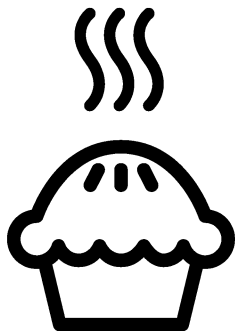




Рерна за вградување
Упатство за корисникот



BVM34500B

МК

285.4604.50/R.AH/12.02.2021/6-4
7768286725

Прочитајте го ова упатство прво!

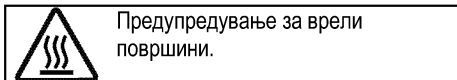
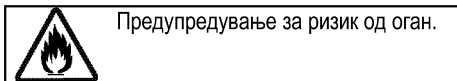
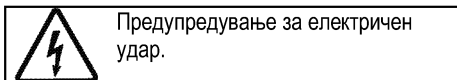
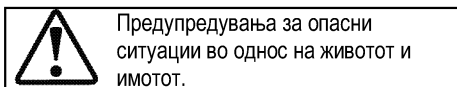
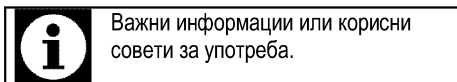
Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. 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 зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете 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:



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

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4

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

2 Општи информации 10

Преглед	10
Содржина на пакувањето.....	11
Технички спецификации.....	12

3 Инсталација 13

Пред поставување	13
Поставување и поврзување	15
Фрлање на стариот производ	16

4 Подготовка 17

Совети за штедење енергија	17
Првична употреба	17

Поставување на почетното време.....	17
Прво чистење на производот	18
Воведно загревање	18

5 Како се ракува со рерната 19

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	41
Рецепти за готови јадења.....	43
Како се користи грилот	50

6 Одржување и грижа 54

Општи информации.....	54
Чистење на контролниот панел.....	54
Чистење на рерната	54
Вадење на вратата на рерната	55
Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	56
Замена на светилката во рерната.....	56

7 Решавање проблеми 58

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 разбрале 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 поништи 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.

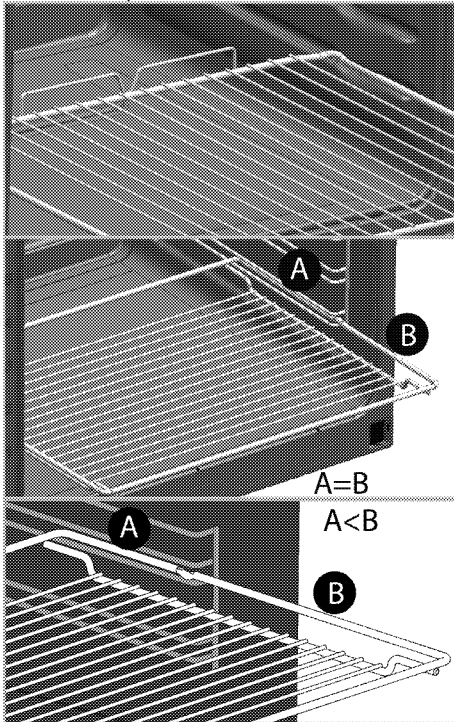
Безбедност на производот

- **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 настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- 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 предизвикува 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.
- 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 кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** 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 рачките 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 настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана 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 фрлајте 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 материи:

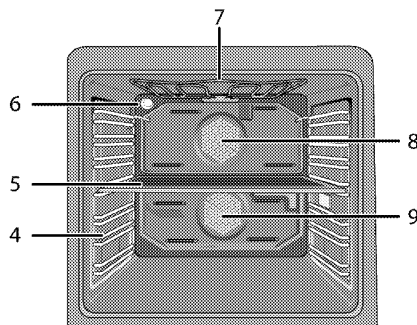
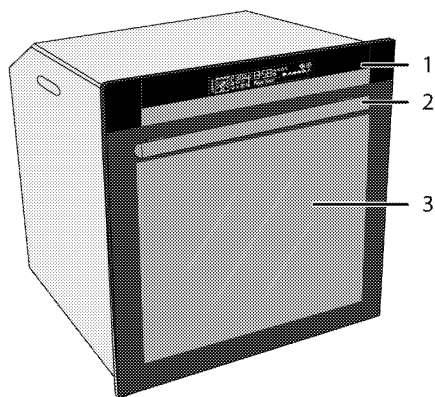
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

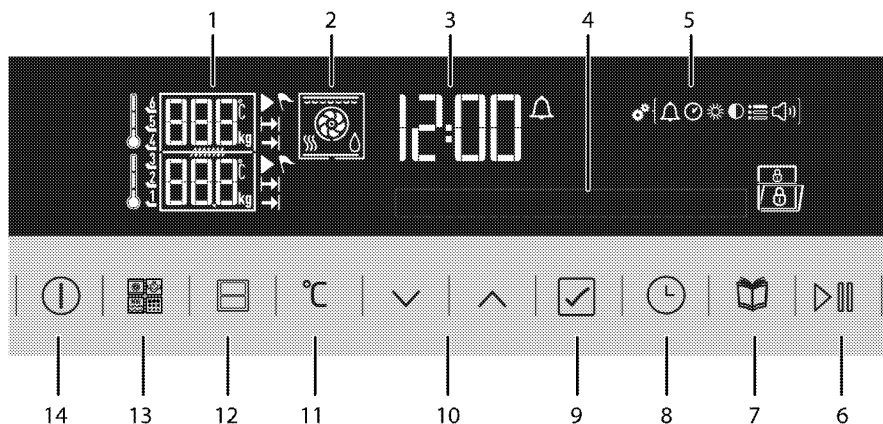
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Контролен панел | 7 | Елемент со горен грејач |
| 2 | Рачка | 8 | Мотор за вентилатор од горен дел (зад ламарината) |
| 3 | Предна врата | 9 | Мотор за вентилатор од долен дел (зад ламарината) |
| 4 | Позиции на полиците | | |
| 5 | Плоча од среден дел | | |
| 6 | Светилка | | |



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

Содржина на пакувањето

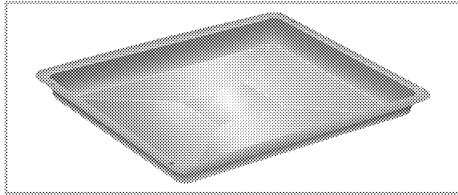


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

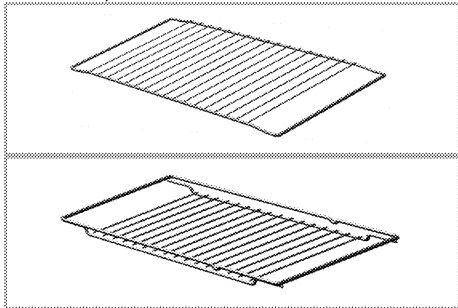
2. **Тава за рерна**

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



3. **Полица со решетки**

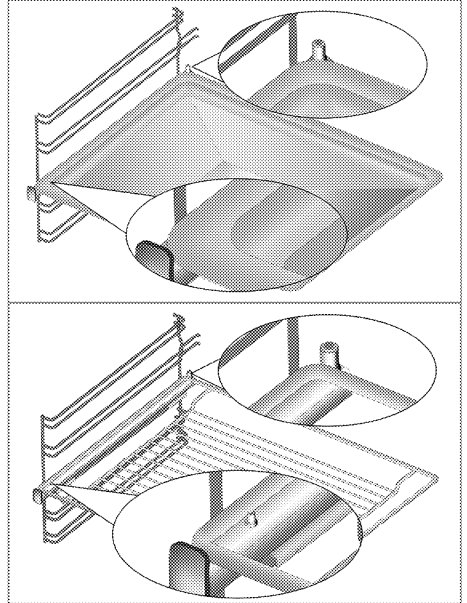
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



4. **Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа 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 спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	3,5kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	595 мм./594 мм./567 мм.
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 мм./560 мм./мин. 550 мм.
Главна рерна	Повеќенаменска 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.*



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во 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.

