

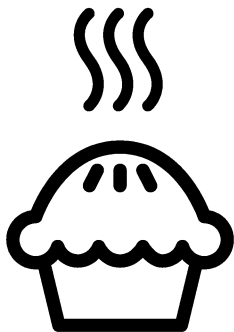
beko

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BVM34400BS

LT / SB

285.4605.13/R.AD/25.11.2019/4-4

7768287621

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

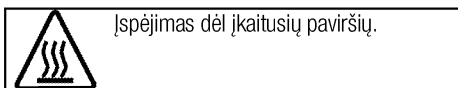
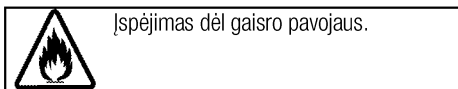
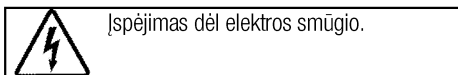
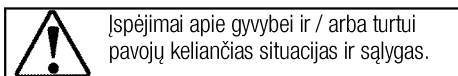
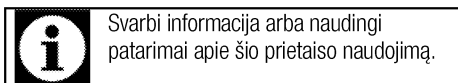
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	7
Vaikų sauga.....	7
Seno gaminio išmetimas.....	8
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga.....	9
Komplekto turinys.....	10
Techniniai duomenys.....	11

3 Įrengimas 12

Prieš įrengiant.....	12
Įrengimas ir prijungimas.....	13
Būsimo transportavimas.....	14

4 Paruošimo Darbai 16

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	16
Naudojant pirmą kartą.....	16
Pradinė laiko nuostata.....	16
Pirmasis prietaiso valymas.....	17
Pradinis šildymas.....	17

5 Kaip naudoti orkaitę 18

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	18
Kaip naudoti elektrinę orkaitę.....	18
Orkaitės funkcijos.....	19
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką.....	23
Maisto gaminimo laiko lentelė.....	33
Picų receptai.....	37
Kaip naudoti grilį.....	42

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 45

Bendroji informacija.....	45
Valdymo skydo valymas.....	45
Orkaitės vidaus valymas.....	45
Orkaitės durelių išėmimas.....	46
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas.....	46
Orkaitės lemputės keitimas.....	47

7 Triukščių nustatymas 49

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris

nėra žemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminy s privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Nepripauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso;

nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.

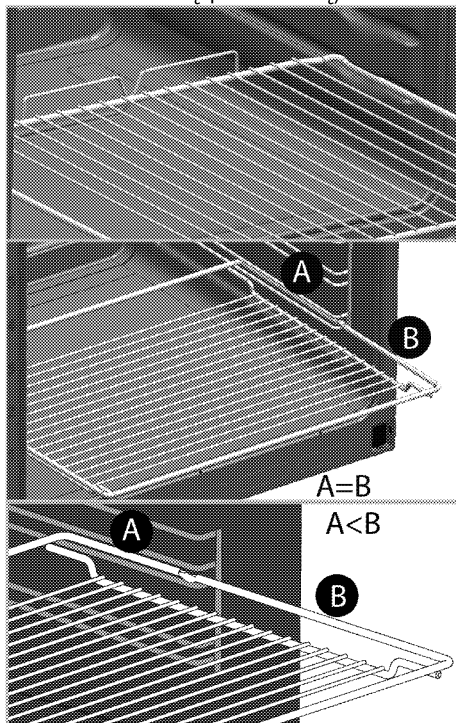
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą,

patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovimui. Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą

orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso

negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti.

Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo

taisyklių atitikties:



Šis gaminytis atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminytis paženklinintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminytis pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitikties:

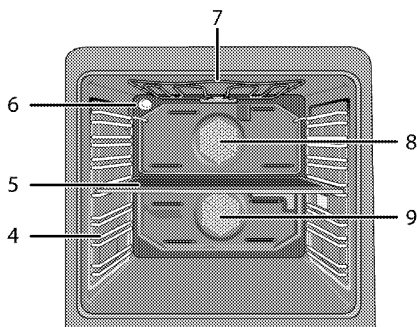
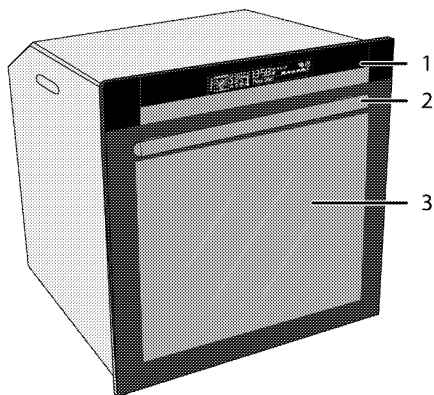
Jūsų įsigytas gaminytis atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

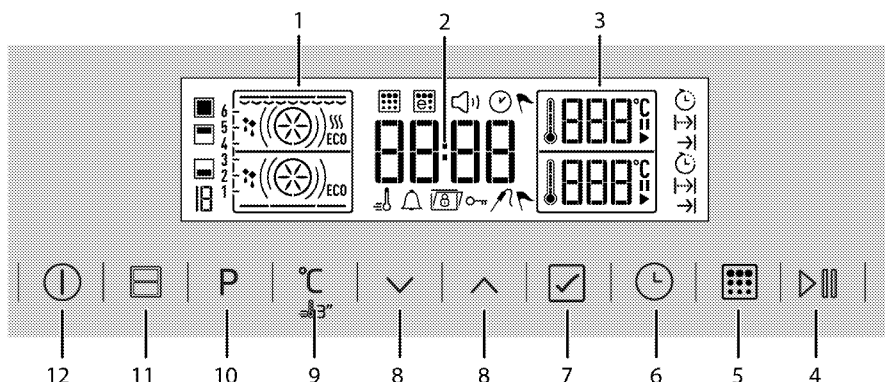
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| 1 | Valdymo skydelis | 7 | Viršutinis šildymo elementas |
| 2 | Rankena | 8 | Viršutinės dalies ventiliatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 3 | Priekinės durelės | 9 | Apatinės dalies ventiliatoriaus variklis (už geležies lakšto) |
| 4 | Lentynos padėtis | | |
| 5 | Vidurinės dalies plokštė | | |
| 6 | Lemputė | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Funkcijų rodymo ekranas | 8 | Mygtukai aukštyn / žemyn |
| 2 | Esamo laiko rodmens laukelis | 9 | Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas |
| 3 | Temperatūros indikatoriaus laukelis | 10 | Funkcijos pasirinkimo mygtukas |
| 4 | Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas | 11 | Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas |
| 5 | Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas* | 12 | ĮJUNGIMO/İŞJUNGIMO mygtukas |
| 6 | Laiko ir nuostatų mygtukas | | |
| 7 | Patvirtinimo mygtukas | | |

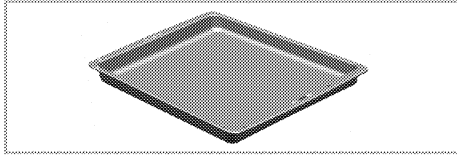
* (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)

Komplekto turinys

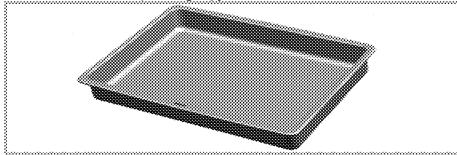


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

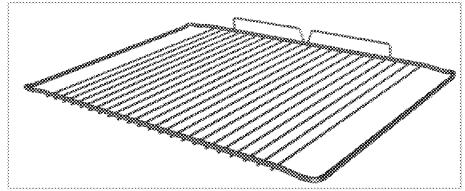
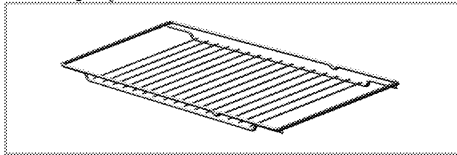
1. **Vartotojo vadovas**
2. **Standartinis padėklas**
Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. **Gili kepimo skarda**
Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti keptant grilyje.



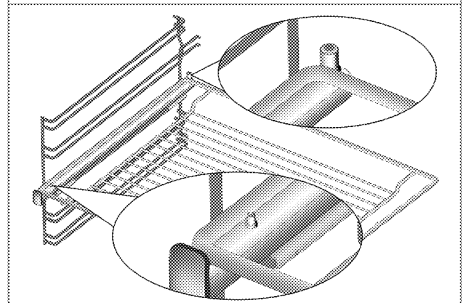
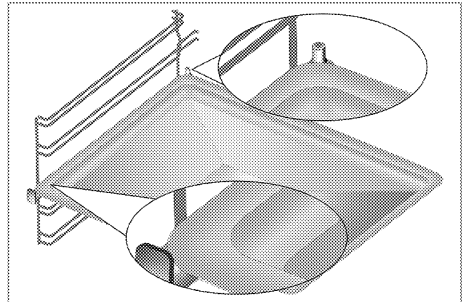
4. **Grilio grotelės**
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepti, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



5. **Kaip tinkamai įdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelių**
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3,5kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė - Dviejų dalių orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2,2 kW

Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartiniai aprovali, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

** Žr. Įrengimas, puslapis 12.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



PAVOJUS:

Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir kilijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaitės yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.



Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



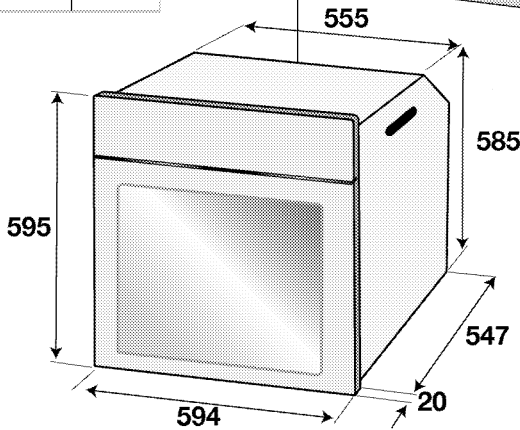
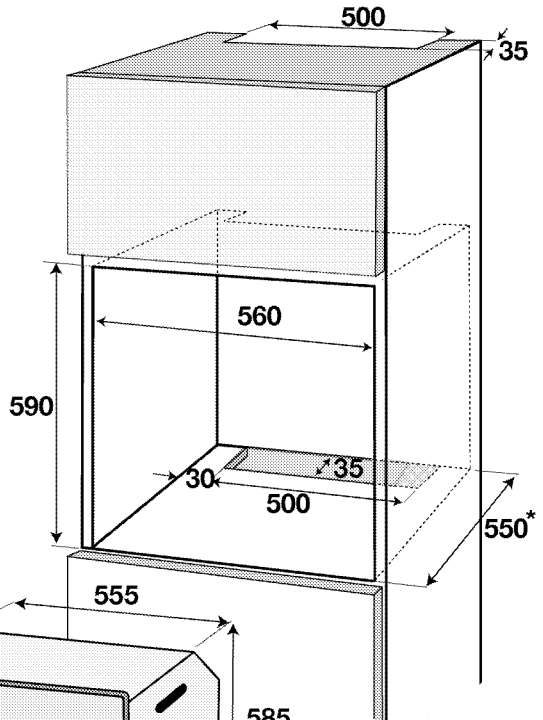
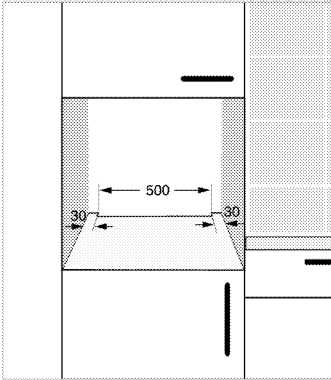
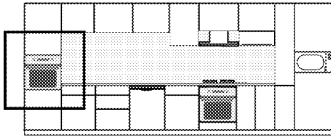
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.

Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

**PAVOJUS:**

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jįs neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

**PAVOJUS:**

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!



Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenuitieskite laido virš viryklės).

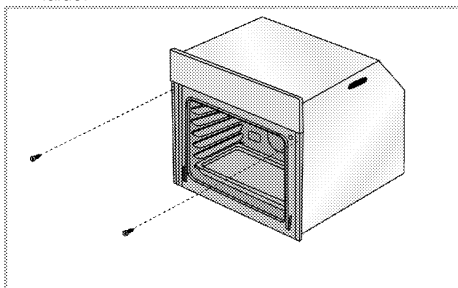


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Išjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

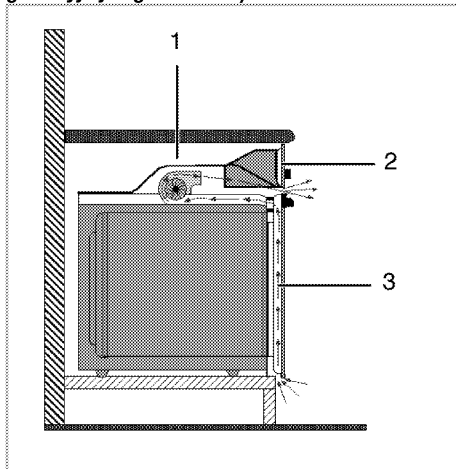
Gaminio įrengimas

1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitikinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

Gaminys su aušinimo ventilatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventilatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminate užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijaukite dureles prie orkaitės korpuso.

- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.



Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikalioje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

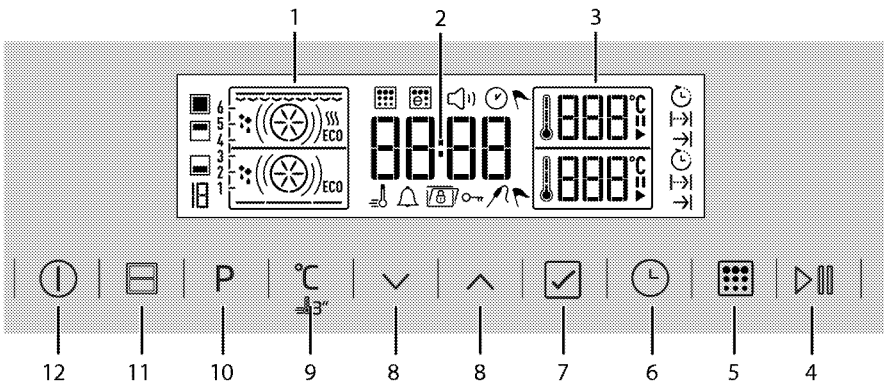
Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.

- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vienių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

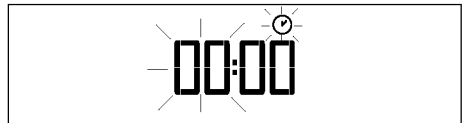
Pradinė laiko nuostata



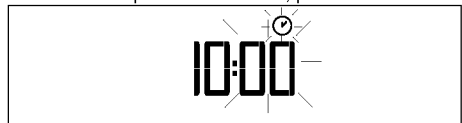
- 1 Funkcijų rodymo ekranas
 - 2 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 3 Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - 4 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - 5 Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas*
 - 6 Laiko ir nuostatų mygtukas
 - 7 Patvirtinimo mygtukas
 - 8 Mygtukai aukštyn / žemyn
 - 9 Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas
 - 10 Funkcijos pasirinkimo mygtukas
 - 11 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
 - 12 ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Pradinio laiko nustatymas

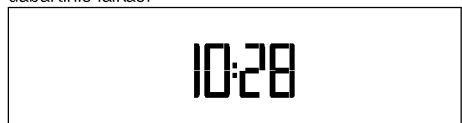
1. Pirmą kartą įjungus gaminį, mirksi valandų laukas ir



2. Nustatykite valandų lauką naudodami / .
3. Ir patvirtinkite valandų lauką mygtuku .
4. Ekrane mirksės minučių laukas ir simbolis . Nustatykite minutes naudodami / . Norėdami patvirtinti minutes, palieskite .



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.





Po ilgesnio maitinimo nutraukimo, laiko nustatymo meniu pasirodo iš naujo.

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.
Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. .
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr.

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. .
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr.



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepinimą, kepinimą ir kepinimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepinimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš jungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepančios tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepinimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepinimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepinamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepinimo skardoje su

vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepinimo skardą su grotelėmis pageidaujama orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepinimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepinimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepinimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepinimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

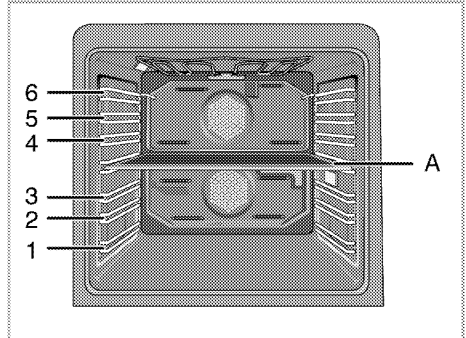


Dėl kepinimo grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Grotelių padėties

Yra 6 grotelės, tinkamos naudoti orkaitėje, 3 iš jų yra apatinėje dalyje, 3 kitos – viršutinėje. Plyšyje yra kitas griovelis, kur bus įdėta vidurinės dalies plokštė (A). Kepdami nenaudokite šio kanalo kaip grotelių.





