije postavljena, rerna će funkcionišati kao celokupan zaseban deo.

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



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

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



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

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Visina umetanja	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	5..6	20...25 min. #
Piletina sećena na komade	5..6	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	5..6	20...25 min.
Pecena govedina	5..6	25...30 min. *
Teleće krmenadle	5..6	25...30 min. *
Tost hleb	5	1..2 min.

zavisno od debljine

Predlažemo da prethodno zagrejete rernu oko 5 minuta za sve vrste jela.

Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Visina umetanja	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	4..5	20...25 min. #
Piletina sećena na komade	4..5	25...35 min.
Jagnjeće krmenadle	4..5	20...25 min.
Pecena govedina	4..5	25...30 min. *
Teleće krmenadle	4..5	25...30 min. *
Tost hleb	5	1..2 min.

zavisno od debljine

Predlažemo da prethodno zagrejete rernu oko 5 minuta za sve vrste jela.



- Nakon što izaberete funkciju, „Temperature“ (Temperatura) i „Cook time“ (Vreme kuvanja) možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje . Pogledajte: (Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
- Ako su vrednosti funkcije, temperaturre i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster da biste započeli kuvanje. Kuvanje počinje i „Cooking“ (Kuvanje) se pojavljuje na displeju.
- Ako se podesi, na kraju vremena kuvanja, rerna se automatski isključuje. „Enjoy your meal“ (Uživajte u obroku) pojavljuje se na displeju i zvučni signal se oglašava dva puta. Rerna se automatski isključuje. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite taster da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.
- Dodirnite taster da isključite rernu.



HRANA KOJA Nije podešena za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hrana koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

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



OPASNOST:

Pri čišćenju 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 sunđer 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 smjeru.



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

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštretne 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.

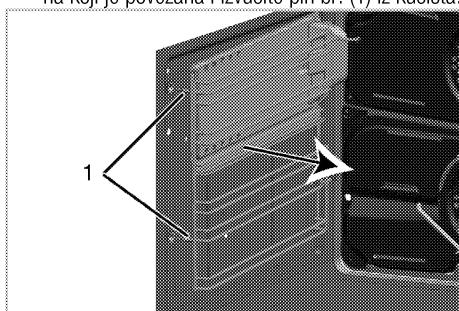


Ako je vaš proizvod opremljen tastерima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.
Komandna tabla može da se ošteti!

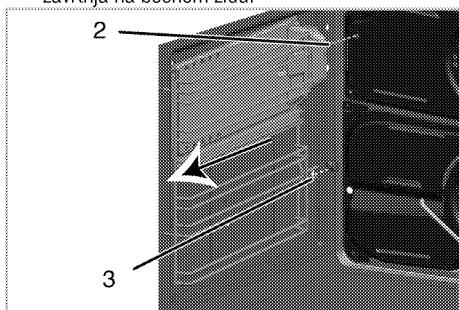
Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnih zidova rerne

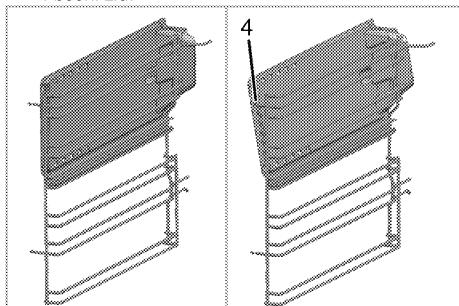
- Izvadite ploču iz srednjeg dela rerne.
- Povucite žičanu rešetku zajedno sa gornjim zidom na koji je povezana i izvucite pin br. (1) iz kućišta.