Пред поставување

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

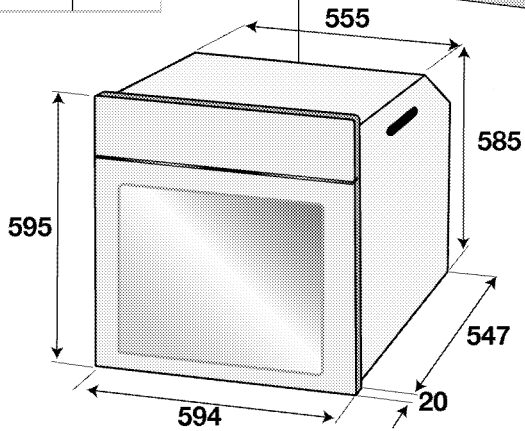
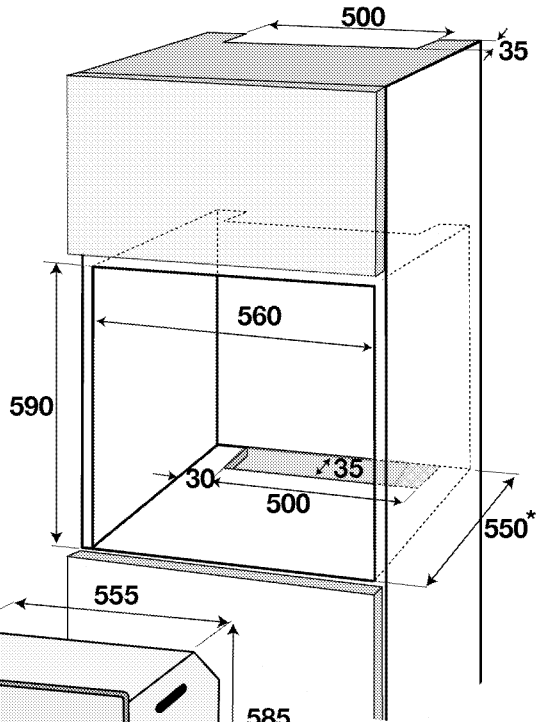
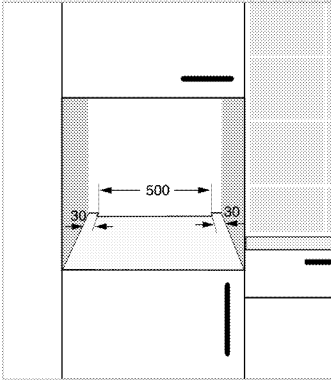
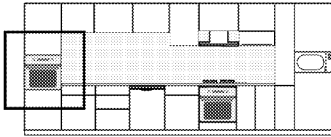
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.
- Држете ја рерната од отворите за ракување на двете страни за да ја поместите.
- Пред да го инсталирате производот, отстранете ги сите материјали и документи однатре.
- Кујнскиот мебел мора да биде во согласност со димензиите дадени на сликата подолу. На задниот дел од кујнскиот мебел, мора да биде отсечен отвор со димензиите дадени на сликата подолу за да се овозможи доволна вентилација.



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 рачката за носење или поместување на производот.



* 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 прикештува, 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.

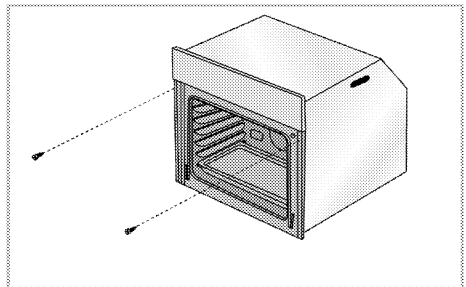


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата 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

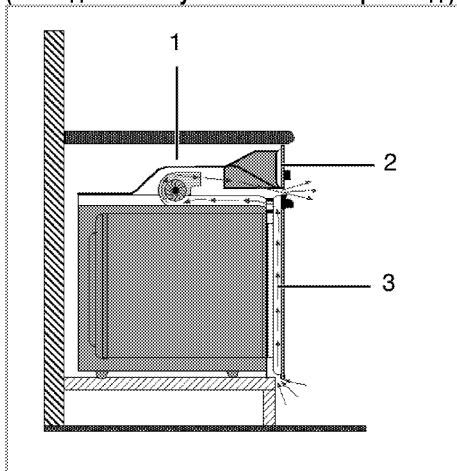
- Лизнете ја рерната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде прикештен и/или заглавен.



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 Врата

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 рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на тајмерот на рерната, 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 рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте 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

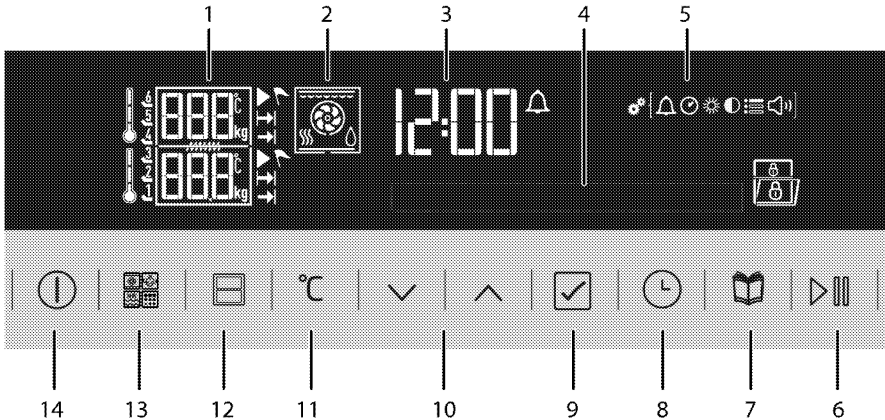
Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- 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 отворajte ја вратата на рерната често за време на готвењето.

- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да гответе со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе 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 отворajte ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги гответе.

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 Символи 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.

Поставете го почетното време

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



2. Поставете го часот со копчињата $\wedge \vee$.
3. Допрете на за да го потврдите часот.
4. Ќе трепкаат полето за минути и симболот ⌚. Поставете ги минутите со копчињата $\wedge \vee$. Допрете на за да ги потврдите минутите.



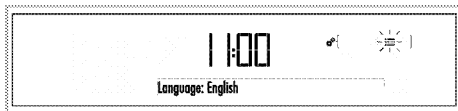
» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.









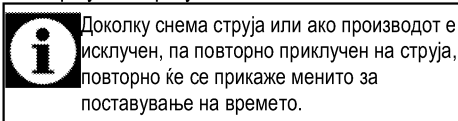
Поставки за јазикот

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

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

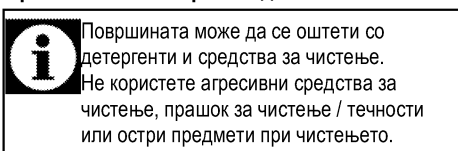


2. На приказот ќе затрепка симболот  и ќе се прикаже опцијата за поставување на јазикот.
3. Допирајте на копчињата   за да го изберете саканиот јазик.
4. Допрете на  за да ја потврдите поставката.
» Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.
» Кога екранот е во овој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



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

Прво 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 наслагы од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



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 настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите 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.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете .
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете

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 15 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 настрана.

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 крцкава 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 пиперки.