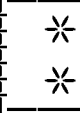
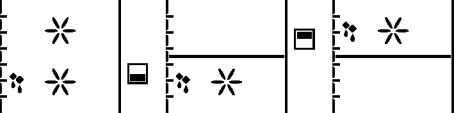
Galite kepti 4 skirtingose orkaitės dalyse.

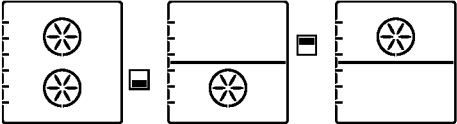
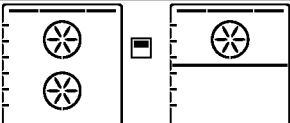
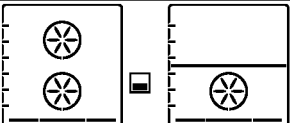
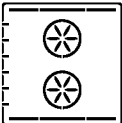
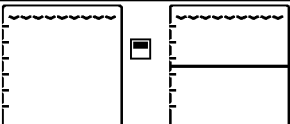
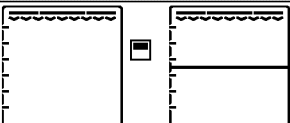
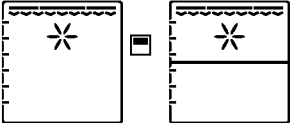
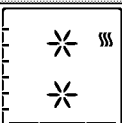
	Viršutinė dalis	Kepti galite tik viršutinėje dalyje. Ji tinkama kepti grilyje ir nedideliems kepiniams.	Kai viršutinė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėties, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Apatinis skyrius	Kepti galite tik apatiniame skyriuje. Jis tinkamas vidutinio dydžio kepiniams.	Kai viršutinė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėties, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Apatinė-viršutinė dalis	Vienu metu galite kepti apatinėje ir viršutinėje dalyje. Tinkama kepti du skirtingus patiekalus.	Kai apatinė-viršutinė dalis aktyvi, ekrane atskirai rodoma šių dalių temperatūros reikšmė, grotelių padėties, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.
	Viena didelė dalis	Galite kepti vienoje didelėje dalyje. Tinkama kepti dideliems ir keliems kepiniams.	Kai viena didelė dalis aktyvi, ekrane rodoma šios dalies temperatūros reikšmė, grotelių padėties, kepimo simbolis, parengties simbolis, kepimo laiko simbolis ir kepimo pabaigos laiko simbolis.

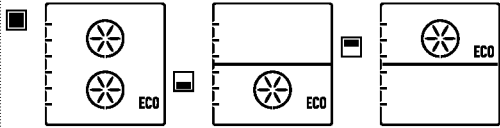
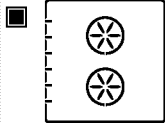



Orkaitės funkcijos


Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos. Šios funkcijos taikomos tik vieno didelio skyriaus orkaitėi.

Visos orkaitės funkcijos aprašytos šiame skyriuje.

Simbolis	Pavadinimas	Aprašymas
	Tradicinis (šildymas iš viršaus ir iš apačios)	Kartu veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Apatinis kaitinimas	Veikia tik apatinis kaitinimo elementas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios.
	Tradicinis + ventiliatorius (apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi)	Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Atšildymas (veikia ventiliatorius)	Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

	Kepimas su ventilatoriumi	Veikia tik ventilatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Ventilatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo ventilatoriaus kaitinimo elementas. Daugeliu atveju išankstinis pašildymas nebūtinai.
	Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius (viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi)	Veikia viršutinis kaitinimo elementas ir ventilatorius (galinėje sienelėje). Karštas oras tolygiau paskirstomas veikiant ventilatoriui, nei naudojant tik viršutinį kaitinimą.
	Pica	Kartu veikia apatinis kaitinimo elementas ir ventilatoriaus kaitinimo elementas (galinėje sienelėje). Tinkama kepti picą.
	Multikepimas (3D)	Kartu veikia viršutinis, apatinis ir ventilatoriaus kaitinimo elementai. Kepkite įdėję tik vieną skardą.
	Taupus grilis	Veikia tik vidinė viršutinio kaitinimo elemento dalis orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje mažus ir vidutinius mėsos gabalus.
	Didysis grilis	Kartu veikia vidinė ir išorinė viršutinio kaitinimo elemento dalys orkaitės viršuje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.
	Grilis + ventilatorius (grilis su ventilatoriumi)	Galinės sienelės ventilatorius veikia kartu su vidine ir išorine viršutinio kaitinimo elemento dalimis orkaitės viršuje. Ventilatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Tinka kepti grilyje vidutinius mėsos gabalus.
	Šilumos palaikymas	Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jį galima būtų tuoj pat patiekti. Nenaudokite

	<p>Taupus kepimas su ventilatoriumi</p>	<p>maistui gaminti.</p> <p>Veikia tik ventilatoriaus kaitinimo elementas galinėje sienelėje. Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte naudodami kaitinimą su ventilatoriumi 160–220 °C temperatūroje. Bet kepimo laikas truputį pailgės. Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos lentelėje „Taupus kepimas su ventilatoriumi“.</p>	
	<p>Kepimas žem. temp.</p>	<p>Maistas vienu metu yra kaitinamas iš viršaus ir iš apačios. Tinka lėtam keptos (skrudintos) mėsos (veršienos, ėrienos, vištienos ir pan.) apdorojimui atvirame inde, esant žemai temperatūrai. Ši funkcija užtikrina, kad mėsa viduje bus sultinga ir minkšta. Naudokite higieniškus mėsos produktus. Ant viryklės, kepsninės, apkepinkite (apskrudinkite) mėsą įkaitintoje keptuvėje. Iš anksto apkeptą (paskrudintą) mėsą galima ruošti „žemoje temperatūroje“ ilgą laiką. Kepkite įdėję tik vieną skardą.</p>	
<p>Viršutinis skyrius</p> 	<p>Vent. šildymas Taupus ventilatorius Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius Did. grilis+vent. Didysis grilis Atitirpinimas Taupus grilis</p>		<p>Pica</p>
<p>Apatinis skyrius</p>	<p>Vent. šildymas Taupus ventilatorius Atitirpinimas Apatinis kaitinimas</p>	<p>Apatinis-viršutinis skyrius</p> 	<p>Su ventilatoriumi + su ventilatoriumi Stiprus grilis + su ventilatoriumi Atšildymas + atšildymas Taupus grilis + su ventilatoriumi Su ventilatoriumi + apatinis kaitinimo elementas Su ventilatoriumi + pica</p>
		<p>Vienas didelis</p>	<p>Statinis</p>







skyrus	
Statinis+vent. Vent. šildymas Multikepimas (3D) Pica Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius Did. grilis+vent. Didysis grilis Taupus grilis Taupus ventilatorius Apatinis kaitinimas Šilumos palaikymas Kepimas žem. temp. Atitirpinimas	

Vienas didelis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Statinis	200	40–320
Statinis + ventilatorius	175	40–280
Vent. šildymas	180	40–250
Multikepimas (3D)	205	40–250
Pica	210	40–320
Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius	200	40–280
Did. grilis+vent.	200	40–280
Didysis grilis	280	40–280
Taupus grilis	280	40–280
Taupus ventilatorius	180	160–220
Apatinis kaitinimas	180	40–220
Šilumos palaikymas	60	40–100
Kepimas žem. temp.	80	50–150
Atitirpinimas	-	-

Funkcijų lentelė

Funkcijų lentelėje nurodytos funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti.

	Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.
	Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.
	Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
	Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.
	Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.
	Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.
	Dėl saugos maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią kepimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymo ir kepimo žemoje temperatūroje funkcijas.
	Nustačius 280 °C arba aukštesnę temperatūrą orkaitė veikia daugiausia 2 valandas.

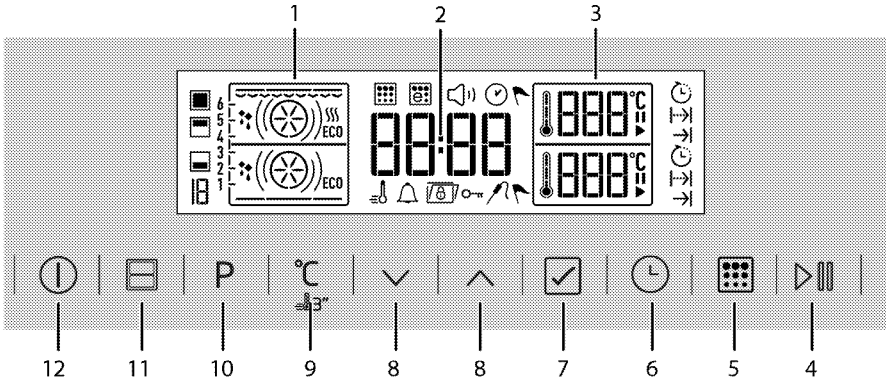
Viršutinis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent. šildymas	180	40–250
Viršutinis kaitinimo elementas + ventilatorius	200	40–280
Did. grilis+vent.	200	40–280
Didysis grilis	280	40–280
Taupus grilis	280	40–280
Taupus ventilatorius	180	160–220
Atitirpinimas	-	-

Apatinis skyrius

Funkcija	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Vent. šildymas	180	40-250
Pica	210	40-280
Taupus ventiliatorius	180	160-220
Apatinis kaitinimas	180	40-220
Atitirpinimas	-	-

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką



- 1 Funkcijų rodymo ekranas
 - 2 Esamo laiko rodmens laukelis
 - 3 Temperatūros indikatoriaus laukelis
 - 4 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
 - 5 Savaiminio valymo (pirolizės) mygtukas*
 - 6 Laiko ir nuostatų mygtukas
 - 7 Patvirtinimo mygtukas
 - 8 Mygtukai aukštyn / žemyn
 - 9 Temperatūros/stiprintuvo nuostatų mygtukas
 - 10 Funkcijos pasirinkimo mygtukas
 - 11 Orkaitės dalies pasirinkimo mygtukas
 - 12 JUNGIMO/IŠJUNGIMO mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Ekranu simboliai:

- Greitojo šildymo (stiprintuvo) simbolis
- Kepimo trukmės simbolis
- Kepimo trukmės pabaigos simbolis
- Įspėjimo signalo simbolis
- Dalies pasirinkimo simbolis
- Kepimo simbolis
- Esamo laiko simbolis
- Sustabdymo simbolis
- Šilumos palaikymo simbolis
- Atitirpinimo simbolis
- Mygtukų užrakto simbolis

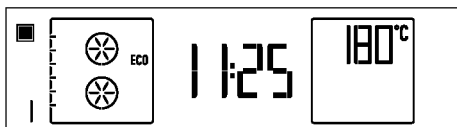
- Laikrodžio ekrano simbolis
 - Garsumo nuostatos simbolis
 - Savaiminio valymo (pirolizės) simbolis
 - Taupiojo savaiminio valymo (ekopirolizės) simbolis
 - Mėsos termometro simbolis *
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.

Orkaitės veikimas vienos dalies režimu

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekране rodomas tik dabartinis laikas.

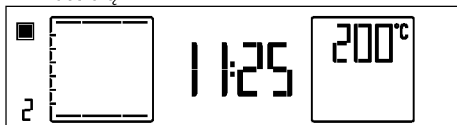
1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui vienoje didelėje dalyje.



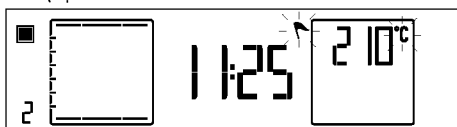
4. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

5. Nustatykite norimą keptimo funkciją liesdami \wedge / \vee mygtukus. Palieskite \checkmark , kad patvirtintumėte nuostatą.



6. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite C , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti C ir C .



7. Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami \checkmark .

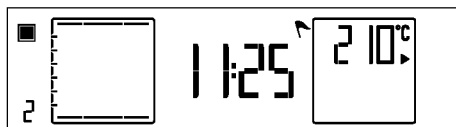
8. Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite C , kol ekrane pasirodys \equiv . Pasirodžius \equiv bus aktyvintas stiprintuvas.



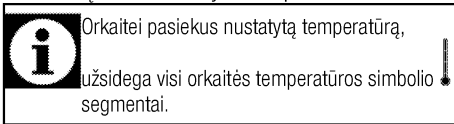
i Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra, \equiv pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas \equiv , kai C paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti keptimui vienoje didelėje dalyje.

9. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.

10. Jeigu keptimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite \triangleright dvi sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti ekrane pasirodys \blacktriangleright .



» Orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros.



i Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

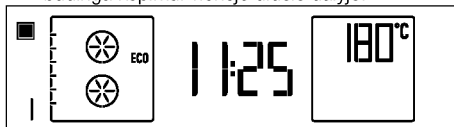
11. Kepimo procesui pasibaigus, palieskite \triangleright dar kartą, kad pabaigtume keptimą.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Kad pasibaigus keptimo laikui orkaitė išsijungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite keptimo laiką.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies keptimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami C mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga keptimui vienoje didelėje dalyje.



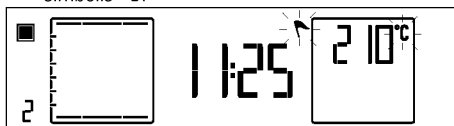
4. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.


5. Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujama funkciją.






6. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite C , kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis C .









7. Palieskite \wedge / \vee , kad nustatytumėte pageidaujama temperatūrą. Kai temperatūra taps

tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .







8. Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite , kol ekrane pasirodys . Pasirodžius  bus aktyvintas stiprintuvas.



 Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra,  pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas  kai  paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti kepimui vienoje didelėje dalyje.


9. Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .








10. Palieskite mygtukus , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks  ir .
11. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
12. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .



» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

 Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.


13. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti  ir  bei pasigirs įspėjamasis signalas.
14. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
15. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

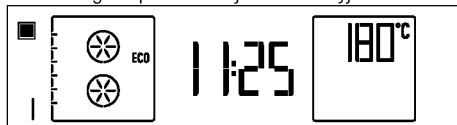
 Jei norite atšaukti nustatymą pakoregavę kepimo laiką, turėsite nustatyti kepimo laiką iš naujo. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę .



Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui;

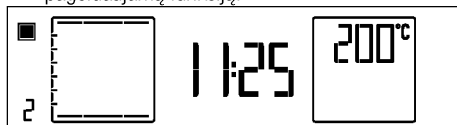
Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo laiko.


Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami  mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui vienoje didelėje dalyje.









4. Palieskite  kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
- » Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
5. Palieskite , kad nustatytumėte pageidaujimą funkciją.







6. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į temperatūros



nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis °C.










7. Palieskite  / , kad nustatytumėte pagedaujama temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
8. Norėdami įjungti stiprintuvą (greitąjį pakaitinimą), apytiksliai 3 sekundes lieskite , kol ekrane pasirodys . Pasirodžius  bus aktyvintas stiprintuvas.







 Nustačius stiprintuvo nuostatą orkaitė veikia maksimalia jėga, kad pasiektų nustatytą temperatūrą. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra,  pranyks. Aktyvi stiprintuvo nuostata, skirta funkcijoms, kurių metu ekrane rodomas  kai  paliečiamas ilgesnį laiką. Stiprintuvą galima aktyvinti kepimui vienoje didelėje dalyje.


9. Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .

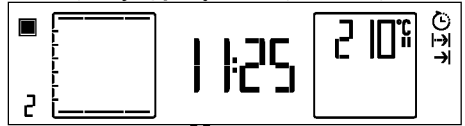




10. Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks  ir .
11. Du kartus trumpai palieskite , kad anuliuotumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .







12. Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte norimą kepimo pabaigos laiką, bei patvirtinkite nuostatą paliesdami mygtuką . Nustačius kepimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas .



13. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
14. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  ir kepimas bus pradėtas.



» » Ekране pasirodys . Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjęs kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta kepimo funkcija,  pranyks ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis. Kepimo metu orkaitėje šviečia lemputė.

 Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

15. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti  ir  bei pasigirs įspėjamasis signalas.
16. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
17. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

 Jei norite atšaukti programą pakoregavę kepimo laiką, turėsite nustatyti kepimo laiką iš naujo. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę .

Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

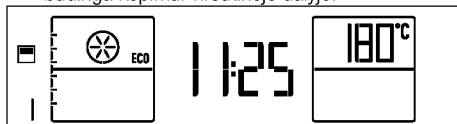
Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas. Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



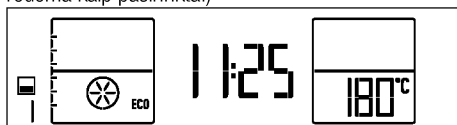
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.

- Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viršutinėje dalyje.



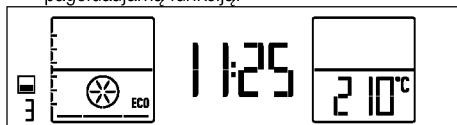
- Palieskite vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmi bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)

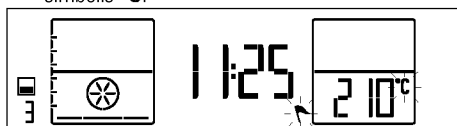


Kiekvieną kartą paspaudus suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

- Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
- » Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
- Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujimą funkciją.

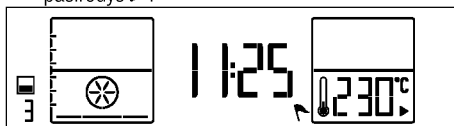


- Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite **°C**, kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis **°C**.

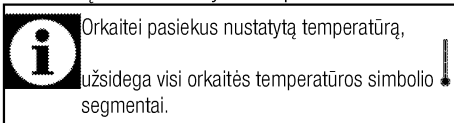


- Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.

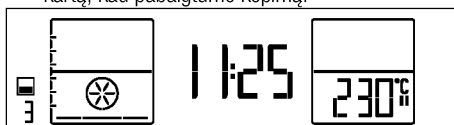
- Jeigu kepimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite dvi sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .



» Orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros.



- Kepti procesui pasibaigus, palieskite dar kartą, kad pabaigtume kepimą.



Jei kepdami naudojate tik viršutinę arba tik apatinę dalį, laikykite nenaudojamą dalį tuščią, kol ji įkais.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Kad pasibaigus kepimo laikui orkaitė išsijungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite kepimo laiką.

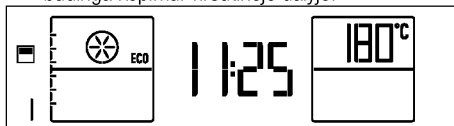
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

- Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



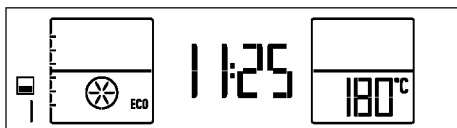
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.

- Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui viršutinėje dalyje.



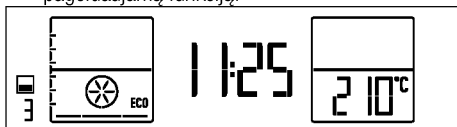
- Palieskite vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmi bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)

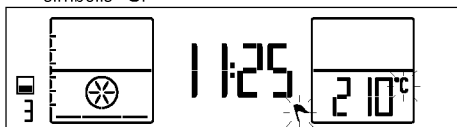


i Kiekvieną kartą paspaudus suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

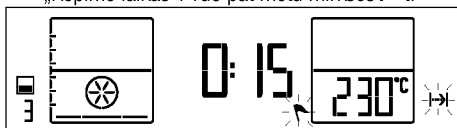
- Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
- Palieskite **^** / **v**, kad nustatytumėte pageidaujamą funkciją.



- Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite **°C**, kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis **°C**.



- Palieskite **^** / **v**, kad nustatytumėte pageidaujamą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
- Norėdami nustatyti kepimo laiką, vieną kartą paspauskite , kad ekrane pereitumėte prie „Kepimo laikas“. Tuo pat metu mirksės **→**.



- Palieskite mygtukus **^** / **v**, kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką ekrane liks **→** ir .
- Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
- Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys **▶**.



» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

i Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

- Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti **↔** ir **→** bei pasigirs įspėjamasis signalas.
- Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
- Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite **▶** 2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

i Jei norite atšaukti nustatymą pakoregavę kepimo laiką, turėsite nustatyti kepimo laiką iš naujo. Taip pat galite išjungti orkaitę palietę .

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui;

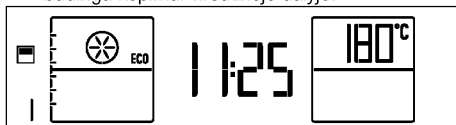
Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo laiko.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.


- Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

i Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip keptant vienoje didelėje dalyje.



- Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
- Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.

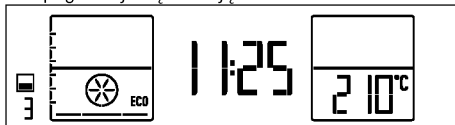


- Palieskite vieną kartą, kad suaktyvintumėte apatinę orkaitės dalį.

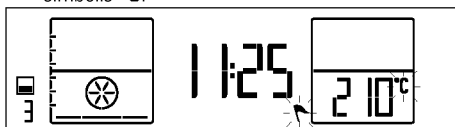
Greta aktyvios orkaitės dalies pasirodys . Ir apatinės, ir viršutinės orkaitės dalies temperatūros nuostata ir kepimo proceso inicijavimo veiksmi bus kartojami tokiu pat būdu. (Vaizduose apatinė orkaitė rodoma kaip pasirinkta.)





5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
6. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą funkciją.









7. Norėdami pakeisti temperatūrą, vieną kartą palieskite **C**, kad pereitumėte į temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti simbolis **C**.







8. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujamą temperatūrą. Kai temperatūra taps tokia, kokios norite, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .
9. Vieną kartą palieskite , kad įjungtumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .





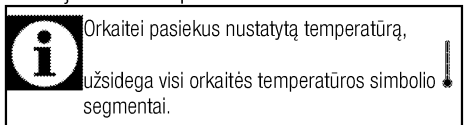
10. Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, bus nuolat rodomas .
11. Du kartus trumpai palieskite , kad anuliuotumėte kepimo laiką. Ekrane pradės mirksėti .






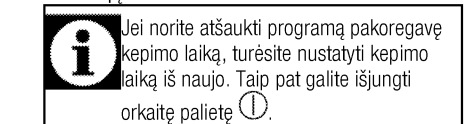
12. Palieskite mygtukus  / , kad nustatytumėte norimą kepimo pabaigos laiką, bei patvirtinkite nuostatą paliesdami mygtuką . Nustačius kepimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas .

13. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
14. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  ir kepimas bus pradėtas.

» » Ekrane pasirodys . Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo pradžios laikui, bus įjungta pasirinkta kepimo funkcija,  pranyks ir orkaitė įkais iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis. Kepimo metu orkaitėje šviečia lemputė.



15. Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti  ir  bei pasigirs įspėjamasis signalas.
16. Norėdami išjungti įspėjimo signalą, tiesiog palieskite bet kurį mygtuką. Orkaitė automatiškai išsijungs.
17. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, paspauskite  2 sekundes. Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.



Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją


Rankinio valdymo metu atlikus funkcijų ir temperatūros pasirinkimą orkaitė turi veikti nepriklausomai nuo kepimo laiko. Orkaitė neišsijungs automatiškai pasibaigus kepimo laikui. Tuo turi pasirūpinti vartotojas.

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.


1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.




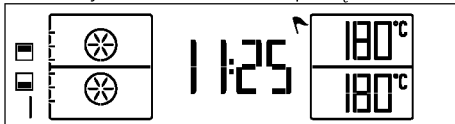
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.



2. Įjunkite orkaitę liesdami  mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepinimui viršutinėje dalyje.



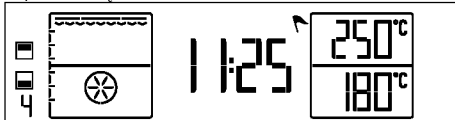
Kiekvieną kartą paspaudus  suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.




4. Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę .










5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
6. Palieskite  / , kad pasirinktumėte atitinkamą kepinimo funkciją, pritaikytą kepinimui abiejose dalyse. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilių ir kepti kepinį apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventiliatoriaus funkciją.

Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies **Temperature** (temperatūra) ir **Cooking time** (kepinimo laikas). Mirksės aktyvių kepinimo dalių simboliai  ir .









7. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės temperatūrą, vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į viršutinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies  ir .



8. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .  švies nuolat, o aktyvios kepinimo dalies simbolis  mirksės.
9. Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną palietę . Apatinės orkaitės simbolis  mirksės.





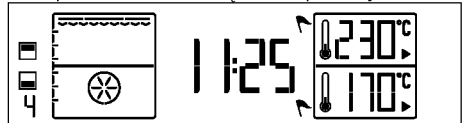
10. Vieną kartą palieskite , kad pereitumėte į apatinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies  ir .


11. Palieskite  / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami .  švies nuolat, o aktyvios kepinimo dalies simbolis  mirksės.




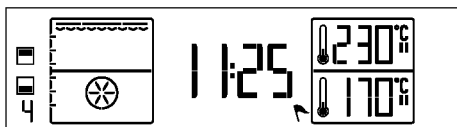
Jei norite pakeisti temperatūros nuostatą naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 °C. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrą.

12. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
13. Jeigu kepinimo funkcijos ir temperatūros vertės jums tinka, palieskite  dvi sekundes, kad pradėtumėte kepti. Pradėjus kepti viršutinės bei apatinės orkaitės dalių ekrane pasirodys  ir .



Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio  segmentai.

14. Kepimo procesui pasibaigus, palieskite  dar kartą, kad pabaigtumė kepinimą.



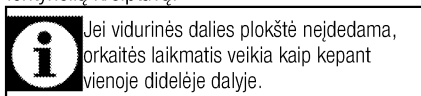
Gaminimas nustatant gaminimo laiką;

Pusiau automatinis programavimas

Kad pasibaigus kepimo laikui orkaitė išsijungtų automatiškai, pasirinkite temperatūrą ir funkciją, tinkančią gaminamam patiekalui ir nustatykite kepimo laiką.

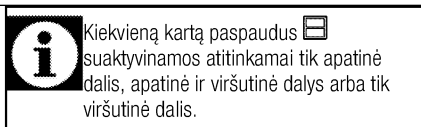
Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



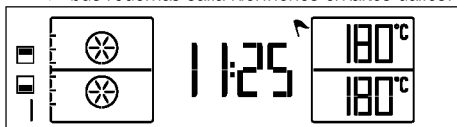
Jei vidurinės dalies plokštė neįdedama, orkaitės laikmatis veikia kaip kepat vienoje didelėje dalyje.

2. Įjunkite orkaitę liesdami mygtuką dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirma funkcija, būdinga kepimui viršutinėje dalyje.



Kiekvieną kartą paspaudus suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

4. Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę . Simbolis bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.

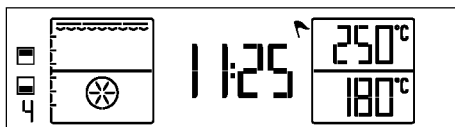


5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

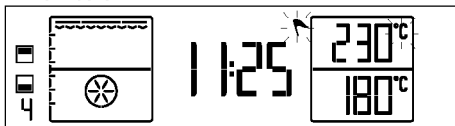
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

6. Palieskite / , kad pasirinktumėte atitinkamą kepimo funkciją, pritaikytą kepimui abiejose dalyse. Pavyzdžiui, norėdami naudoti viršutinį grilių ir kepti kepinį apatinėje dalyje galite pasirinkti palaikomą griliaus ir ventiliatoriaus funkciją.

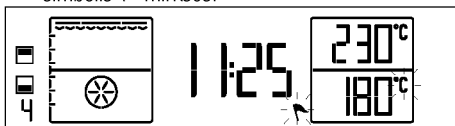
Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies **Temperature** (temperatūra) ir **Cooking time** (kepimo laikas). Šiems nustatymams mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis .



7. Norėdami pakeisti viršutinės orkaitės temperatūrą, vieną kartą palieskite **°C**, kad pereitumėte į viršutinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies simbolis **°C**.



8. Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami **°C** švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis mirksės.
9. Norėdami pakeisti apatinės orkaitės dalies temperatūrą, suaktyvinkite apatinės orkaitės dalies temperatūros ekraną palietę . Apatinės orkaitės simbolis mirksės.



10. Vieną kartą palieskite **°C**, kad pereitumėte į apatinės orkaitės temperatūros nustatymo ekraną. Ekrane pradės mirksėti pasirinktos orkaitės dalies simbolis **°C**.
11. Palieskite / , kad nustatytumėte pageidaujimą temperatūrą. Pasiekę norimą vertę, patvirtinkite temperatūrą paliesdami **°C** švies nuolat, o aktyvios kepimo dalies simbolis mirksės.

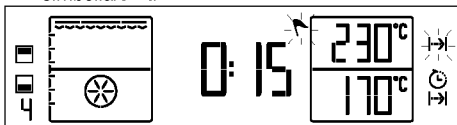


Jei norite pakeisti temperatūros nuostatą naudodami viršutinę ir apatinę dalis vienu metu, abiejų dalių temperatūrų skirtumas turi būti ne didesnis nei 80 °C. Nes dalys veiks viena kitos temperatūrą.

12. Norėdami nustatyti suaktyvintos apatinės orkaitės dalies kepimo laiką, vieną kartą palieskite . Tuo pačiu metu mirksės .



13. Palieskite mygtukus / , kad nustatytumėte kepimo laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas .
14. Norėdami nustatyti kitos viršutinės dalies kepimo laiką, pirmiausia suaktyvinkite dalį palietę . Mirksės viršutinės dalies simbolis . Tada dar kartą paspauskite . Tuo pačiu metu mirksės simboliai .



15. Nustatykite norimą viršutinės orkaitės dalies kepimo laiką palietę / ir patvirtinkite . Nustačius viršutinės dalies kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas .
16. Įdėkite patiekalą į orkaitę ir uždarykite dureles.
17. Jeigu kepimo funkcija, temperatūra ir laiko nuostatos jums tinka, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką ir kepimas bus pradėtas. Pradėjus kepti ekrane pasirodys .

» Orkaitė tuoj pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje bus palaikoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs atitinkamos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidega visi orkaitės temperatūros simbolio segmentai.

18. Trumpo kepimo laiko pabaigoje pasigirs vienas signalas ir atitinkamos orkaitės dalies ekrane pranyks simboliai ir .
- Pabaigus kepti, ekrane pradės mirksėti ir bei pasigirs įspėjamasis signalas.
19. Pasibaigus kepimo trukmei ištraukite maistą iš orkaitės. Vėl uždarius orkaitės dureles kepimas kitoje dalyje, kurios kepimo trukmė ilgesnė, bus tęsiamas toliau.
20. Ilgo kepimo laiko pabaigoje pasigirs du signalai ir atitinkamos orkaitės dalies ekrane sumirksės simboliai ir .
21. Kepimas baigsis.
22. Jeigu norite toliau valdyti orkaitę, dvi sekundes paspauskite . Orkaitė toliau keps neapibrėžtą laikotarpį.

Jei nustatę pusiau automatinį programavimą norite jį atšaukti, privalote iš naujo nustatyti kepimo trukmę. Taip pat galite išjungti orkaitę 2 sekundes palietę .

Elektrinės orkaitės išjungimas

2 sekundes palaikykite , kad išjungtumėte orkaitę.

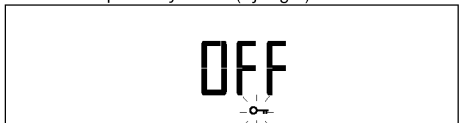
Mygtukų užrakto naudojimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

Kai orkaitė veikia parengties režimu, galima naudoti mygtukų užraktą. Dingus elektros tiekimui, nustatyta mygtukų užrakto funkcija bus atšaukta.

Mygtukų užrakto aktyvinimas

1. Trumpai kelis kartus palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys **OFF** (išjungta).



» Mirksės .

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, viena kartą paspauskite . Mygtukų užraktas bus suaktyvintas, ekrane pasirodys **ON** (įjungta). Toliau mirksės .



3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.
- » Tekstas pranyks ir pradės nuolat šviesti .

Kai mygtukų užraktas aktyvus, neveiks jokie orkaitės mygtukai išskyrus / .

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Jeigu norite išjungti mygtukų užrakto funkciją, viena kartą paspauskite . Ekrane bus rodoma **OFF** (išjungta).
2. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.