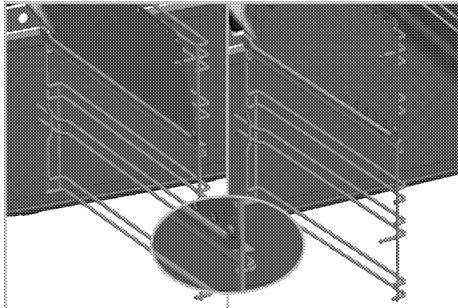
- Povucite žičanu rešetku ka sebi zajedno sa bočnim zidom i izvucite rešetku i bočni zid iz rerne. Vodite računa da pin br. 2 bude izvađen iz svog kućišta u zadnjem zidu, a vrh br. 3 izvađen iz zavrtnja na bočnom zidu.



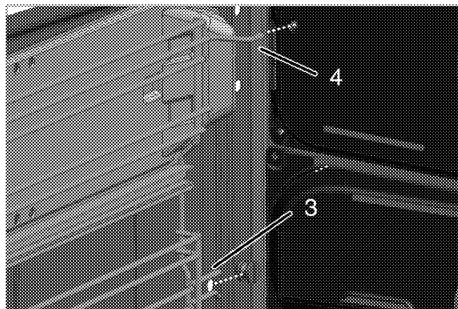
- Povucite žičanu rešetku da biste je izvadili iz rupice (4) na bočnom zidu i odvojili žičanu rešetku i bočni zid.



- Očistite žičanu rešetku i bočni zid mlakom vodom i tečnošću za pranje sudova koristeći meku tkaninu ili sunder i obrišite ih suvom tkaninom.
- Nakon čišćenja ubacite vrh br. 1 žičane rešetke u rupicu (4) na bočnom zidu. Vodite računa da bočna ploča bude učvršćena u kućište svoje žičane rešetke.



- Pričvrstite bočni zid i sklop žičane rešetke u rerne tako da njihovi vrhovi (2) mogu da uđu u kućišta na okviru, a da vrh br. 3 uđe u zavrtanj na bočnom zidu.



- Ubacite pin žičane rešetke (1) u njegovo kućište na okviru.



Vodite računa da žičana rešetka i sklop bočnog zida budu dobro učvršćeni u kućište.

Katalitički zidovi

Bočni zidovi ili samo zadnji zid u unutrašnjosti rerne može biti prekriven katalitičkim emajlom.

Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti. Porozna površina zidova se sama čisti upijanjem i konverzijom prolivene masnoće (para i ugljen-dioksid).

Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



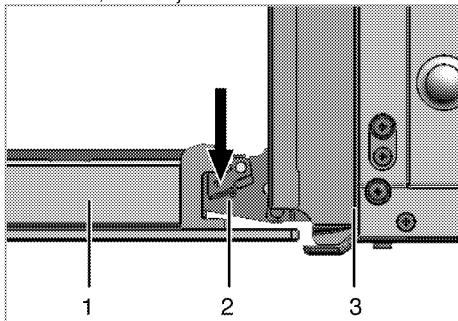
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i uniše staklo.



Unutrašnje staklo prednjih vrata je presvučeno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače, zice za čišćenje ili izbeljivač za čišćenje unutrašnjeg stakla prednjih vrata jer mogu da izgrebu površinu. To može da ošteti materijal kojim je presvučeno staklo.

Skidanje vrata rerne

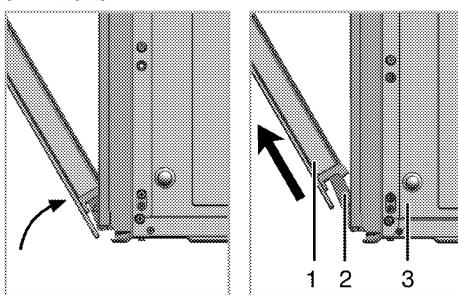
- Otvorite prednja vrata (1).
- Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1 Prednja vrata

2 Šarka

3 Rerna



- Prednja vrata pomerite do pola.
- Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.