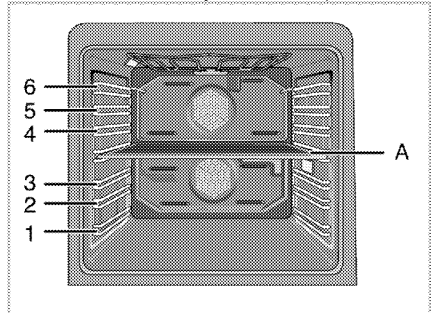
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата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




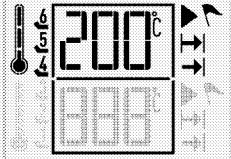

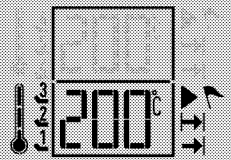

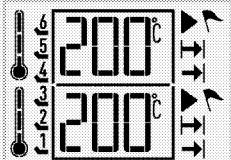

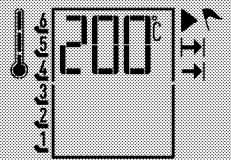
Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највриелиот дел и масната храна може да се запали.

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 готвите во 4 различни секции во рерната.




	<p>Горна секција</p>	<p>Можете да готвите само во горната секција. Соодветно за грил и приготвување помали количина храна.</p>		<p>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.</p>
	<p>Долна секција</p>	<p>Можете да готвите само во долната секција. Соодветно за подготвување на средна количина храна.</p>		<p>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.</p>
	<p>Долна и горна секција</p>	<p>Можете истовремено да готвите во долната и во горната секција. Одговара за готвење на две различни јадења.</p>		<p>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.</p>
	<p>Единечна голема секција</p>	<p>Можете рерната да ја користите како единечна голема секција. Соодветно за големи и разновидни јадења.</p>		<p>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.</p>





Функции на рерната

Редоследот на работните режими што е прикажан тука 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. Гответе 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 ѕид). Времиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.
	Одмрзување (со помош на вентилатор)	Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзување замрзната зрнеста храна на собна температура и за ладење на зготвената храна.
	Готвење потпомогнато со вентилатор	Вклучен е само вентилаторскиот грејач во задниот ѕид. Времиот 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 ѕид. Времиот 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 ѕид). 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 потпомогнато со вентилатор)	Вклучени се истовремено внатрешната и надворешната секција на горниот грејач на таванот од внатрешноста на рерната и вентилаторот на задниот ѕид. Времиот воздух рамномерно и бргу 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 ѕид. 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	Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. Соодветно е за бавно готвење на печени/запечени парчиња месо (телешко, јагнешко, пилешко и др.) во отворен сад на ниска температура. Оваа функција овозможува сочно и меко месо од внатре. Ве молиме користете хигиенски подобни видови месо. На плочата, грилот и др. запечете ги сите површини на место во жешката тава. Можете да го готвите запеченото месо подолго време со помош на функцијата „готвење на ниска температура“. Гответе само со една тава.

<p>Горна секција</p> 	<p>Загревање со вентилатор Економичен вентилатор Горен грејач + вентилатор Целосен грил + вентилатор Целосен грил Одмрзување Економичен грил</p>	<p>вентилатор Потпомогнато со вентилатор + долен грејач Потпомогнато со вентилатор + пица</p>	
<p>Долна секција</p> 	<p>Загревање со вентилатор Економичен вентилатор Одмрзување Долен грејач Пица</p>	<p>Единечна голема секција</p> 	<p>Статично Статично + вентилатор Загревање со вентилатор Повеќенаменско готвење (3D) Пица Горен грејач + вентилатор Целосен грил + вентилатор Целосен грил Економичен грил Економичен вентилатор Долен грејач Одржување топлина Готвење на ниска температура Одмрзување</p>
<p>Долна и горна секција</p> 	<p>Потпомогнато со вентилатор + потпомогнато со вентилатор Целосен грил + потпомогнато со вентилатор Одмрзување + одмрзување Економичен грил + потпомогнато со</p>		

Табела со функции

Табелата со функции ги посочува функциите што може да се користат со рерната и нивните соодветни максимални и минимални температури. Препорачаната температура се прикажува кога е избрана функцијата.

	Функциите варираат зависно од моделот на производот.
	При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.
	Програмата се откажува ако снеса струја. Мора одново да ја програмираме 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	Опсег на температура (°C)
Статично	40-280
Статично + вентилатор	40-280
Загревање со вентилатор	40-250

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

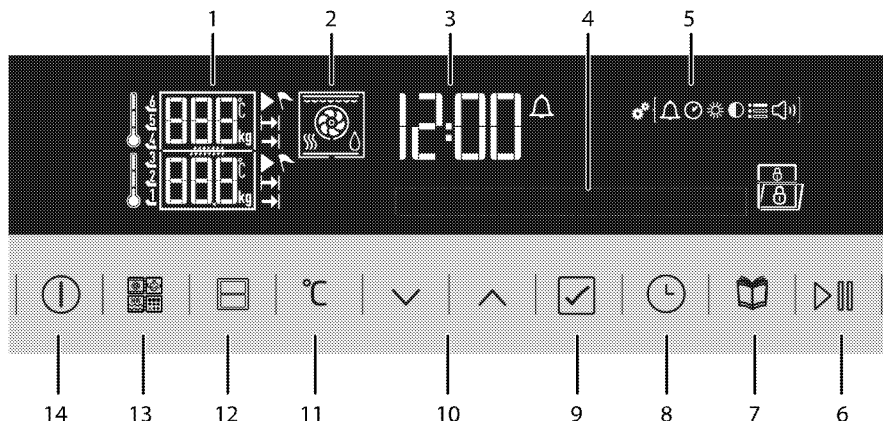
Горна секција

Функција	Опсег на температура (°C)
Загревање со вентилатор	40-250
Горен грејач + вентилатор	40-280
Целосен грил + вентилатор	40-280
Целосен грил	40-280
Економичен грил	40-280
Економичен вентилатор	160-220
Одмрзнување	-

Долна секција

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

Како се работи со контролната единица на рерната



- 1 Поле со индикаторот за температура/тежина
 - 2 Екран со функции
 - 3 Поле со индикаторот за тековното време
 - 4 Екран за текст
 - 5 Символи 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.

-
- Симбол за одржување топлина
 - Симбол за одмрзнување
 - Симбол за блокада на копчиња
 - Симбол за отворена врата
 - Симбол за осветлување
 - Симбол за одредување гласност
 - Симбол за поставување на јазикот
 - Симбол за сонда на месо *
- * Варира зависно од моделот на производот.


Символи за приказ за:

-
- Симбол за брзо загревање (Засилувач)
 - Симбол за време на готвење
 - Симбол за крајно време за готвење*
 - Симбол за аларм
 - Симбол за мирување
 - Симбол за готвење
 - Симбол за тековно време
 - Симбол за поставки

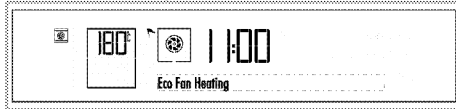
Работење со рерната како единечна секција Рачно ракување



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

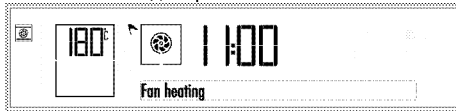
Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

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.

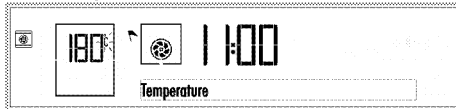
3. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, ќе се прикаже функцијата за готвење како единечна голема секција за готвење.










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






5. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на $^{\circ}\text{C}$ за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот $^{\circ}\text{C}$ 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 $^{\circ}\text{C}$ 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 $^{\circ}\text{C}$.



9. Ставете го садот во рерната и затворете ја вратата.
10. 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).

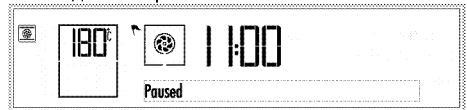


» Рерната се загрева до избраната температура.

 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.