» Mygtukų užraktas bus išjungtas, ekrane pranyks .

Laikrodžio naudojimas vietoje žadintuvo

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.

Žadintuvus neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasibaigus nustatytam įspėjimo laikui, pasigirs garso signalai.



Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.

Norėdami nustatyti įspėjimo signalą:

1. Keletą kartų trumpai palieskite , kol ekrane pasirodys . Pradės mirksėti .



2. Palieskite mygtukus / , kad nustatytumėte apgeidaujamą laiką bei patvirtinkite nuostatą paliesdami . Nustačius įspėjimo laiką, bus nuolat rodomas .
3. Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garso signalai.
4. Įspėjimą galite išjungti palietę bet kurį mygtuką.

Norėdami išjungti įspėjimo signalą:

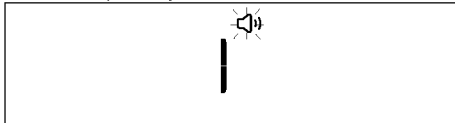
1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys .
2. Lieskite , kol ekrane pasirodys 00:00 ir patvirtinkite paliesdami .

» Įspėjimas bus atšauktas ir simbolis pranyks.

Garso nuostata

Garšą galima nustatyti tik tada, kai rodomas orkaitės parengties ekranas.

1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys . Ekrane mirksės .

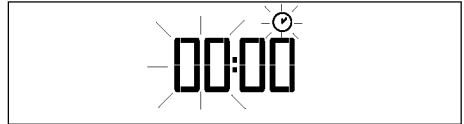


2. Yra 2 garso tipai – 1 ir 2. Norėdami pasirinkti norimą tipą, palieskite / .
 3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.
- » Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

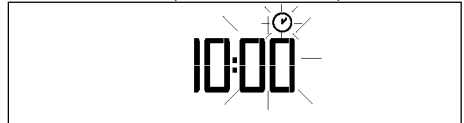
Dabartinio laiko nuostata

Dabartinį laiką galima nustatyti tik tada, kai orkaitė neveikia. Jei norite pakeisti laiką, nustatytą pradinės sąrankos metu:

1. Keletą kartų trumpai palieskite mygtuką , kol ekrane pasirodys . Ekrane mirksės valandų laukas ir simbolis .



2. Nustatykite valandų lauką naudodami / .
3. Palieskite , kad patvirtintumėte nuostatą.
4. Ekrane mirksės minučių laukas ir simbolis . Nustatykite minutes naudodami mygtukus / . Norėdami patvirtinti minutes, palieskite .



» Grįžtama į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.



Maisto gaminimo laiko lentelė



Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Viename dideliame skyriuje Kepimas ir kepimas





























Kai atidarote orkaitės duris, jei yra maisto ruošimo patarimai laisvų ant orkaitės durelių stiklo, tai yra taikoma bendrosios visų skyrių.



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.












Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	175	25 ... 35
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	25 ... 35
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	150	25 ... 35

	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas* 5-Skarda pyragaičiams*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	175	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teštainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stikline / metaline stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	10 ... 15
Jautienos žleigtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškinyš)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max tada 190	70 ... 90
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210

Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30







Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik apatiname skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formosė kepinami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		1	175	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	150	35 ... 45
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas*		1-3	150	35 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		1	150	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1-3	165	35 ... 40
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	190	35 ... 45
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	200	10 ... 15
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Tik viršutiniame skyriuje Kepimas ir kepinimas

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Formosė kepinami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		4	175	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		4	170 ... 180	35 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	190	35 ... 45
Keptas viščiukas (1.8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	15 min. 250/max tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (pjaustytas)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		4	25 min. 250/max tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		5	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepanč bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Picos kepinimas aukštoje temperatūroje

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Dietinė pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	3 ... 4
Pica su dešrelėmis „a la	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	310	4 ... 5

Rome*						
Sulenkiama pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	3 ... 4
Calzone*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	260	10 ... 11
Turkiška pica	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		1	320	4 ... 5
Turkiška pita su malta mėsa*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	260	10 ... 12
Neapolio pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	310	4 ... 5
Pica Margarita*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo*		2	310	4 ... 5
Turkiška pita su čedaru ir rūkyta jautiena	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		1	300	5 ... 6
Įvairių skonių pica*	Viena skarda	Picos kepimo akmuo**		2	320	4 ... 5

* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepant Eko. Karštas oras režimu.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	25 ... 35
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	30 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	40 ... 45

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

Ruošimo stalo bandomiesiems patiekalams (Viename dideliame skyriuje)

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams



1-ieji orkaitės bėgeliai yra apatiniai bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	25 ... 35
	2 skardos	1-Gili kepimo skarda* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 skardos	1-Gili kepimo skarda* 3-Standartinis padėklas* 5-Skarda pyragaičiams*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35

	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	25 ... 35
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	55 ... 65
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	180	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 3-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 3	180	55 ... 65

Sidūme iš anksto įkaitinti akmenį prieš keptant bet kokius patiekalus.

* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešla per sausa, padidinkite temperatūrą 10 °C ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylį ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



Kepkite tešlos gaminius atsizvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Picų receptai

PICA SU DEŠRELĖMIS „A LA ROME“

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Pažaiui:

- 6 pomidorų
- 2 valgomųjų šaukštų pomidorų tyrės
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 2 arbatinių šaukštelių druskos

Viršui:

- 400 g tarkuoto mocarelos sūrio
- 400 g dešrelių
- 4 desertinių šaukštų džiovintų čobirelių
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, miltus ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.

- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Sumalkite pomidorus ir sumaišykite visus padažui skirtus ingredientus atskirame puode.
- Viršui skirtas dešrelės supjaustykite griežinėliais.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Ištepkite iškočiotą tešlą pomidorų padažu, tada įdėkite mocarelos sūrį ir dešreles.
- Sudėkite likusį mocarelos sūrį ir džiovintus čiobrelius ant dešrelių, užpilkite alyvuogių aliejaus ir kepkite picą.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

DVIGUBA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Viršui:

- 200 g gražgarsčių
- 240 g parmezano sūrio
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 8 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.

- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Šakute subadykite tešlą, kad nekiltų.
- Pasirūpinkite, kad tešloje būtų pakankamai skylių.
- Tešlą kepkite po vieną.
- Tarp dviejų iškeptų tešlos gabalų įdėkite sūrio. Viršų apibarstykite parmezano sūriu, gražgarstėmis ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi, tada patiekite.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

PERLENKTA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatiniu šaukšteliu druskos

Įdarai:

- 250 g rikotos arba išrūgų sūrio
- 200 g fermentuotų dešrelių
- 300 g mocarelos vandenyje
- 40 g parmezano sūrio
- 2 kiaušiniai

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.

- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Supjaustykite įdarui skirtas fermentuotas dešreles ir mozarelos sūrį mažais kubeliais, tada sumaišykite su kitais produktais.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Sudėkite paruoštą įdarą ant vienos iškočiotos tešlos pusės ir uždenkite kita tešlos puse. Užsukite kraštus į vidų ir gerai užspauskite.
- Tešlą ištepkite padažo ingredientais, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių perlenktų picų receptas.

TURKIŠKA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- ½ valgomąjo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 6 g šviežių mielių
- 1 arbatinio šaukštelio druskos
- 375 g miltų
- ½ valgomąjo šaukšto alyvuogių aliejaus

Viršui:

- 200 g liesos maltos jautienos
- 1 svogūno, smulkiai supjaustyto
- 2 skiltelių česnako, smulkiai sukapotų
- 4 šakelių petražolių, smulkiai sukapotų
- 1 žaliosios paprikos, smulkiai supjaustytos
- 2 valgomųjų šaukštų pomidorų tyrės
- 2 valgomųjų šaukštų raudonųjų paprikų pastos
- Druskos
- Juodųjų pipirų
- Kumino
- Paprikos

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.

- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Sumaišykite visus viršaus ingredientus atskirame dubenyje.
- Ištepkite tešlos viršų, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių turkiškų picų receptas.

TURKIŠKA PITA SU MALTA MĖSA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- 50 g šilto pieno
- 25 g šviežių mielių
- 25 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 25 g druskos

Įdarai:

- 2 svogūnų, smulkiai supjaustytų
- 300 g liesos maltos jautienos
- 4 šakelių petražolių, smulkiai sukapotų
- 4 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- Druskos
- Juodųjų pipirų

Kraštams:

- 50 g airano
- 1 kiaušinio

Viršui:

- Sviesto

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą indą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždenę drėgnu audeklu.
- Paskrudinkite svogūnus ir maltą jautieną keptuvėje pakaitintame alyvuogių aliejuje. Tai padarę pridėkite petražolių, druskos, juodųjų pipirų ir sumaišykite.
- Kočėlu nelabai plonai iškočiokite tešlą.

- Sudėkite paruoštą įdarą ant pusės iškočiotos tešlos, ištepkite airano-kiaušinių mišiniu kraštus dalies, kuri bus vyniojama ant viršaus, tada suvyniokite tešlą.
- Kepkite paruoštą suvyniotą pitą.
- Iškepę ištepkite pitą sviestu ir patiekite.



Pastaba. Tai keturių pitų receptas.

Neapolio pica

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 400 g mocarelos vandenyje
- 20 ančiuvių filė
- 4 valgomųjų šaukštų kaparių
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite dubenį 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį dubenį ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždengę drėgnu audeklu.
- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Viršui skirtą sūrį supjaustykite dideliais griežinėliais.
- Kočėlu iškočiokite tešlą.
- Aptepkite pomidorų padažu iškočiotą tešlą, sudėkite mocarelos sūrį, supjaustytą griežinėliais, ančiuvius ir kaparius, tada kepkite.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

PICA „MARGARITA“

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padažui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 400 g mocarelos vandenyje
- 10 šakelių šviežių bazilikų
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždengę drėgnu audeklu.
- Sumaišykite visus padažo ingredientus atskirame dubenyje.
- Viršui skirtą sūrį supjaustykite dideliais griežinėliais.
- Kočėlu iškočiokite tešlą.
- Ištepkite iškočiotą tešlą pomidorų padažu, tada ant viršaus uždėkite griežinėliais supjaustytą sūrį.
- Iškepę prieš patiekdami apibarstykite šviežiais bazilikais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

TURKIŠKA PITA SU ČEDARIO SŪRIU IR RŪKYTA

JAUTIENA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 250 g šilto vandens (40 °C)
- 50 g šilto pieno
- 25 g šviežių mielių
- 25 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 25 g druskos

Įdarai:

- 200 g tarkuoto čedaro sūrio
- 120 g rūkytos jautienos

Kraštams:

- 50 g airano
- 1 kiaušinio

Viršui:

- Sviesto

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą indą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- 1 valandą kildinkite ruošiamą tešlą nustatę 40 statinį orkaitės režimą.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždengę drėgnu audeklu.
- Sumaišykite ingredientus, skirtus kraštams, atskirame dubenyje.
- Kočėlu nelabai plonai iškočiokite tešlą.
- Iškočiotos tešlos kraštus ištepkite airano-kiaušinių mišiniu, tada užsukite kraštus į vyniojamos tešlos vidų. Ištepkite airano-kiaušinių mišiniu ir vyniojamus kraštus.
- Uždėkite ant tešlos čedaro sūrio, išdėliokite rūkytos jautienos gabalėlius vieną šalia kito, tada kepkite.
- Iškepę pitos kraštus ištepkite sviestu ir patiekite.



Pastaba. Tai keturių pitų receptas.

MAIŠYTA PICA

INGREDIENTAI

Tešlai:

- 300 g šilto vandens (40 °C)
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 20 g šviežių mielių
- 20 g smulkaus cukraus
- 500 g miltų
- 15 g druskos

Padazui:

- 200 g pomidorų tyrės
- 4 šakelių šviežių čiobrelių
- 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio druskos

Viršui:

- 20 gabalėlių fermentuotų dešrelių
- 200 g dešrelių
- 8 gabalėlių saliamo dešros
- 10 juodųjų alyvuogių be kauliukų
- 1 valgomojo šaukšto konservuotų kukurūzų
- 8 vidutinio dydžio pievagrybių
- 400 g tarkuoto mocarelos sūrio
- Alyvuogių aliejaus

PARUOŠIMAS

- Puode sumaišykite vandenį, alyvuogių aliejų, mieles ir smulkų cukrų.
- Miltus supilkite į kitą puodą ir centre suformuokite duobutę.
- Skysčių mišinį supilkite į duobutę miltuose ir gautą tešlą minkykite 10 minučių.
- Įberkite druskos ir paminkykite dar 3–4 minutes.
- Ištepkite indą 1 arbatiniu šaukšteliu alyvuogių aliejaus, įdėkite paruoštą tešlą į šį indą ir apdenkite aliuminio folija.
- Paruoštą tešlą palaikykite 1 dieną šaldytuve.
- Padalinkite tešlą į 4 lygias dalis ir iš kiekvieno jų suformuokite rutuliuką.
- Apibarstykite didelio puodo dugną ir kraštus miltais, įdėkite tešlos rutuliukus į puodą ir palikite pusei valandos uždengę drėgnu audeklu.
- Kočėlu plonai iškočiokite tešlą.
- Iškočiota tešlą ištepkite pomidorų padažu, apibarstykite trupučiu mocarelos sūrio ir sudėkite ant jos visus ingredientus, tada ant viršaus užbarstykite likusį mozarelos sūrį ir kepkite.
- Iškeptą picą prieš patiekdami apšlakstykite alyvuogių aliejumi.



Pastaba. Tai keturių picų receptas.

Kaip naudoti grilį

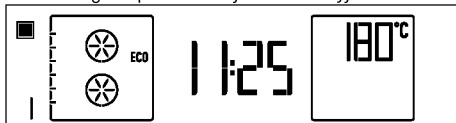
DĖMESIO
Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Kepti galima visoje orkaitėje, tik viršutinėje dalyje arba viršutinėje dalyje įjungus apatinę ir viršutinę dalis.

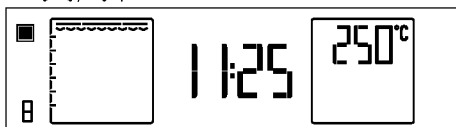
Kepimas vienoje didelėje dalyje

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę. Tik išėmus vidurinės dalies plokštę orkaitės laikmatis veiks pagal vienos didelės dalies kepimo nuostatą.
2. Įjunkite orkaitę liesdami 1 dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.



4. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.
» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.
5. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite \wedge / \vee .

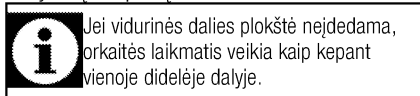


6. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)), „Cooking time“ (kepimo laikas) ir „Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr. (Orkaitės veikimas vieno skyriaus režimu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 23*
7. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite \triangleright , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas.
8. Jei nustatytas kepimo laikas, orkaitė išsijungs automatiškai laikui pasibaigus. Pasigirs du signalai. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite \triangleright , kai maistas iškeps.
9. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką 1.

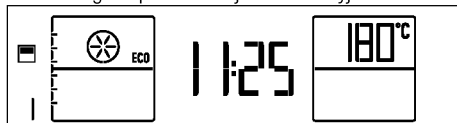
Kepimas įjungus tik viršutinės dalies režimą

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

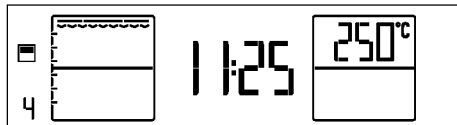
1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.



2. Įjunkite orkaitę liesdami 1 dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.



4. Norėdami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieskite \wedge / \vee .

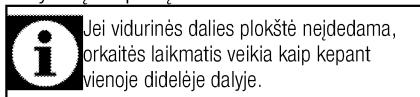


5. Pasirinkus funkciją, galima nustatyti šias nuostatas: „Temperature“ (temperatūra), „Rapid Heating (Booster)“ (greitasis kaitinimas (stiprintuvas)), „Cooking time“ (kepimo laikas) ir „Cooking end time“ (kepimo pabaigos laikas). Žr. (Tik viršutinės arba tik apatinės orkaitės dalies naudojimas) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 23*
6. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite \triangleright , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas.
7. Jei nustatytas kepimo laikas, jam pasibaigus orkaitė išsijungs automatiškai. Pasigirs du signalai. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite \triangleright , kai maistas iškeps.
8. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką 1.