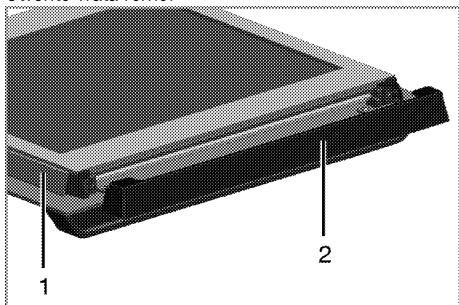
Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

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

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

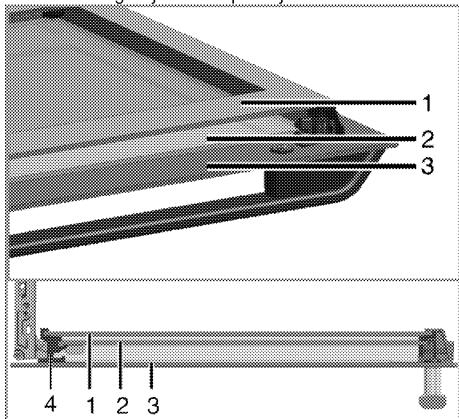
Otvorite vrata rene.



1 Okvir

2 Plastičan deo

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



1 Najdublja staklena ploča

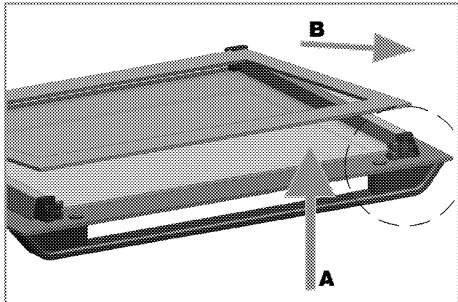
2 Unutrašnja staklena ploča

3 Spoljna staklena ploča

4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

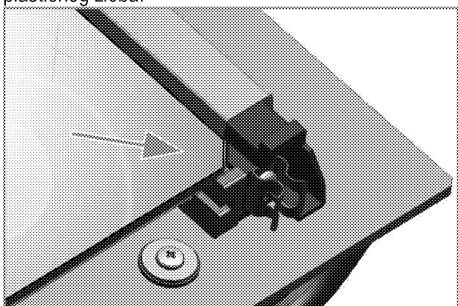
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.

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



Prvi korak u montiraju 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!



Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C.

Pogledajte Tehničke specifikacije, strana 11 za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



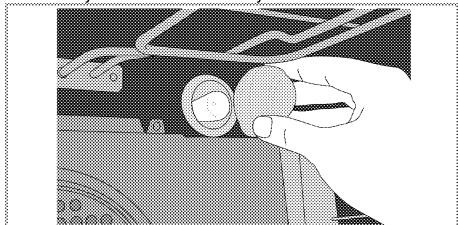
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hrani.



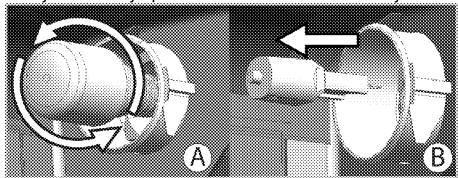
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



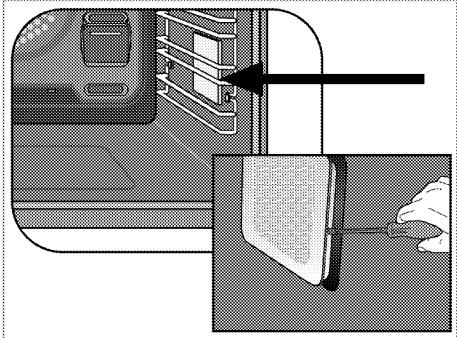
3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



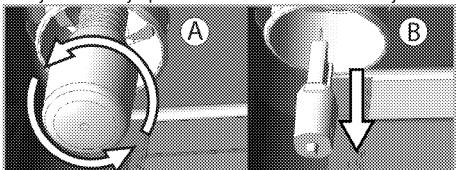
4. Namestite stakleni poklopac.

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.