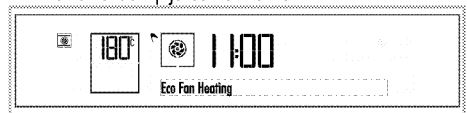



Полуавтоматски режим на работа

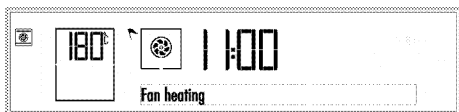
Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

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

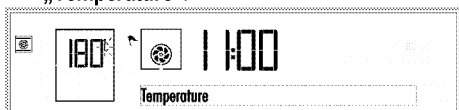
- Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната. Само откако ќе ја отстраните плочата од средниот дел на рерната, тајмерот на рерната ќе покажува време за целата рерна како единечна секција.
- Вклучете ја рерната со држење на копчето  притиснато две секунди.
- Кога рерната ќе се вклучи за првпат, 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 $^{\circ}\text{C}$ за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот $^{\circ}\text{C}$ на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



6. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата $\wedge \vee$. Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
7. За да ја поставите функцијата „Booster“, притиснете двапати на копчето $^{\circ}\text{C}$ за да го активирате засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster passive“ и ќе се појави симболот $\equiv \text{flame}$ на екранот.
8. притиснете на кое било од копчињата \vee или \wedge за да го активирате засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster active“ и ќе се појави симболот $\equiv \text{flame}$ на екранот. Потврдете со допирање на .

i Кога засилувачот е поставен, рерната ќе работи со максимална моќност, за да ја постигне поставената температура. Кога ќе се постигне поставената температура, симболот $\equiv \text{flame}$ ќе исчезне. Засилувачот е активен за функциите, при што кога ќе го притиснете копчето $\equiv \text{flame}$ двапати, ќе се покаже $^{\circ}\text{C}$.

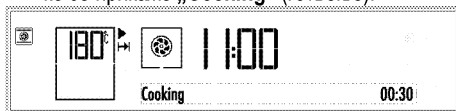
9. За да се покаже времето за готвење, притиснете еднаш на clock за да се покаже функцијата „Cook time“ (Време за готвење) на екранот за текст. Истовремено ќе трепка симболот $\rightarrow \text{flame}$.



10. Допрете на копчињата $\wedge \vee$ за да го изберете посакуваното време за готвење и потврдете ја поставката со допирање на копчето . Штом ќе го поставите времето за

готвење, симболот $\rightarrow \text{flame}$ 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 $\triangleright \equiv \text{flame}$ 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.

i Сите сегменти на симболот \downarrow 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 door .


13. 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.
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 $\triangleright \equiv \text{flame}$ 2 секунди. Рерната ќе продолжи да готви на неодредено време.

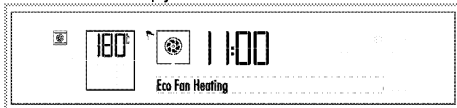
i Ако сакате да го откажете полуавтоматскиот режим на работа откако сте го поставиле, треба да го ресетирате времето за готвење. Ако сакате, можете и да ја исклучите рерната со допир на копчето clock .


Целосно автоматски режим на работа (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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 откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното



време. На приказот се прикажува само тековното време.

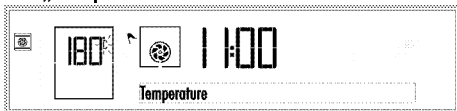
1. **Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната. Само откако ќе ја отстраните плочата од средниот дел на рерната, тајмерот на рерната ќе покажува време за целата рерна како единечна секција.**
2. Вклучете ја рерната со држење на копчето  притиснато две секунди.
3. Кога рерната ќе се вклучи за првпат,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








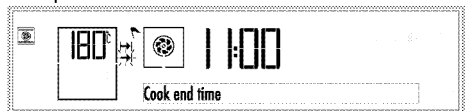
6. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на копчето .
7. За да ја поставите функцијата „Booster“, притиснете двапати на копчето  за да го активирате засилувачот. Ќе се прикаже предупредување „Booster 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. 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 рерната и затворете ја вратата.
14. Ако вредностите за функциите за готвење, температура и крајот на времето за готвење се соодветни, држете го притиснато копчето  2 секунди за да го започнете готвењето.

» Ќе се прикаже „Stand by“ (мирување) на екранот. Тајмерот на рерната 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 готви) на екранот, по што рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува температурата сè до крајот на времето за готвење. Светилката во рерната свети одредено време за текот на процесот на готвење.

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

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. Рерната ќе се исклучи автоматски.
18. Ако сакате рерната да продолжи со работа, држете го копчето 2 секунди. Рерната 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 рерната со допир на копчето .

Користење на рерната само како горна или долна секција

Рачно ракување

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

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 куќиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.

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

180°

1:00

Fan heating

4. 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 истиот начин. (На сликите е покажано како е избрана долната рерна.)

180°

1:00

Fan heating

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 .

210°

1:00

Fan heat. +bottom



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“.

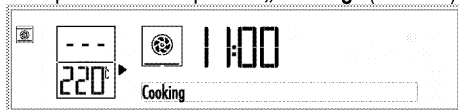
210°

1:00



Temperature



7. 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).

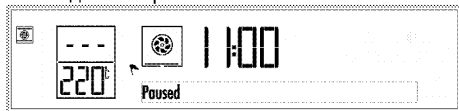



» Рерната се загрева до избраната температура.

 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 .

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




 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

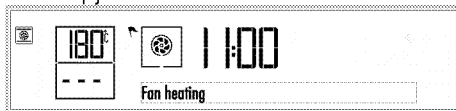
Во полуавтоматскиот режим на работа, можете да го изберете временскиот период за кој ќе работи рерната (време на готвење).



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.

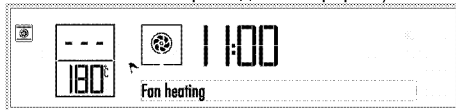
- Поставете ја плочата од средниот дел во куќиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.



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





- 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 истиот начин. (На сликите е покажано како е избрана долната рерна.)

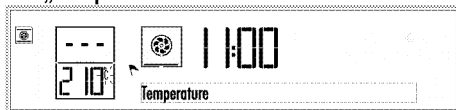






 Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.

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



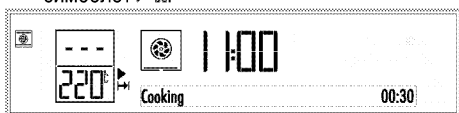
- Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на  за да дојдете до екранот за температурата. Ќе затрепка симболот  на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.



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



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

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 .

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

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 исклучите рерната со допир на копчето .

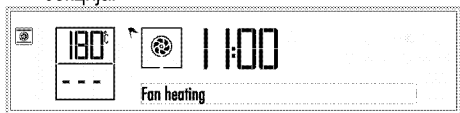
Целосно автоматски режим на работа (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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 откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

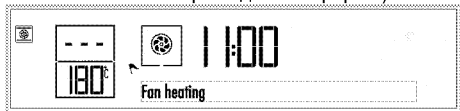
1. Поставете ја плочата од средниот дел во куќиштето меѓу 3-тата и 4-тата шина за решетка.

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




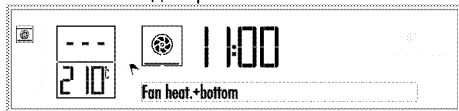
4. Допрете еднаш на за да ја активирате долната секција на рерната. Веднаш до активната секција на рерната ќе се појави симболот . Поставувањето на температурата и почетните чекори за процесот на готвење за долната и горната секција на рерната ќе се повторуваат на истиот начин. (На сликите е покажано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




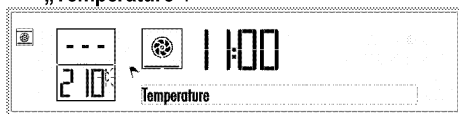




Секојпат кога го допирате копчето , се вклучува само долната секција, само горната секција или и горната и долната истовремено.



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

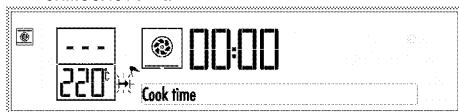







6. Ако сакате да ја смените температурата, допрете еднаш на  за да дојдете до екранот за температурата. Ке затрепка симболот на приказот и ќе се покаже текстот „Temperature“.