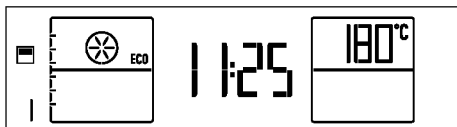
Kepimas tik viršutinėje dalyje, įjungus viršutinę ir apatinę orkaitės dalis

Pirmą kartą įjungus maitinimą ir nustačius dabartinį laiką orkaitė grįžta į parengties ekraną. Ekrane rodomas tik dabartinis laikas.

1. Įstatykite vidurinės dalies plokštę į vietą tarp 3 ir 4 lentynėlių kreiptuvų.

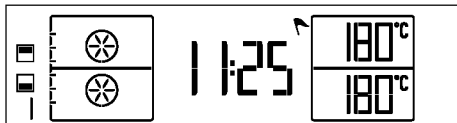


2. Įjunkite orkaitę liesdami 1 dvi sekundes.
3. Įjungus orkaitę bus rodoma pirmą funkciją, būdingą kepimui vienoje didelėje dalyje.



i Kiekvieną kartą paspaudus suaktyvinamos atitinkamai tik apatinė dalis, apatinė ir viršutinė dalys arba tik viršutinė dalis.

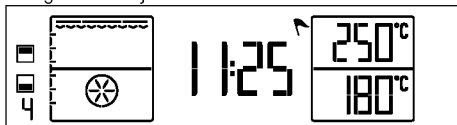
4. Suaktyvinkite abi dalis dukart palietę . Simbolis bus rodomas šalia kiekvienos orkaitės dalies.



5. Palieskite **P** kad pereitumėte į funkcijos nustatymo ekraną.

» Atitinkamos funkcijos numeris mirksės ekrane.

6. Liesdami / pasirinkite norimą funkciją, kurią naudosite su pasirinkta viršutinės dalies grilio funkcija.



7. Pasirinkus funkciją, galima atskirai reguliuoti kiekvienos orkaitės dalies Temperature (temperatūra) ir Cooking time (kepimo laikas). Šiems nustatymams mirksės aktyvios kepimo dalies simbolis . Žr. (Viršutinės ir apatinės orkaitės dalių naudojimas vienu metu) *Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką, puslapis 23*
8. Jeigu kepimo funkcijos, temperatūros vertės jums tinka, palieskite , kad pradėtumėte kepti. Prasideda kepimas.
9. Jei nustatytas kepimo laikas, jam pasibaigus orkaitė išsijungs automatiškai. Pasigirs du signalai. Jeigu kepimo laikas nenustatytas, baigę kepti vėl palieskite , kai maistas iškeps.
10. Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką .



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kepant vienoje didelėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min. #
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	280	25...35 min.
Erienos žiegtiniai	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4..5	280	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	280	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1...3 min.

priklausomai nuo storio

Prieš kepančią bet kokius patiekalus siūlome iš anksto maždaug 5 minutes pakaitinti.

Kepant tik viršutinėje dalyje: maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Žuvis	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min. #
Supjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	280	25...35 min.
Erienos žiegtiniai	Grilio grotelės	4..5	280	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	280	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4..5	280	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1...3 min.

priklausomai nuo storio

Prieš kepančią bet kokius patiekalus siūlome iš anksto maždaug 5 minutes pakaitinti.

**Kepant vienoje didelėje dalyje: maisto ruošimo
laiko lentelė, skirta kepimo patiekalams**

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Skardos įdėjimo lygis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	280	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	280	25...35 min.

**Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.
Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5–6 minutes įkaitinti orkaitę.**

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikdžių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo, tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršų.

Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

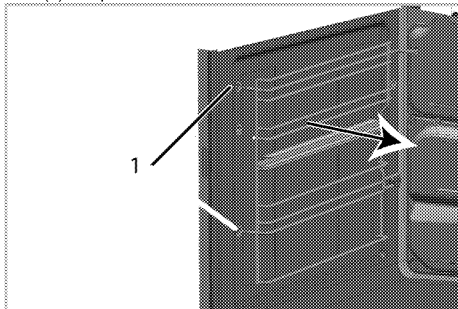
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės vidaus valymas

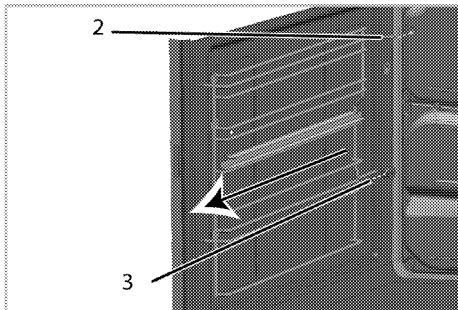
Orkaitės šoninių sienelių valymas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

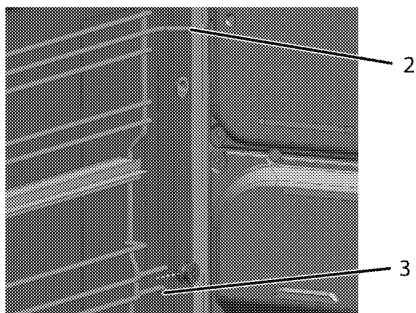
1. Išimkite iš orkaitės vidurinės dalies plokštę
2. Ištraukite vielines groteles ir ištraukite kaištelį Nr. (1) iš apkabos.



3. Visiškai ištraukite vielines groteles, traukdami jas iš orkaitės. Įsitinkinkite, kad kaištelis Nr. 2 ištrauktas iš jo apkabos galinėje sienelėje, o galiukas Nr. 3 – iš šoninėje sienelėje esančios veržlės.



4. Nuvalykite vielines groteles ir orkaitės šonines sienes, naudodami indų ploviklį, drungną vandenį ir minkštą audinį ar kempinę.
5. Pritvirtinkite vielines groteles orkaitėje taip, kad jų kaišteliai (2) būtų įstatyti į jų apkabas ant korpuso, o galiukas Nr. 3 – į veržlę šoninėje sienelėje.



6. Įstatykite vielinių grotelių kaištelį (1) į jo apkabą, esančią ant korpuso.

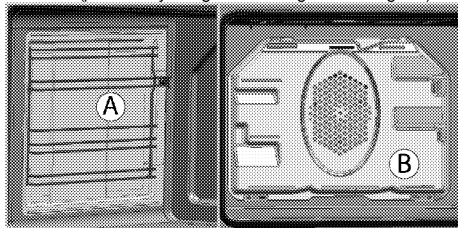


Įsitikinkite, kad vielinės grotelės gerai įstatytos į apkabas.

Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaime, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Orkaitės durų valymas

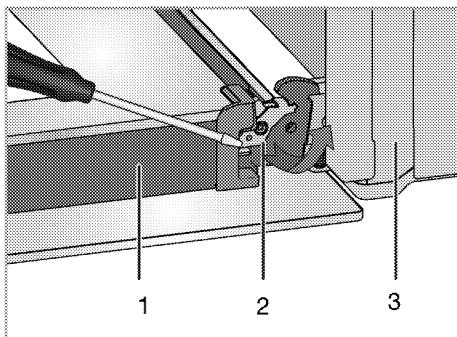
Orkaitės durelėms valyti naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



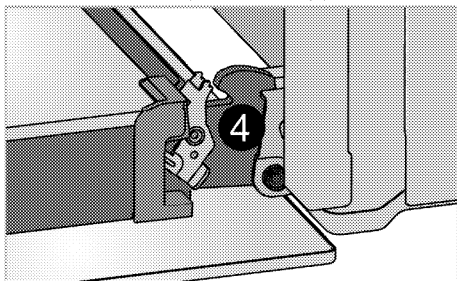
Nevalykite orkaitės durelių ir stiklo medžiagomis, kurios gali pažeisti paviršių, pvz., abrazyviniais valikliais, metaliniais gremžtukais, plieniniais šveitikliais arba balikliais.

Orkaitės durelių išėmimas

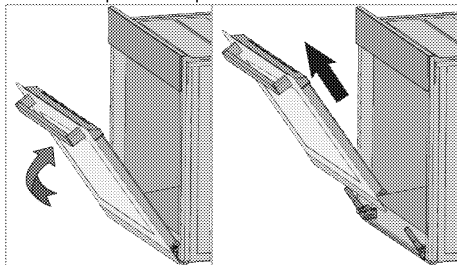
- Atidarykite priekines dureles (1).
- Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- Durelės
- Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- Orkaitė
- Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



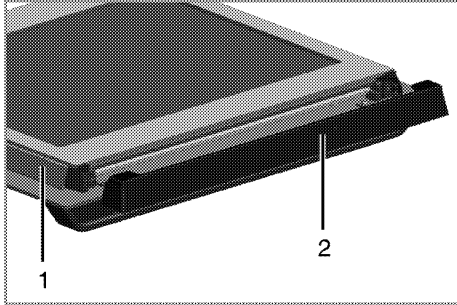
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

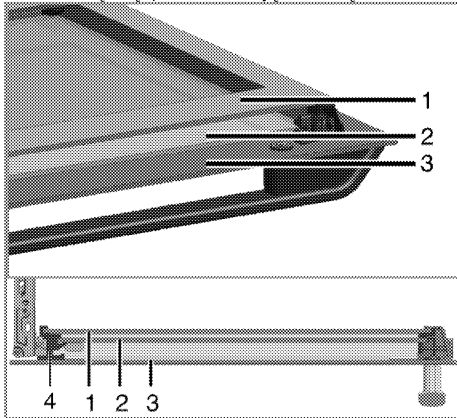
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

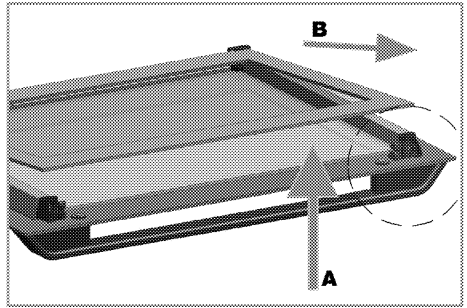
Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Vidinė stiklo plokštė
- 3 Išorinė stiklo plokštė
- 4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

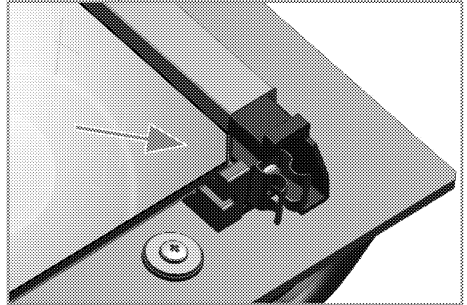
Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami B kryptimi.

Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2).

Dėkite nusklembtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklembtą plastikinės angos kampą.



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant tolimiausią viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:




Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



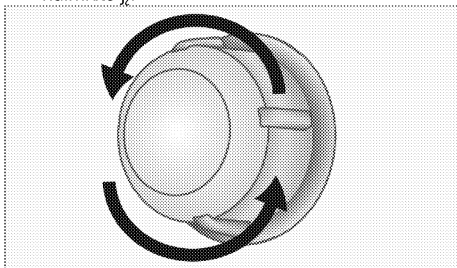
Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr.

Techniniai duomenys, puslapis 11. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.

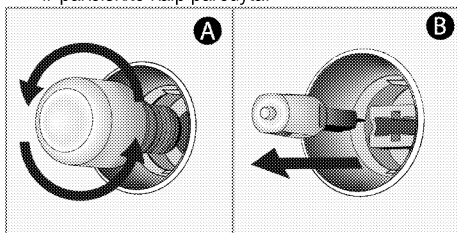
	Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.
	Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.
	Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



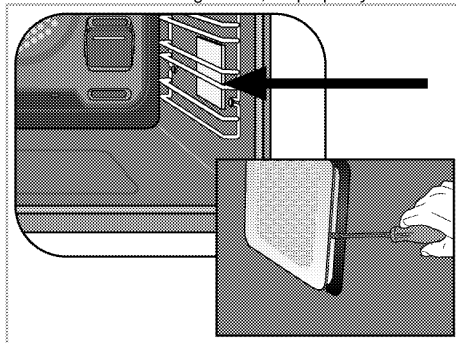
3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



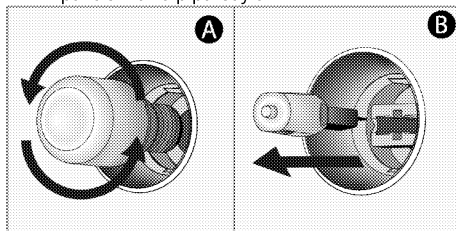
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielines groteles, kaip aprašyta. Žr. .



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginį stiklinį gaubtelį.
4. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



5. Paskui uždėkite stiklinį gaubtelį, o paskui – groteles.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes virykle veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

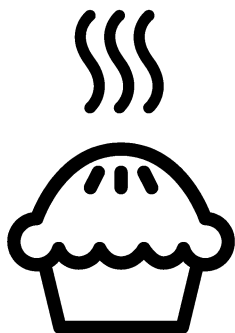


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

beko

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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

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

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrelе površine.



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

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

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije **9**

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija **12**

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

4 Pripreme **16**

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

5 Kako rukovati rernom **18**

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

6 Održavanje i nega **44**

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

7 Otklanjanje kvarova **48**

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

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

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

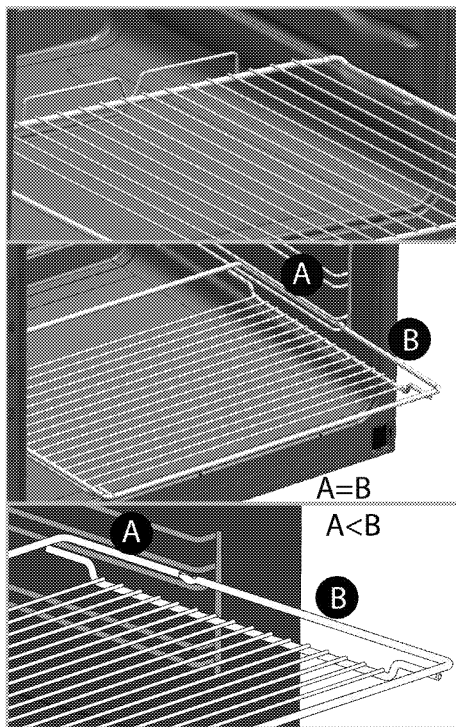
Bezbednost električnih proizvoda

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

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
 - Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
 - Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
 - Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
 - Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
 - Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
 - Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
 - U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
 - Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.
- Bezbednost proizvoda**
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
 - Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
 - Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
 - Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

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



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

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

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

Za pouzdanost proizvoda od požara:

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

Namena

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

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

Bezbednost dece

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

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



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

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

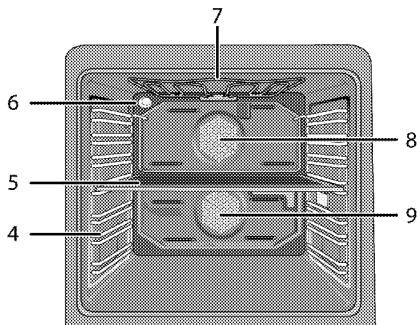
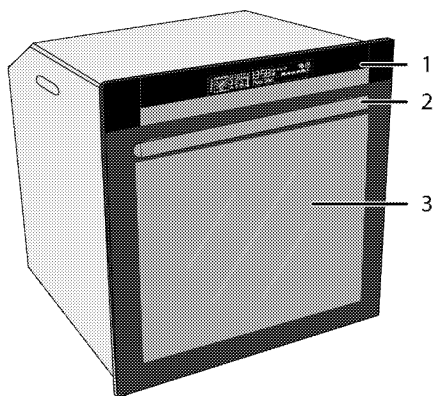
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

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

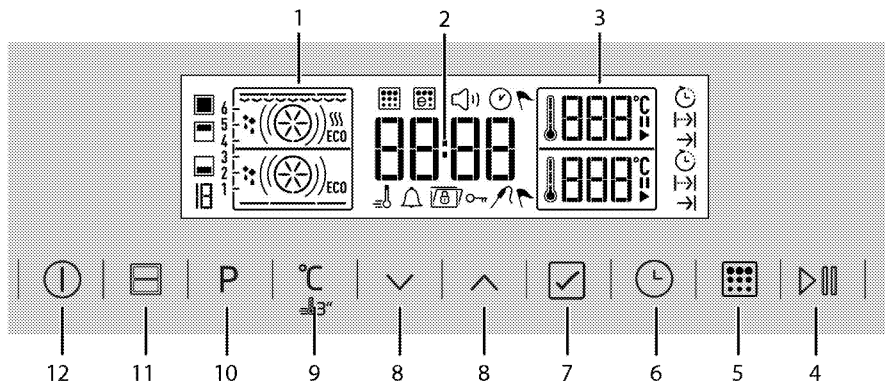
2 Opšte informacije

Pregled



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

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



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

Sadržaji pakovanja

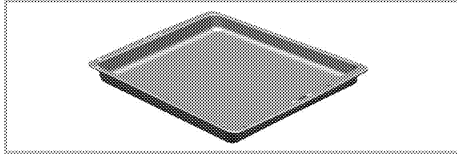


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. Korisnički priručnik

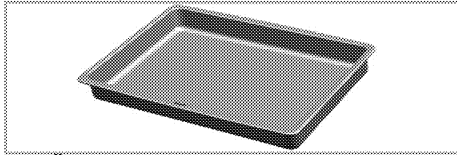
2. Standardni pleh

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



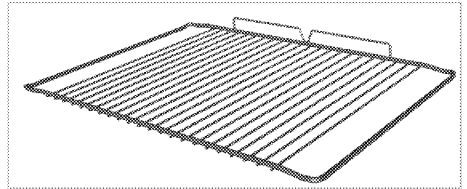
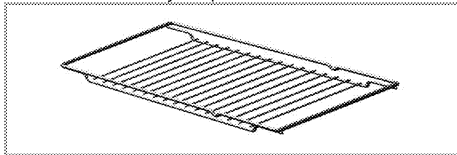
3. Duboki pleh

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



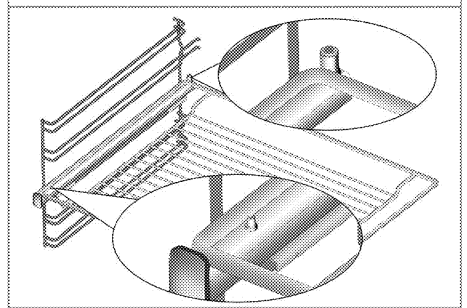
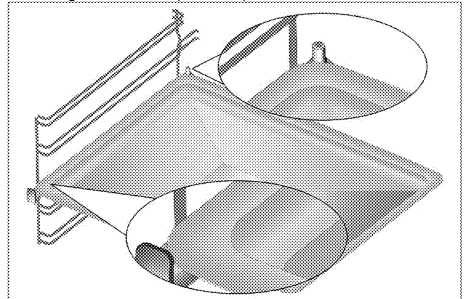
4. Žičani roštilj

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



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

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3,5kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija - Rerna sa dva odeljka
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



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



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



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

3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

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



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



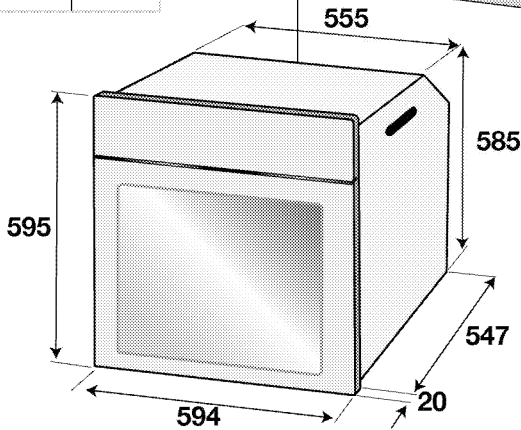
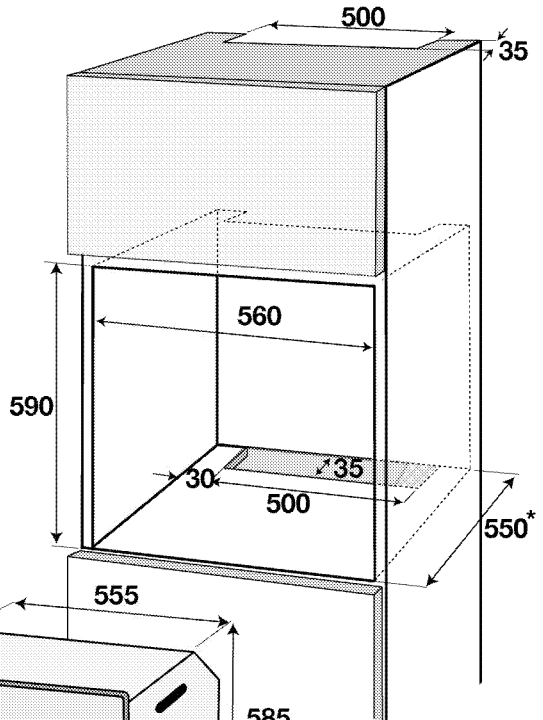
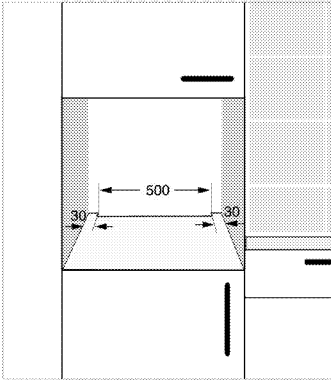
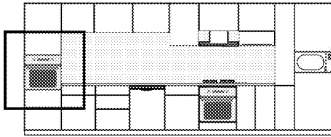
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



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

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).



* min.

Instalacija i povezivanje

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

Električno povezivanje

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

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



OPASNOST:

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

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

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

**OPASNOST:**

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



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

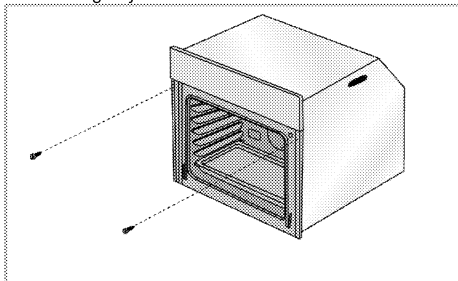


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

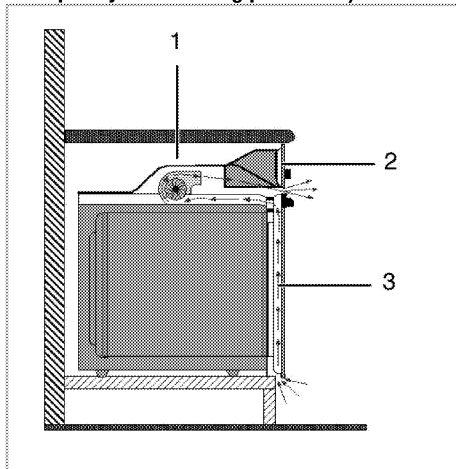
Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

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



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

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

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

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

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



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

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

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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

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



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



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

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

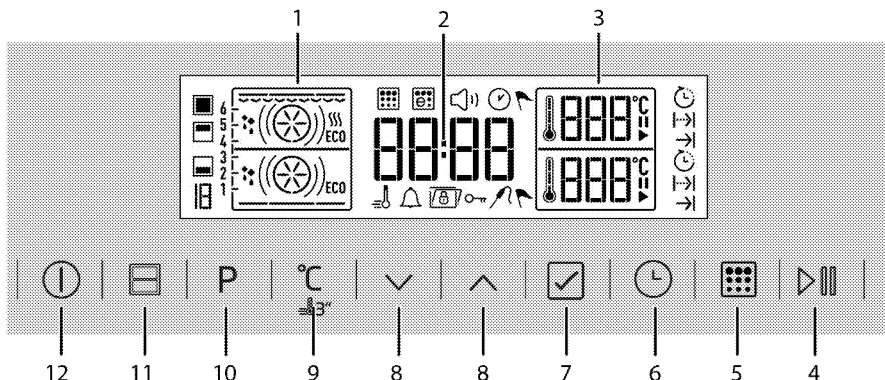
Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

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

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

Prva upotreba

Početno podešavanje vremena

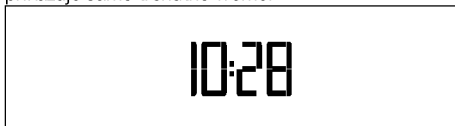


- 1 Displej za funkciju
- 2 Polje indikatora tačnog vremena
- 3 Polje indikatora temperature
- 4 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 5 Taster za Piro*
- 6 Taster za vreme i podešavanja potvrdu
- 7 Tasteri za gore/dole
- 8 Taster za podešavanje temperature/pojačavača
- 9 Taster za izbor funkcije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

2. Podesite čas pomoću .
 3. Dodirnite da potvrdite čas.
 4. Minuti i simbol će zatrepereti. Podesite minute pomoću . Dodirnite da potvrdite podešavanje minuta.
- * (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



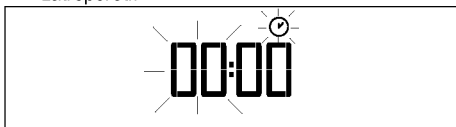
» Vratite se na displej pripravnosti. Na displeju se prikazuje samo trenutno vreme.



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

Podesite početno vreme

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



Prvo čišćenje proizvoda



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

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

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

Prvo zagrevanje

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



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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

Električna rerna

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

Rerna za roštilj

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



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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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



OPASNOST:

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

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

Saveti za pečenje

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

Saveti za pečenje mesa

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

Saveti za pečenje na roštilju

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

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



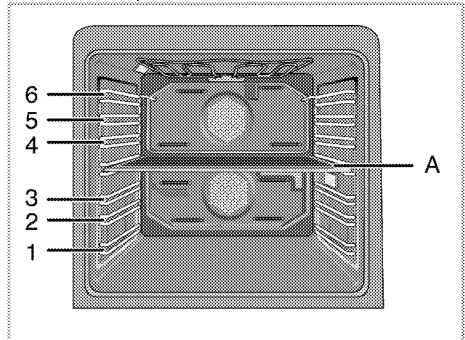
Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

Kako koristiti električnu rernu

Položaj rešetki

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



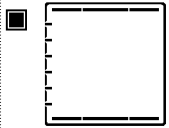
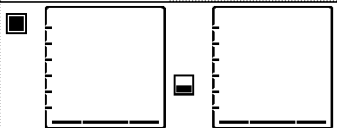
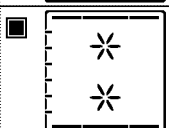
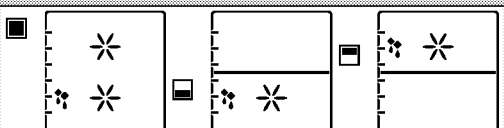
Možete peći u 4 različita dela rerne.

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

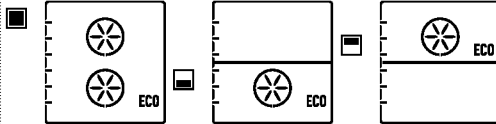
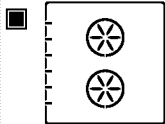





Funkcije rerne








Redosled radnih režima koji je ovde prikazan može odstupati od konfiguracije vašeg uređaja. Ove funkcije se odnose na rernu sa samo zasebnim velikim delom.

Sve funkcije vaše rerne su objašnjene u ovom odeljku.

Simbol	Naziv	Opis
	Statično (gornje i donje grejanje)	Gornji i donji grejač su uključeni u isto vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Donji grejač	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.
	Statično + ventilator (Donje/gornje grejanje sa ventilatorom)	Uključeni su gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu). Vruć vazduh se ravnomerno i brzo širi po čitavoj rerni pomoću ventilatora. Kuvajte samo sa jednim plehom.
	Odmrzavanje (sa ventilatorom)	Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje zamrznute granulirane hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

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

	<p>Ekonomično kuvanje ventilatorom</p>	<p>Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Da uštedite energiju, možete koristiti ovu funkciju umesto da kuvate pomoću zagrevanja ventilatorom na temperaturi 160–220 °C. Međutim, vreme kuvanja će se malo produžiti. Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli „Ekonomično zagrevanje ventilatorom“.</p>	
	<p>Kuvanje pri niskim temperaturama</p>	<p>Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Pogodan je za sporo kuvanje pečenih / zapečenih komada mesa (teletina, jagnjetina, živina itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Ova funkcija omogućava sočno meso i meko iznutra. Koristite higijenski prikladne vrste mesa. Na ploči za kuvanje, roštilj itd. zapečite sve površine mesa u vreli tiganj. Možete kuvati zapečeno meso sa funkcijom "niska temperatura kuvanja" duže vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.</p>	
<p>Gornji deo</p> 	<p>Zagrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Gornji grejač i ventilator Veliki gril i ventilator Veliki gril Odmrzavanje Ekonomični gril</p>	<p>deo</p> 	<p>Statično i ventilator Zagrevanje ventilatorom Kuvanje sa više funkcija (3D) Pica Gornji grejač i ventilator Veliki gril i ventilator Veliki gril Ekonomični gril Ekonomični ventilator Donji grejač Održavanje toplote Kuvanje pri niskim temperaturama Odmrzavanje</p>
<p>Donji deo</p> 	<p>Zagrevanje ventilatorom Ekonomični ventilator Odmrzavanje Donji grejač Pica</p>	<p>Niži gornji deo</p> 	<p>Sa ventilatorom i sa ventilatorom Veliki gril sa ventilatorom Odmrzavanje i odmrzavanje Ekonomični gril sa ventilatorom Ventilator i donji grejač Ventilator i pica</p>
<p>Zaseban veliki</p>	<p>Statično</p>	<p>Tabela funkcija Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u reni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature.</p> <p> Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.</p>	

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

Zaseban veliki deo

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Temperaturni opseg (°C)
Statično	200	40–320
Statično + ventilator	175	40–280
Zagrevanje ventilatorom	180	40–250
Kuvanje sa više funkcija (3D)	205	40–250
Pica	210	40–320
Gornji grejač i ventilator	200	40–280
Veliki gril i ventilator	200	40–280
Veliki gril	280	40–280
Ekonomični gril	280	40–280
Ekonomični ventilator	180	160–220
Donji grejač	180	40–220
Održavanje toplote	60	40–100

Kuvanje pri niskim temperaturama	80	50–150
Odmrzavanje	–	–

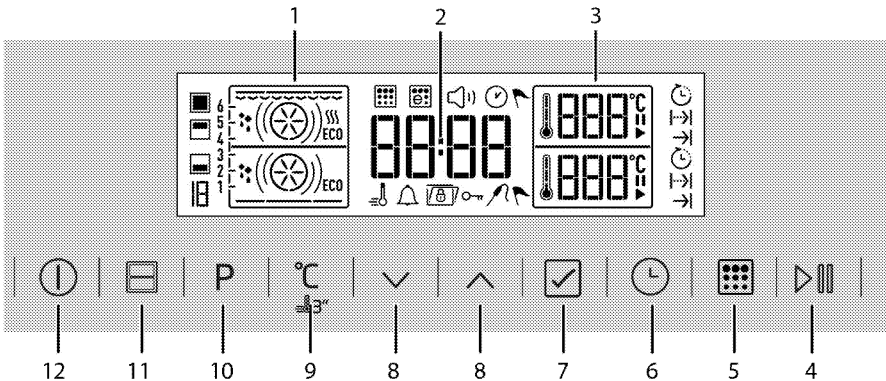
Gornji deo

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

Donji deo

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

Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne



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

Simboli na displeju:

- Simbol brzog zagrevanja (pojačivača)
- Simbol trajanja kuvanja
- Simbol završetka trajanja kuvanja
- Simbol alarma
- Simbol odabira dela rerne:
- Simbol kuvanja
- Simbol tačnog vremena
- Simbol zaustavljanja
- Simbol funkcije održavanja toplote
- Simbol odmrzavanja
- Simbol zaključavanja sata
- Simbol vremena na displeju
- Simbol podešavanja jačine zvuka
- Simbol samočišćenja (pirolitičko čišćenje)*
- Simbol ekonomičnog samočišćenja (ekopirolitičko čišćenje)*
- Simbol sonde za meso*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.

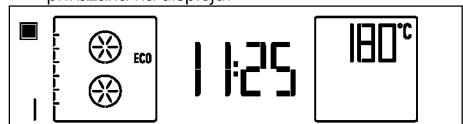
Rukovanje rernom kao zasebnim delom

Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

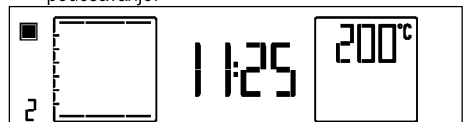
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerne će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manualnog rukovanja. Rerina se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.

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

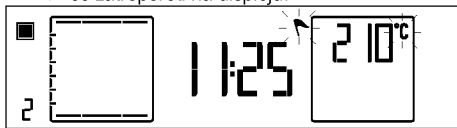
1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana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



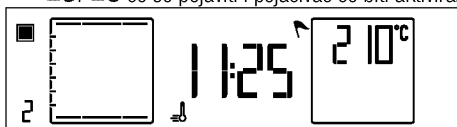
4. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.
5. Podesite željenu funkciju kuvanja dodirivanjem tastera . Dodirnite da potvrdite podešavanje.