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. 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 .




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 рерната и затворете ја вратата.
13. Ако вредностите за функциите за готвење, температура и крајот на времето за готвење се соодветни, држете го притиснато копчето  2 секунди за да го започнете готвењето.


- » Ќе се прикаже „Stand by“ (мирување) на екранот. Тајмерот на рерната автоматски го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.
14. Режимот за избраната операција се активира кога на екранот ќе се прикажат почетното време за готвење и „Cooking“ (Се готви) на екранот, по што рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува температурата сè до крајот на времето за готвење. Светилката во рерната свети одредено време за текот на процесот на готвење.



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 .

15. 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.
16. Допрете го кое било копче за да го исклучите сигналот на алармот. Рерната ќе се исклучи автоматски.
17. Ако сакате рерната да продолжи со работа, држете го копчето  2 секунди. Рерната ќе продолжи да готви на неодредено време.



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

Користење на горната и на долната секција истовремено

Рачно ракување

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

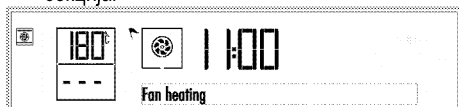
Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

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



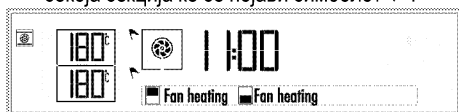
Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, рерната ќе работи како целосна единична секција.

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 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 .

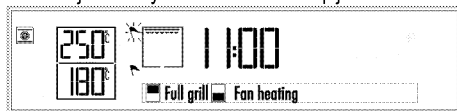


5. Допрете на копчињата за да ја изберете соодветната функција од оние приспособени за двете секции на рерната. На

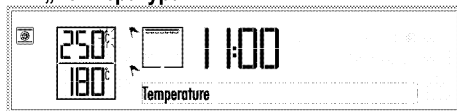
пример, за да направите грил во горната, а за да готвите пециво во долната секција, можете да ја изберете функцијата за грил потпомогнато со вентилатор.

Откако ќе се избере функцијата, можете одделно да ги приспособите

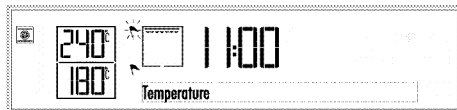
„Temperature“ (температурата) и „Cook time“ (времето за готвење). Ќе затрепка симболот што ја означува активната секција на готвење.



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 температура на избраната секција на рерната ќе затрепка симболот и ќе се прикаже текстот „Температура“.



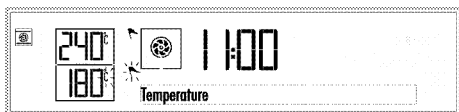
7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на . Симболот ќе остане да свети постојано и ќе свети симболот за активната секција за готвење.



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



9. Допрете еднаш на за да добиете пристап до приказот за температурата на долната рерна. На приказот за температура на избраната секција на рерната 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.

Ако сакате да ја смените температурата додека ги користите горната и долната секција истовремено, разликата меѓу секциите не може да биде повеќе од 80 °C, за температурата на едната секција да не влијае врз зголемување на другата.

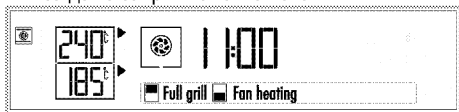
11. Ставете го садот во рерната и затворете ја вратата.
12. Ако вредностите на функциите за готвење и температура се соодветни, допрете го двапати копчето да го започнете готвењето. Готвењето започнува и на приказот ќе се прикаже зборот „Cooking“. Ќе исчезне симболот , додека пак ќе се појави симболот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



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 .

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



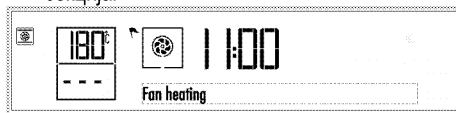
Полуавтоматски режим на работа

Во полуавтоматскиот режим на работа, можете да го изберете временскиот период за кој ќе работи 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.

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

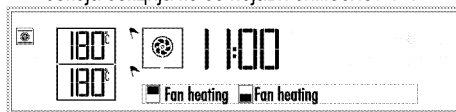
Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, рерната ќе работи како целосна единична секција.

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 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 .

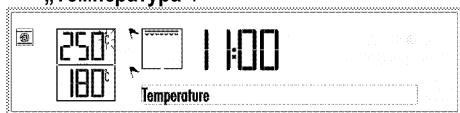




5. Допрете на копчињата за да ја изберете соодветната функција од оние приспособени за двете секции на рерната. На пример, за да направите грил во горната, а за да готвите пециво во долната секција, можете да ја изберете функцијата за грил потпомогнато со вентилатор.



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.

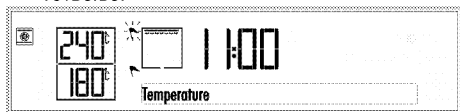




6. Ако сакате да ја смените температурата на горниот дел, допрете еднаш на копчето  за да дојдете до екранот за температурата за делот. На приказот за температура на избраната секција на рерната ќе затрепка симболот  и ќе се прикаже текстот „Температура“.

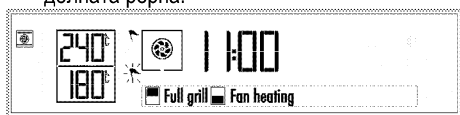




7. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата . Кога ќе ја достигнете посакуваната вредност, потврдете ја температурата со допирање на .

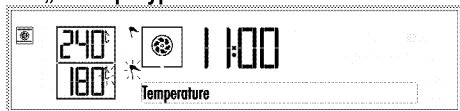
Симболот  ќе остане да свети постојано и ќе свети симболот  за активната секција за готвење.







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




9. Допрете еднаш на  за да добиете пристап до приказот за температурата на долната рерна. На приказот за температура на избраната секција на рерната 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.










Ако сакате да ја смените температурата додека ги користите горната и долната секција истовремено, разликата меѓу секциите не може да биде повеќе од 80 °C, за температурата на едната секција да не влијае врз зголемување на другата.

11. За да го видите времето за готвење на активираниот долна секција на рерната, 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 рерната 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.



» Рерната 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 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

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 рерната кога ќе истече времето за готвење. Кога повторно ќе ја затворите вратата на рерната, ќе продолжи готвењето во другата секција со подолго време за готвење.
19. Откако 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. Рерната ќе се исклучи автоматски.
21. Ако сакате рерната да продолжи со работа, држете го копчето 2 секунди. Рерната ќе продолжи да готви на неодредено време.

Ако сакате да го откажете полуавтоматскиот режим на работа откако сте го поставиле, ресетирајте го времето за готвење. Ако сакате, можете и да ја исклучите рерната со држење на копчето 2 секунди.

Исклучување на електричната рерна

Допрете го копчето 2 секунди за да ја исклучите рерната.

Употреба на заштитата за копчињата

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

Блокадата на копчињата може да се употреби кога рерната е во мирување.

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.

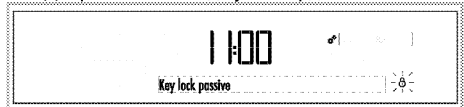


- » Симболот трепка.
2. Активирајте ја заштитата на копчињата со допирање еднаш на кој било од симболите . Заштитата за копчињата ќе се активира, ќе се прикаже “Key lock active” (Заштитата за копчињата е активна) на екранот. Продолжува да трепка симболот .
 3. Допрете на за да ја потврдите поставката.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

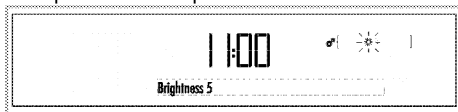
Откажување на алармот:

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.