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

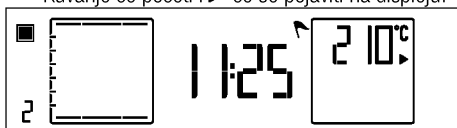


7. Dodirnite \sim da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite \checkmark da potvrdite temperaturu.
8. Za Pojačivač (brzo zagrevanje) dodirnite $^{\circ}\text{C}$ približno 3 sekunde dok se na displeju ne pojavi \equiv U \equiv će se pojaviti i pojačivač će biti aktiviran.



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

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



» Rerna će se zagrejati do podešene temperature.



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

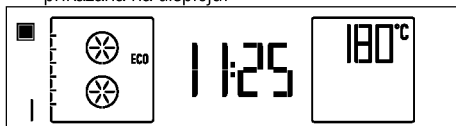
11. Kada je proces kuvanja okončan, ponovo dodirnite taster \triangleright \equiv U \equiv dve sekunde da prekinete kuvanje.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

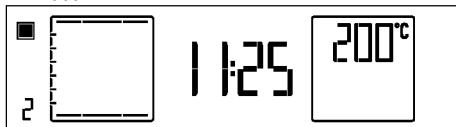
Odabirom temperature i funkcije koja odgovara pripremi vašeg obroka i podešavanjem vremena kuvanja možete podesiti da se rerna automatski isključi po isteku vremena kuvanja.

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

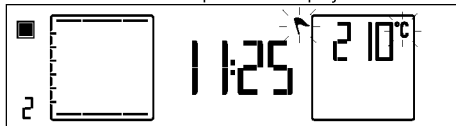
1. Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
2. Uključite rernu dodirivanjem tastera O dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti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



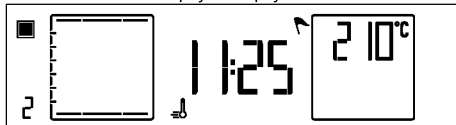
4. Dodirnite P da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
- » Odgovarajući broj funkcije će zatreperti na displeju.
5. Dodirnite \sim da podesite željenu funkciju rada.



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



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



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

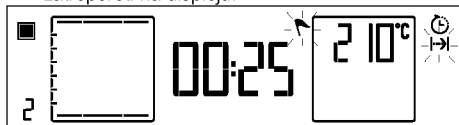
i Ako želite da otkazete postavku nakon podešavanja kuvanja prilagodavanjem vremena kuvanja, moraćete ponovo da podesite vreme kuvanja. Ako želite, rernu možete isključiti i dodirivanjem .

Podešavanje završetka vremena kuvanja na kasnije vreme;

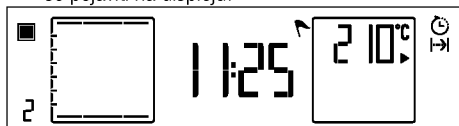
Možete obezbediti da rerna radi i automatski se isključi podešavanjem temperature i funkcije rada koja odgovara pripremi vašeg jela, vremena kuvanja i završetka kuvanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.

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

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



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

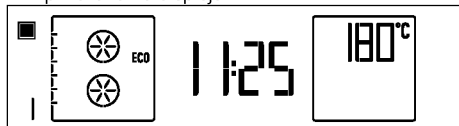


» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu do podešene vrednosti. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski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

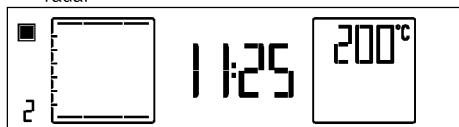
i Svi segmenti simbola za unutrašnju temperaturu rerne će se uključiti kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

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

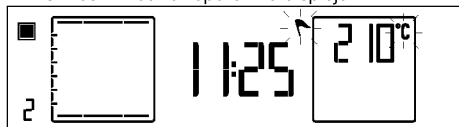
- Izvadite srednju ploču iz rerne. Tek nakon uklanjanja srednje ploče iz rerne će tajmer rerne raditi u postavci za kuvanje u zasebnom velikom delu.
- Uključite rernu dodirivanjem tastera dve sekunde.
- Kada uključite rernu, prva funkcija koja se odnosi na kuvanje u zasebnom velikom delu će biti prikazana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





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

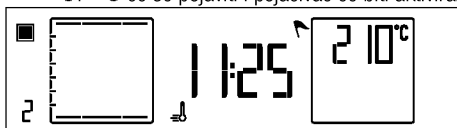





6. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju.





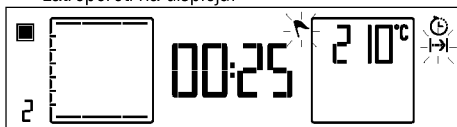
7. Dodirnite da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.







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

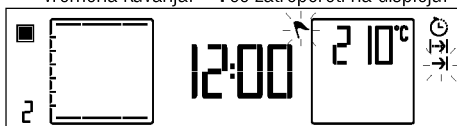






 Kada podesite pojačivač, rerna radi na maksimalnoj snazi da postigne zadatu temperaturu.  će se isključiti kada se postigne zadata temperatura. Podešavanje pojačivača je aktivno za funkcije kod kojih se prikazuje  kada dugo dodirujete °C. Pojačivač se može aktivirati samo za operacije kuvanja koje se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

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





10. Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  i  će ostati osvetljeni na displeju.
11. Dodirnite  dva puta kratko za završetak vremena kuvanja.  će zatrepereti na displeju.






12. Dodirnite  da podesite željenu vrednost završetka vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je završetak vremena kuvanja podešen,  će se neprekidno prikazivati.
13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite  2 sekunde da biste započeli kuvanje.





»  će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste

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

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

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

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


Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom


Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

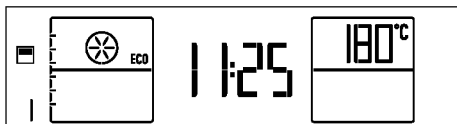
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manuelnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.

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

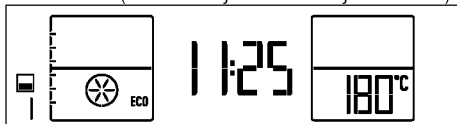
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

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

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

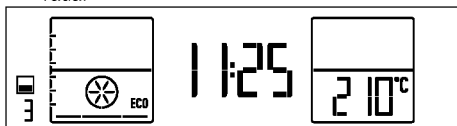


4. Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

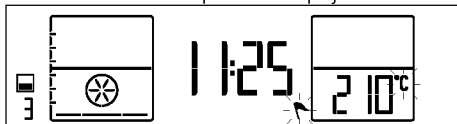


Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

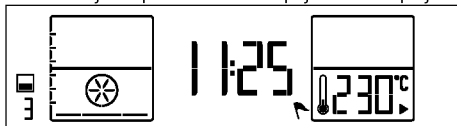
5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
 » Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
6. Dodirnite da podesite željenu funkciju rada.



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



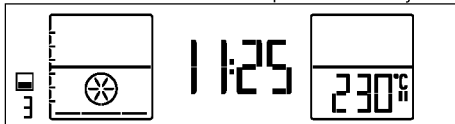
8. Dodirnite da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite da potvrdite temperaturu.
9. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
10. Ako su vrednosti funkcije i temperature kuvanja prikladne, dodirnite da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi i će se pojaviti na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



- » Rerna će se zagrejati do podešene temperature.

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

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



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

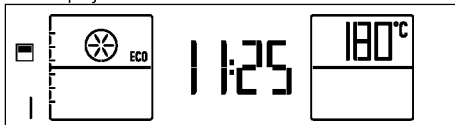
Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

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

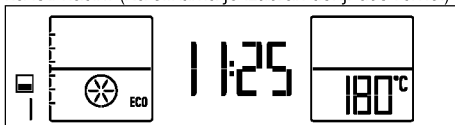
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

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

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

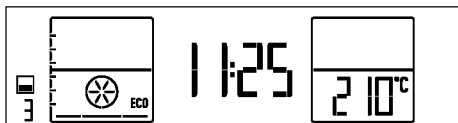


4. Dodirnite jednom da aktivirate donji deo rerne. Postavljanje temperature i početni koraci pri procesu kuvanja i za donji i za gornji deo rerne će se ponovljati na isti način. (Na slikama je izabran donji deo rerne.)

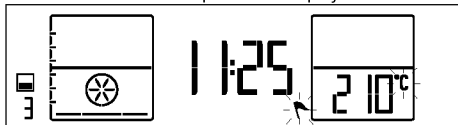


Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

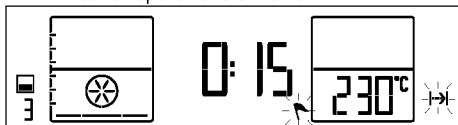
5. Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
 » Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
6. Dodirnite da podesite željenu funkciju rada.



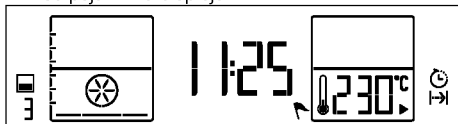
7. Ako želite da promenite temperaturu, dodirnite jednom da dođete do displeja za temperaturu. Simbol će zatrepereti na displeju.



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



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



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

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

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

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

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

Podešavanje završetka vremena kuvanja na kasnije vreme;

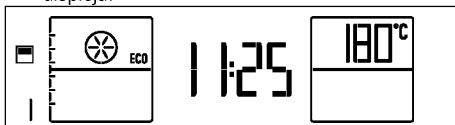
Možete obezbediti da rerna radi i automatski se isključuje podešavanjem temperature i funkcije rada koja odgovara pripremi vašeg jela, vremena kuvanja i završetka kuvanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuvanje bez podešavanja trajanja kuvanja.

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

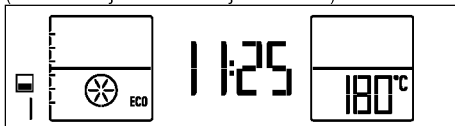
1. Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.

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

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




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

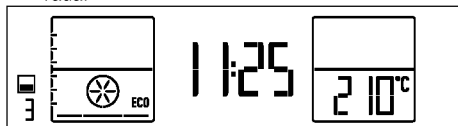




Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.

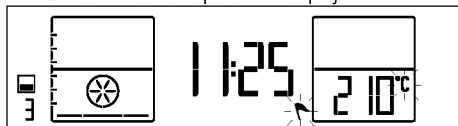
5. Dodirnite da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.



» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.



6. Dodirnite  da podesite željenu funkciju rada.








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

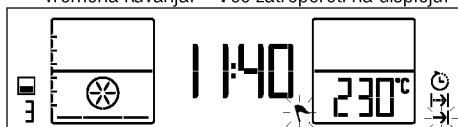






8. Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dosegnete željenu vrednost, dodirnite  da potvrdite temperaturu.



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



10. Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  će se neprekidno prikazivati.
11. Dodirnite  dva puta kratko za završetak vremena kuvanja.  će zatrepereti na displeju.






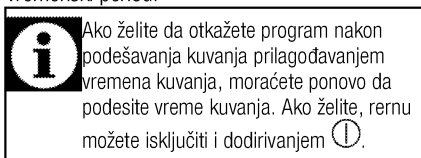
12. Dodirnite  da podesite željenu vrednost završetka vremena kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je završetak vremena kuvanja podešen,  će se neprekidno prikazivati.
13. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.
14. Ako su vrednosti funkcije, temperature i završetka vremena kuvanja prikladne, dodirnite  2 sekunde da biste započeli kuvanje.

»  će se pojaviti na displeju. Tajmer rerne automatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od završetka vremena kuvanja koje ste podesili. Kada vreme početka kuvanja nastupi, izabrana funkcija kuvanja će biti aktivirana,  će nestati i rerna će se zagrejati do zadate temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature

će svetleti kako se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na displeju funkcije. Sijalica rerne je upaljena za vreme procesa kuvanja.



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



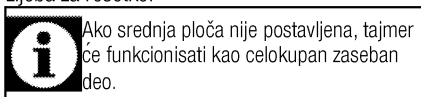
Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne


Ručno kuvanje biranjem temperature i funkcije rada

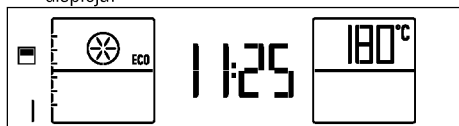
Nakon što izaberete funkciju i temperaturu rerna će raditi bez obzira na vreme kuvanja tokom manualnog rukovanja. Rerna se neće automatski isključiti po isteku vremena kuvanja. Kuvanje treba da završi korisnik.



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


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

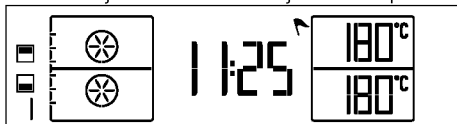



2. Uključite rernu dodirivanjem tastera  dve sekunde.
3. Kada uključite rernu, prva funkcija namenjena kuvanju u gornjem delu će biti prikazana na displeju.




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



4. Aktivirajte oba dela dodirivanjem  dva puta.

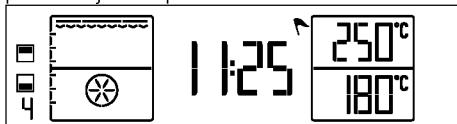





5. Dodirnite  da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.

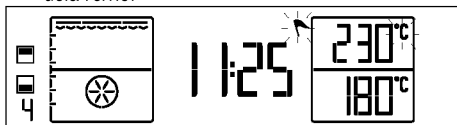
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.





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



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

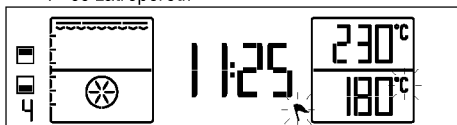





7. Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite  jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne.  i  će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.








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

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



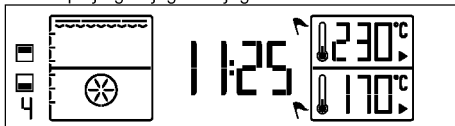
10. Dodirnite  jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne.  i  će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.

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


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

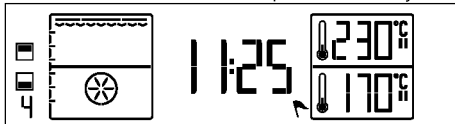
12. Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

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



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


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




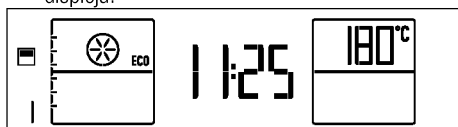
Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja; Poluautomatski rad



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



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

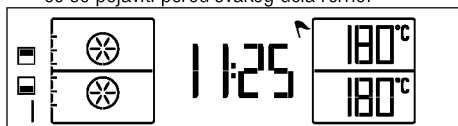
 Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.

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




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


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

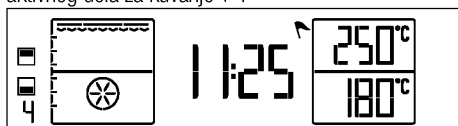


- Dodirnite **P** da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.

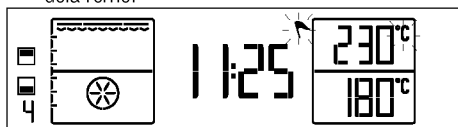
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.




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



Nakon što izaberete funkciju, „Temperaturu“ i „Vreme kuvanja“ možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje .

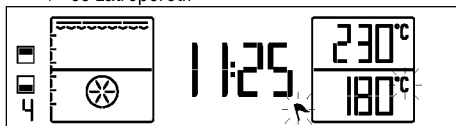





- Ako želite da promenite temperaturu rerne, dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da pristupite displeju za temperaturu gornjeg dela rerne. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.






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

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











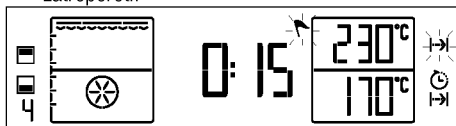
- Dodirnite $^{\circ}\text{C}$ jednom da pristupite displeju za temperaturu donjeg dela rerne. Simbol $^{\circ}\text{C}$ će zatrepereti na displeju za temperaturu izabranog dela rerne.
- Dodirnite  da podesite željenu temperaturu. Kada dodete do željene vrednosti, potvrdite temperaturu dodirivanjem .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



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



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





- Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je vreme kuvanja podešeno,  će se neprekidno prikazivati na displeju.
- Za vreme kuvanja drugog gornjeg dela rerne najpre aktivirajte deo dodirivanjem . Simbol gornjeg dela rerne  će zatrepereti. Zatim dodirnite  jednom. Simboli  i  će istovremeno zatrepereti.