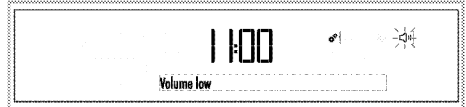
Нивоно на осветленост се намалува за да се заштеди енергија кога рерната е исклучена. Се враќа на поставеното ниво повторно кога ќе се вклучи рерната.

» 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.

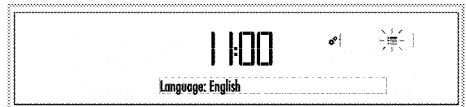


2. Има 2 нивоа за гласност: „Volume low“ и „Volume high“. Допрете на копчињата за да го изберете посакуваното ниво.
3. Допрете на за да ја потврдите поставката. » Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.

Јазик

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

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

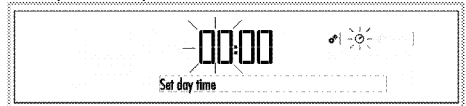


2. На приказот ќе затрепка симболот и ќе се прикаже опцијата за поставување на јазикот.
3. Допирајте на копчињата за да го изберете саканиот јазик.
4. Допрете на за да ја потврдите поставката. » Приказот ќе се врати во мирување. На приказот се прикажува само тековното време.

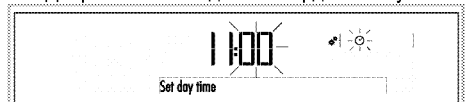
Поставување на тековното време

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

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.


1:00





















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 вашите навики за готвење.

За единечна 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 единечна голема секција.












 1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	175	25 ... 35
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	25 ... 35
	2 тава	1-Длабока тава* 5-Стандардна тава*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 тава	1-Длабока тава* 3-Стандардна тава* 5-Тава за тесто*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	25 ... 35
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	175	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	190	35 ... 45

Лазани	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	10 ... 15
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах потоа, 190	70 ... 90
Печено пилешко (1.8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.
* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.
** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Само за долната секција Печење тесто и месо

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		1	175	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		2	150	35 ... 45
	2 тави	1-Длабока тава* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 45
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		1	150	25 ... 35
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	165	35 ... 40
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	190	35 ... 45
Пица	Една тава	Стандардна тава*		1	200	10 ... 15
Печено пилешко (1.8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	15 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (На парчиња)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		2	200	20 ... 30

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.
* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.
** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Само за горната секција Печење тесто и месо

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		4	175	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		4	170 ... 180	35 ... 45
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		4	190	35 ... 45
Печено пилешко (1.8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		4	15 мин. 250/мак потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (На парчиња)	Една тава	Стандардна тава*		4	25 мин. 250/мак потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		5	200	20 ... 30

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

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 тава	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	160	25 ... 35
Колачи	Една тава	Стандардна тава*	3	200	30 ... 35
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*	3	200	40 ... 45
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*	3	200	40 ... 45

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

Табела за готвење за тестирање јадења (За единечна голема секција)

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот



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

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	25 ... 35
	2 тава	1-Длабока тава* 5-Стандардна тава*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 тава	1-Длабока тава* 3-Стандардна тава* 5-Тава за тесто*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Пандишпан	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	25 ... 35
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	55 ... 65
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		3	180	50 ... 60
	2 тава	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 3-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 3	180	55 ... 65

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Совети за печење колач

- Ако колачет е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачет е влажен, употребете помалку течности или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачет е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено 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 јогурт.
- 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 зготвен, 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.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук сними сок и се исуши, гответе го во тенцере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготи, сварете го зеленчукот претходно или гответе 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 подготвени 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, долна секција и горна и долна секција.

За да ги изберете функциите за готови јадења:

1. 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 за комбинации како единечна голема секција, долна секција и горна и долна секција.

2. Допрете на копчето за да ја изберете секцијата во којашто ќе 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 избравте.
6. Притискајте на копчињата за да го 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:

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.


За долната 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
Бисквити	Печење од јагнешко	Гргеч	Големо пиле над 1600 gr	Макарони со кашкавал	Лиснато тесто	Пита со јаболка	Сушена дуња	
Пита со суво грозје	Печено тепешко	Риба со зеленчук во фолија	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		
Чајни колачиња	Стек	Пастрмка на цигла	Багет со пилешко	Мусака		Еклери		
Багет	Далјански кофтиња	Филети од гргеч	Копан од мисирка	Потпечени компири		Карамел крем		
Леб	Печени кофтиња	Риба на ражен	Филети од мисирка	Печени компири		Врело чоколадно суфле		
Векна леб (со квасец)	Печено говедско	Касерола со пастрмка	Патка	Касерола		Крем бруле		
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 полнење од сирење/кашкавал			Зајак					
Печива								
Пица								

10. Притиснете го копчето  за да започнете со готвењето. Ќе се прикаже „Cooking“ (готвење) на екранот.

» Откако ќе се заврши готвењето, се прикажува „Good appetite...“ (Добар апетит) на приказот и се огласува алармот. Притиснете го кое било копче 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

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/кашказвал	Печење од јагнешко	Гргеч	Големо пиле над 1600 gr	Макарони со кашказвал	Лиснато тесто	Пита со јаболка	Сушена дуња	Замрзната пица
Бисквити	Печено телешко	Риба со зеленчук во фолија	Исецкано пиле	Компир со лушпа		Штрудла со јаболка	Сушена круша	Замрзнати ролни од тесто
Пита со суво грозје	Јагнешко во тандури	Инчуни на пареа	Пилешки филети	Киш со зеленчук		Пуслици		
Жу-жу корпа	Стек	Пастрмка на цигла	Багет со пилешко	Мусака		Еклери		
Чајни колачиња	Далјански кофтиња	Филети од греч	Печена мисирка	Потпечени компири		Печен лудинг од ориз		
Багет	Печени кофтиња	Риба на ражен	Копан од мисирка	Печени компири		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 бруле		
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 полнење од сирење/кашказвал			Зајак			Пандишпан		
Печива						Тесто во сируп		
Пица						Торта од грис 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
Гргеч во сол	Пченкарен леб
Мариниран јагнешки бут	Пита со ориз
Чоколаден чизкејк	Веgetаријански киш
Багет со пилешко	Колач со спанаќ

Рецепти за готови јадења

ПИЦА СОСТОЈКИ

За тестото:

- 400 g брашно
- 15 g сол
- 3 g свеж квасец
- 20 g маслиново масло
- 250 g млека вода за пиеење
-

За сосот:

- 2 рендани домати
- Половина супена лажици 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 додадете 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. Поклопете 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 рерна на првата решетка.
- Послужете додека е топло.

ЛАЗАЊИ

СОСТОЈКИ

За сос Болоње:

- 200 g немасно мелено говедско
- 1 исечкан кромид со средна големина
- 1 рендан морков со средна големина
- ½ рендан корен од целер со средна големина
- 2 рендани домати
- 1 супена лажица доматна паста
- 1 супена лажица маслиново масло
- 20 g путер
- ½ чаша црвено вино
- 1 лаворов лист
- Сол
- Бибер
- ½ рендано мускатно оревче

За бешамел сос:

- 2 чаши млеко
- 2 супени лажици маслиново масло
- 40 g путер
- ½ пакетче лазања макарони
- 200 g рендан пармезан

ПОСТАПКА

Подготовка на сосот болоње:

- Пржете го зеленчукот без доматиите 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 доматиите и доматната паста. Гответе на силен оган додека да зоврие, потоа додадете лаворов лист и гответе на тивок оган уште ½ час. Додадете вода кога е потребно (околу 2,5 чаши).
- Откако ќе завршите со готвење, додајте сол, бибер и мускатно оревче. Потрудете се сосот не биде многу густ.

ЌОФТИЊА СО ЗЕЛЕНЧУК:

СОСТОЈКИ

- 500 g мелено говедско со ниска масленост
- 1 исечкан кромид со средна големина
- ½ 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 шоља 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 пржеиот 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 ванилата 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 брениер 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 пакувања лиснато тесто
- 2 жолчки од јајце
- 1 супена лажица сусам
- Сол/бибер
- Маслиново масло

ПОСТАПКА

- Поделето го месото на четири еднакви парчиња.
- Секое парче зачинете го со сол, бибер и маслиново масло и пржете на силен оган.
- Мелете ги кромидот, печурките, мајчината душица, солта и биберот додека да станат хомогени.

- Гответе ја смесата додека испари цела течнот, 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 млека вода

За супата:

- 1 излупен и исечкан кромид со средна големина
- 1 исечкана тиквичка
- 1 бабура во боја исечкана
- 1 исечкан мал домати
- 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 лукоот обвиткан во алуминиумска фолија.
- Печете на претходно загреана рерна на петтата решетка.
- Сомелете го испечениот зеленчук заедно со излупениот лук и сокот од зеленчук, додека не станат хомогени.
- Препорачливо е да се служи топла, веднаш по готвењето.

СТЕК ОД РЕБРО

СОСТОЈКИ

- 700 g телешки стек
- 1 супена лажица бибер во зрно
- ½ шоља павлака
- ½ шоља 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.
- Гответе додека сосот не се згусне.
- Месото нека отстои во рерна 5-10 по готвењето, потоа прелијте со сосот од тавата и послужете.

ПОТПЕЧЕН ЗЕЛЕНЧУК

СОСТОЈКИ

- 150 g брокула, само цветовите
- 150 g карфиол, само цветовите
- 150 g прокел
- 1 голем морков, средно дебел и исецкан
- 1 голем компир, средно дебел и исецкан
- 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 јако крем сирење/павлака
- 150 g шеќер
- 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, додадете ги изменените 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.
- Сметете го крем сирењето/павлаката во одделен сад.
- Измешајте ги сите сосостојки во тахيني.
- Истурете ја подготвената мешавина врз основата од путер и бисквити откако таа се изладила во фрижидерот.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.
- Чувајте 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 г 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 сушена мајчина душица
- 250 ml сок од зеленчук
- Сол

За сокот од зеленчук:

- 1 излупен и исецкан морков со средна големина
- 1 излупен и исецкан корен од целер со средна големина
- 1 излупен и исецкан морков со средна големина
- 1 страк исецкан 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 путер 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 зотви.
- Додајте сок од зеленчук, сол и бибер во мешавината.
- Ставете ги парчињата јагнешки врат во стаклена сад за печење со димензии отприлика 30x20x7 cm, а потоа ставете го доматиот сос и зеленчукот.

КОЛАЧ СО ЛИМОН СОСТОЈКИ

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

ПОСТАПКА

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

БЕЛ ГРАВ СОСТОЈКИ

- 115 г бел грав
- 150 г 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 лажички паста од црвен пипер
- 1 супена лажица доматна паста
- 1,5 супена лажица путер
- 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 ноќ.
- Кратко сварете го гравот во водата.
- Загрејте сад за чорби на шпоретот и додајте путер.
- Додајте кромид исецкан на коцки и пржете.
- Додајте ја пиперката, доматиите, 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 зговете 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 g 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 капап за минимум 8 мафине и истурете ја мешавината во него.
- Печете на претходно загреана рерна на првата решетка.

ГРГЕЧ ВО СОЛ

СОСТОЈКИ

- 2 греча (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 магнонос, 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 настрана две супени лажици од филот.

- Исчистете ја рибата од внатре и отстранете ги крлушките. Наполнете ја рибата со претходно подготвениот 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 пињоли
- 2 супени лажици црна рибизла (претходно омекната во млека вода)
- 4 супени лажици бадеми, сварени и излупени
- 3 чаши пилешка супа
- Сол
- Бибер

За тестото:

- 125 g путер, на собна температура
- 2 јајца
- 400 g брашно
- 1,5 кафена 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 пињоли и оставете ги во сад на страна.
- Измијте го оризот и оставете го половина час да отстои во млека солена вода.
- Гответе го оризот во путерот каде што претходно ги пржевте бадемите, црните рибизли и пињоли.
- 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 пињоците 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 набршната површина во два дела, еден поголем и еден помал.
- Намрсете стаклен сад со димензии 25x36x6 cm, 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.
- Гответе 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 броколи, само цветовите
- 1 мал кромид, исечкан на мали коцки
- 2 бабури исечкани на мали коцки
- 5 фиданки магнонос, 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, магноносот, солта и биберот и промешајте убаво.
- Намачкајте со путер тава за пита од околу 25 cm во дијаметар и 3 cm висина.
- Сукајте го тестото на набршната 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 шеќер
- 2 јајца
- 130 g брашно
- 100 gr чоколадни трошки

За фил:

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

За преливот:

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

ПОСТАПКА

- Соединете ги какаото, шеќерот 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 cm и висок 5 cm.

- Ставете ја смесата за пандишпан во тавата и добро распоредете ја.
- Измиксирајте го сирењето, шеќерот 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 алуминиумски 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 оган.
- Ставете го сосот врз колачите со спанаќ и послужете.

ПИЛЕШКИ КОПАНИ

СОСТОЈКИ

- 4 обескостени пилешки копани
- 6 компири 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 магнонос, 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, магноносот, 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 рузмарин, 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.

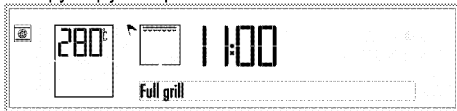
Печење на грил како единечна голема секција




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.

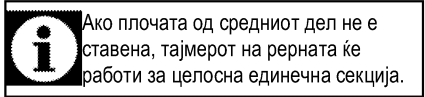



5. Откако ќе ја изберете температурата, може да ја поставите „Temperature“ (температурата), „Rapid Heating (Booster)“ (брзо греење), „Cooking time“ (времето за готвење) и „Cook end time“ (крајното време за готвење). (Користење на рерната како единечна секција) *Како се работи со контролната единица на рерната, страница 23*
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 греење), „Cooking time“ (времето за готвење) и „Cook end time“ (крајното време за готвење). (Користење на рерната само како горна или долна секција) *Како се работи со контролната единица на рерната, страница 23*
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 во горната секција додека горната и долната секција на рерната работат истовремено

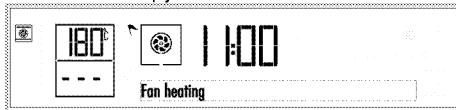
Рерната се враќа на екранот за мирување откако ќе се вклучи за првпат и се поставува тековното време. На приказот се прикажува само тековното време.

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



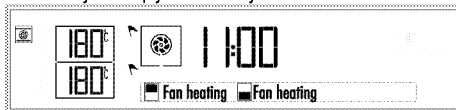
Ако плочата од средниот дел не е ставена во позиција, рерната ќе работи како целосна единечна секција.

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.



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



6. 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 рерната, страница 23*
7. 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).
8. 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.
9. Допрете го копчето за да ја исклучите рерната.



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 најверелиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња за грил како единечна голема секција

Храна	Додатоци за користење	Ниво на вметнување	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Риба	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин. #
Исецкано пиле	Решетка за грил	4...5	250	25...35 мин.
Јагнешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Леб за тост	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
# во зависност од густината				
Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.				

Табела со времиња за грил за горната секција

Храна	Додатоци за користење	Ниво на вметнување	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Риба	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин. #
Исецкано пиле	Решетка за грил	4...5	250	25...35 мин.
Јагнешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250	25...30 мин. #
Леб за тост	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
# во зависност од густината				
Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.				

За еден голем дел: табела за готвење за печење на тест оброци

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот

Храна	Додатоци за користење	Ниво на вметнување	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250	25...35 мин.
Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.				
Се препорачува рерната да се загрева 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 миене, 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`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



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.



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на контролниот панел

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

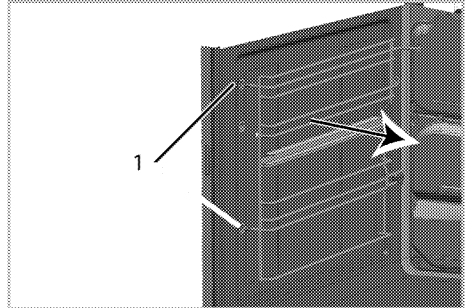


Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

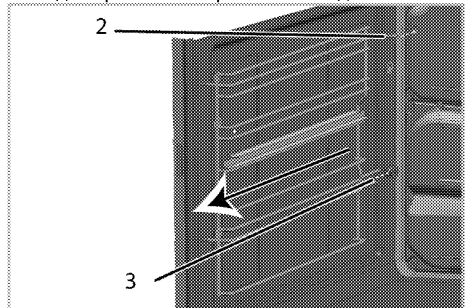
Чистење на рерната

За чистење на страничните сидови од рерната

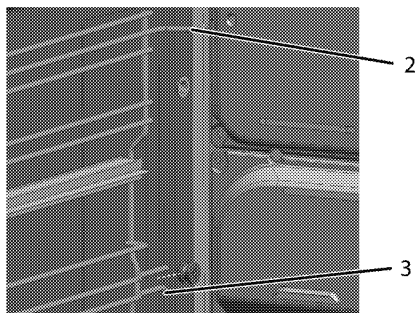
1. Отстранете ја плочата од средниот дел на рерната.
2. Повлечете ја решетката и извадете ја иглата бр. (1) од куќиштето.



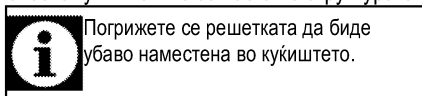
3. Отстранете ја решетката целосно така што ќе ја извлечете од рерната. Погрижете се иглата бр. 2 да биде отстранета од куќиштето на задниот сид и врвот бр. 3 да биде отстранет од завртката на страничниот сид.



4. Исчистете ги решетката и страничните сидови со помош на детергент за садови, млека вода и мека крпа или сунѓер, па избришете ги со сува крпа.
5. Прицврстете ја иглата од решетката во рерната, така што нивните игли (2) ќе влезат во куќиштата од структурата, а врвот бр. 3 ќе влезе во завртката што се наоѓа на страничниот сид.



6. Вметнете ја иглата од решетката (1) во своето куќиште што се наоѓа во структурата.



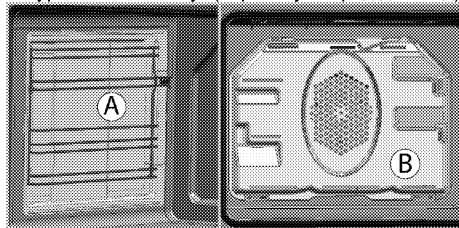
Погрижете се решетката да биде убаво наместена во куќиштето.

Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енавел.

Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пара и јаглерод диоксид).



Чистење на вратата на рерната

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

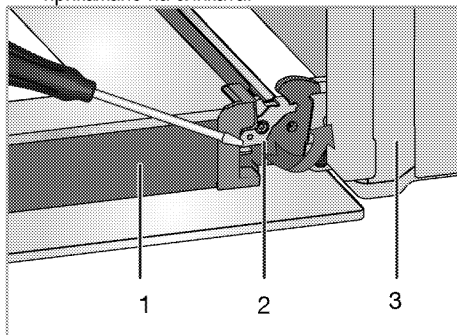


Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

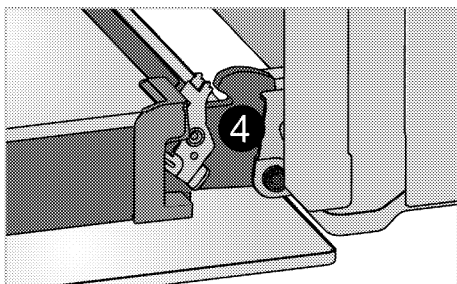
Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично

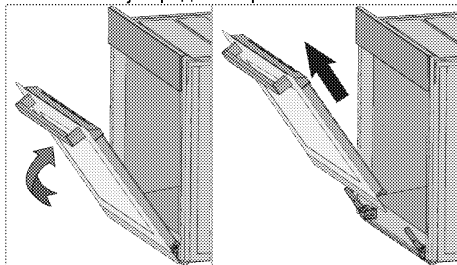
со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



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



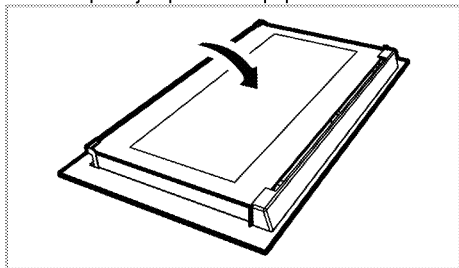
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на куќиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

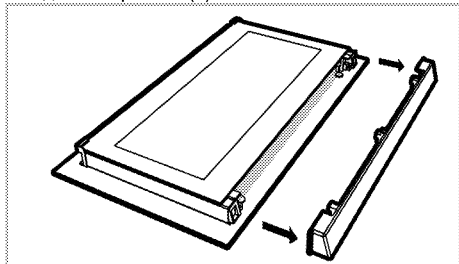
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

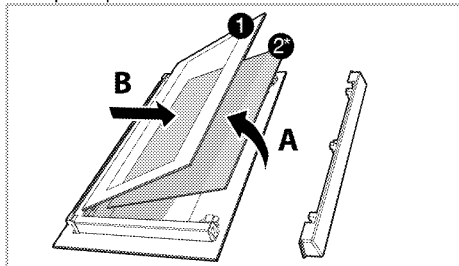
1. Отворете ја вратата на рерната.



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



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2) ; Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).

5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. 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 највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

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



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



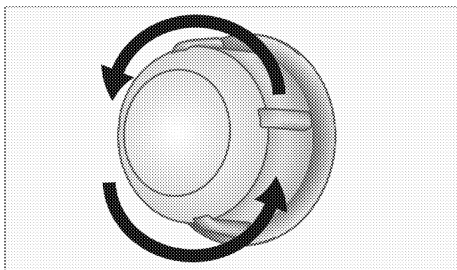
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



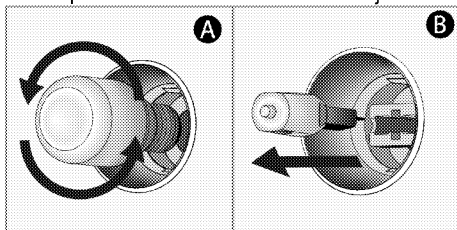
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



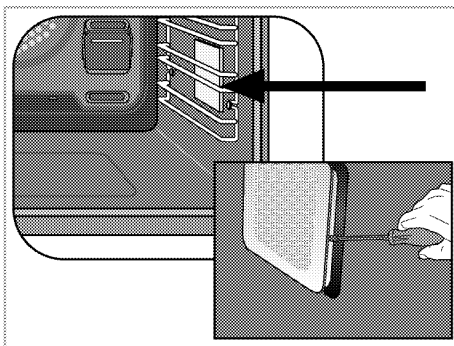
4. Ставете го стаклениот капак одново.

Ако рерната има квадратна светилка:

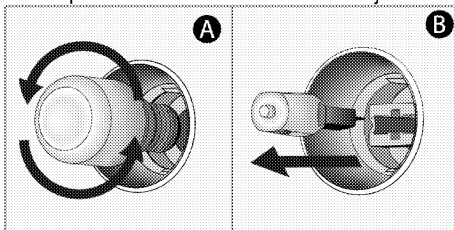
1. Исклучете го производот од струја.
2. Извадете ги решеткастите полици како што е опишано. Видете .



Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.



3. Извадете го заштитниот стаклен капак со шрафцигер.
4. Ако сијаличката во рерната е од тип (А) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (В), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



5. Ставете го стаклениот 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 емитува звук на метал 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 примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