- Dodirnite  da podesite željeno vreme kuvanja za gornji deo i potvrdite podešavanje pomoću . Kada je vreme kuvanja gornjeg dela podešeno,  će se neprekidno prikazivati na displeju.
- Stavite jelo u rernu i zatvorite vrata rerne.

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



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

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


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



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

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

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

21. Kuvanje će prestati.

22. Ako želite da oba dela rerne nastave da rade, dodirnite  2 sekunde. Rerne će nastaviti kuvanje neodređen vremenski period.


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

Isključivanje električne rerne


Dodirnite  2 sekunde da isključite rerne.

Korišćenje zaključavanja tastera


Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sprečiti korišćenje rerne.

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

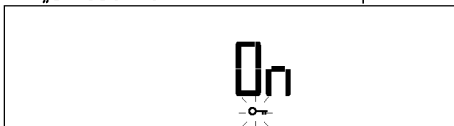
Aktiviranje zaključavanja tastera


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






»  će zatrepereti.

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





3. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.

» Tekst će nestati i  će neprekidno svetleti.


 Ostali tasteri rerne ne funkcionišu kada se aktivira funkcija zaključavanja tastera izuzev tastera .

Deaktiviranje zaključavanja tastera

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

2. Dodirnite  da potvrdite podešavanje.




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




Upotreba sata kao alarma

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



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


 Maksimalno vreme alarma može biti 23 časa i 59 minuta.

Podešavanje alarma:

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








2. Dodirnite  da podesite željeno vreme i potvrdite podešavanje dodirivanjem . Kada je

vreme alarma podešeno,  će se neprekidno prikazivati.

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

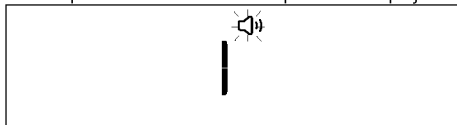
Poništavanje alarma:



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

Podešavanje zvuka

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

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






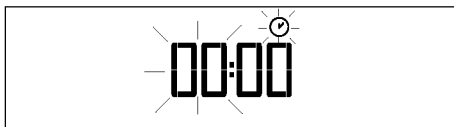
- Postoje 2 vrste zvuka, odnosno „1“ i „2“. Dodirnite  da izaberete željenu vrstu.
- Dodirnite  da potvrdite podešavanje.








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

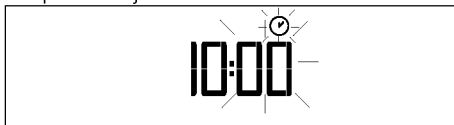
Podešavanje tačnog vremena

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

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



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



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

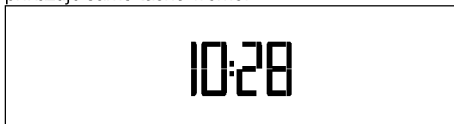










Tabela vremena kuvanja
























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

Za zaseban veliki deo Pečenje jela i pečenje mesa

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

 Prva polica rerne je **donja** polica.

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


		na žičanom roštilju** 4- Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**				
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	175	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjaci but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Samo za donji deo Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		1	175	40 ... 50

Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	150	35 ... 45
	2 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		1	150	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	165	35 ... 40
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	190	35 ... 45
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	200	10 ... 15
Pečeno pile (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (Sečena)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	20 ... 30

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



Samo za gornji deo Pečenje jela i pečenje mesa

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

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

Pečenje pice na visokoj temperaturi


Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Dijetalna pica*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	320	3 ... 4
Pica sa kulenom (a la romana)	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	4 ... 5
Naslagana pica*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	320	3 ... 4
Kalcone*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	260	10 ... 11
Turska pica (tahmacun)	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		1	320	4 ... 5
Turska pita sa mlevenim mesom*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	260	10 ... 12
Napolitana	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	310	4 ... 5
Margerita*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu*		2	310	4 ... 5


Turska pita sa cedar sirom i pastraminama	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		1	300	5 ... 6
Mešana pica (miks)*	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu**		2	320	4 ... 5

* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reru.

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

Eko zagrevanje sa ventilatorom

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

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














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


* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Tabela kuvanja za testiranje jela (Za zaseban veliki deo)

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

 Prva police rerne je donja police.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	25 ... 35
	2 pleha	1-Duboki pleh* 5-Standardni pleh*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 pleha	1-Duboki pleh* 3-Standardni pleh* 5-Pleh za pecivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	25 ... 35
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	55 ... 65
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika		3	180	50 ... 60

	2 pleha	20 cm na žičanom roštilju** 1-Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 3-Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 3	180	55 ... 65
Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu. * Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom. ** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.						

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pečenje testenine

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



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

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem umesto u plehu. Zatvorene posude će zadržati tečnost koju jelo ispušta.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Recepti za picu

PICA SA KULENOM (A LA ROMANA)

SASTOJCI

Za testo:

- 300 g mlake vode za piće (40 °C)
- 1 kašika maslinovog ulja

- 20 g svežeg kvasca
- 20 g šećera
- 500 g brašna
- 15 g soli

Za sos:

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

Za nadev:

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

PRIPREMA

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



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

NASLAGANA PICA

SASTOJCI

Za testo:

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

Za nadev:

- 20 g rukole
- 240 g parmezana
- Maslinovo ulje

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.
- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenj i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 8 jednakih delova i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Probušite rupe u testu viljuškom kako biste sprečili da nadode. Vodite računa da probušite dovoljno rupa po čitavom testu.
- Ispecite jedan po jedan deo testa.
- Stavite parmezan između dva pečena dela testa. Stavite parmezan, rukolu i maslinovo ulje odozgo i poslužite.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

KALCONE

SASTOJCI

Za testo:

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

Za sos:

- 200 g paradajz pirea

- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 kašičica soli

Za nadev:

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

PRIPREMA

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



Napomena: Ovaj recept je za 4 kalcone.

TURSKA PICA (LAHMAGUN)

SASTOJCI

Za testo:

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

Za nadev:

- 200 g mlevenog malomasnog govedeg mesa
- 1 sitno iseckan crni luk
- 2 čena sitno iseckanog belog luka
- 4 grančice sitno iseckanog peršuna

- 1 sitno iseckana zelena paprika
- 2 kašičice pasiranog paradajza
- 2 kašičice pasirane crvene paprike
- So
- Crni biber
- Kumin
- Paprika

PRIPREMA

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



Napomena: Ovaj recept je za 4 turske pice.

TURSKA PITA SA MLEVENIM MESOM SASTOJCI

Za testo:

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

Za nadev:

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

Za ivice:

- 50 g ajrana
- 1 jaje

Za nadev:

- Maslac

PRIPREMA

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



Napomena: Ovaj recept je za 4 pite.

NAPOLETANA SASTOJCI

Za testo:

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

Za sos:

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

Za nadev:

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

PRIPREMA

- U činiji pomešajte vodu, maslinovo ulje, kvasac i šećer.

- Sipajte brašno u drugu posudu i napravite udubljenje u sredini.
- Sipajte tečnu smešu u udubljenjenu i mesite 10 minuta.
- Dodajte so i mesite još 3–4 minuta.
- Nauljite posudu kašikom maslinovog ulja, stavite pripremljeno testo u nju i pokrijte ga aluminijumskom folijom.
- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite sir za nadev na velike krugove.
- Razvijte testo oklagijom.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, dodajte mocarelu isečenu na krugove, incune i kapar i ispecite.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

MARGERITA

SASTOJCI

Za testo:

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

Za sos:

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

Za nadev:

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

PRIPREMA

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

- Neka pripremljeno testo fermentira 1 dan u frižideru.
- Podelite testo na 4 jednaka dela i razvijte ih.
- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Pomešajte sve sastojke za sos u odvojenoj posudi.
- Isecite sir za nadev na velike krugove.
- Razvijte testo oklagijom.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, a zatim odozgo dodajte sir isečen na krugove.
- Nakon pečenja a pre serviranja dodajte svež bosiljak i maslinovo ulje.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

TURSKA PITA SA ČEDAR SIROM I PASTRAMIMA SASTOJCI

Za testo:

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

Za nadev:

- 200 g narendanog čedar sira
- 120 g pastramija

Za iverice:

- 50 g ajrana
- 1 jaje

Za nadev:

- Maslac

PRIPREMA

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

- Razvijte testo oklagijom tako da ne bude previše tanko.
- Razmažite mešavinu ajrana i jaja na ivice razvijenog testa, a zatim uvrnite ivice uvlačenjem prema unutra. Namažite mešavinu ajrana i jaja i na zavijenu ivicu.
- Stavite čedar sir na testo, poređajte pastrami jedan pored drugog i ispecite.
- Nakon pečenja pitu namažite maslacem i poslužite.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pite.

MEŠANA PICA (MIKS)

SASTOJCI

Za testo:

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

Za sos:

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

Za nadev:

- 20 parčića fermentisanog kulena
- 200 g kulena
- 8 listova salame
- 10 crnih maslina bez semenki
- 1 kašika kukuruza šećerca
- 8 pečurki srednje veličine
- 400 g naredane mocarele
- maslinovo ulje

PRIPREMA

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

- Veliku činiju pospite brašnom, stavite zaobljeno testo u nju, pokrijte je vlažnom krpom i ostavite ga pola sata da miruje.
- Razvijte testo oklagijom tako da bude tanko.
- Razmažite paradajz sos na razvijeno testo, letimično pospite mocarelu i dodajte sve ostale sastojke, a zatim odozgo dodajte ostatak mocarele i ispecite.
- Sipajte maslinovo ulje na pečenu picu pre služenja.



Napomena: Ovaj recept je za 4 pice.

Kako rukovati grilom



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.


Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

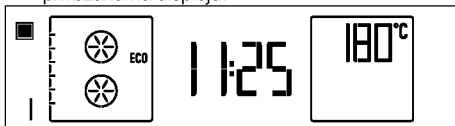




Možete da grilujete u zasebnom celom delu, samo u gornjem delu ili u gornjem delu kada su upotrebi gornji niži delovi.

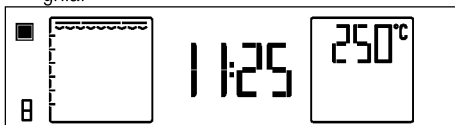
Grilovanje u zasebnom velikom delu

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

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






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



6. Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperaturu“, „Brzo zagrevanje (pojačivač)“,


„Vreme kuvanja“ i „Završetak vremena kuvanja“ (videti (Rukovanje rernom kao zasebnim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*


- Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.
- Ako je vreme kuvanja podešeno, rerna će se automatski isključiti po isteku datog vremena. Začujete dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.
- Dodirnite taster  da isključite rernu.

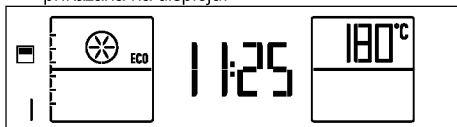
Režim grilovanja samo u gornjem delu


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

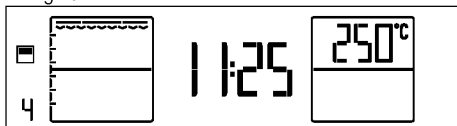
- Postavite srednju ploču u kućište između 3. i 4. žljeba za rešetke.



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

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



- Dodirnite  da izaberete željenu funkciju grila.




- Nakon izbora funkcije možete podesiti „Temperaturu“, „Brzo zagrevanje (pojačivač)“, „Vreme kuvanja“ i „Završetak vremena kuvanja“ (videti (Rukovanje rernom samo kao gornjim ili donjim delom) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
- Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.
- Rerna će se automatski isključiti po isteku vremena kuvanja ukoliko je podešeno. Začujete dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.


- Dodirnite taster  da isključite rernu.

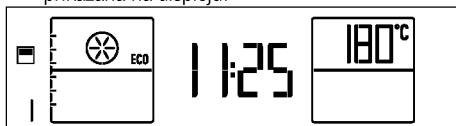
Grilovanje samo u gornjem delu dok gornji i donji deo rerne radi.



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



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

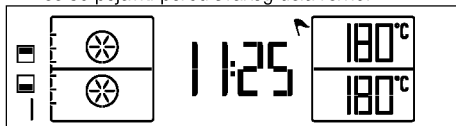
 Ako srednja ploča nije postavljena, tajmer će funkcionisati kao celokupan zaseban deo.


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

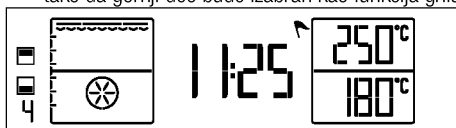


 Svaki put kada dodirnete , aktiviraće se samo donji deo, odnosno i donji i gornji deo, odnosno samo gornji deo.


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



- Dodirnite  da uđete na displej za podešavanje funkcije rada.
» Odgovarajući broj funkcije će zatrepereti na displeju.
- Dodirivanjem  izaberite željeni par funkcija tako da gornji deo bude izabran kao funkcija grila.



- Nakon što izaberete funkciju, „Temperaturu“ i „Vreme kuvanja“ možete zasebno podešavati za svaki deo rerne. Za ova podešavanja će zatrepereti simbol aktivnog dela za kuvanje . Pogledati (Istovremeno korišćenje gornjeg i donjeg dela rerne) *Kako rukovati kontrolnom jedinicom rerne, strana 23*
- Ako su vrednosti funkcije, temperature i vremena kuvanja prikladne, dodirnite taster  da biste započeli kuvanje. Kuvanje će početi.
- Rerna će se automatski isključiti po isteku vremena kuvanja ukoliko je podešeno. Začujete

dva zvučna signala. Ako vreme kuvanja nije podešeno, ponovo dodirnite  da prekinete kuvanje ukoliko je proces kuvanja okončan.

10. Dodirnite taster  da isključite rernu.



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

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

Za zaseban veliki deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4..5	280	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4..5	280	25...35 min.
Jagnjeće krmenadlie	Žičani roštilj	4..5	280	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4..5	280	25...30 min. #
Teleće krmenadlie	Žičani roštilj	4..5	280	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.
# zavisno od debljine				
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

Samo za gornji deo: tabela vremena kuvanja za grilovanje

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Riba	Žičani roštilj	4..5	280	20...25 min. #
Piletina sečena na komade	Žičani roštilj	4..5	280	25...35 min.
Jagnjeće krmenadlie	Žičani roštilj	4..5	280	20...25 min.
Pečena govedina	Žičani roštilj	4..5	280	25...30 min. #
Teleće krmenadlie	Žičani roštilj	4..5	280	25...30 min. #
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.
# zavisno od debljine				
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

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

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

Hrana	Dodatak za upotrebu	Visina umetanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	280	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	280	25...35 min.
Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.				
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.				

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

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



OPASNOST:

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



OPASNOST:

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

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



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

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



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

Čišćenje komandne table

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



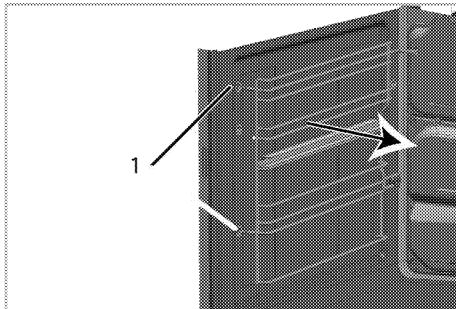
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje unutrašnjosti rerne

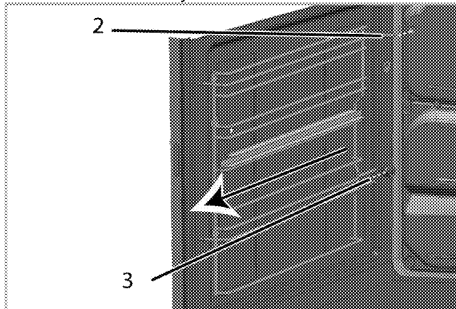
Za čišćenje bočnih zidova rerne

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

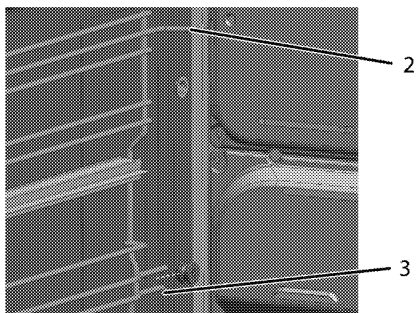
1. Izvadite srednju ploču iz rerne
2. Povucite žičanu rešetku i izvucite vrh br. (1) iz kućišta.



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



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



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

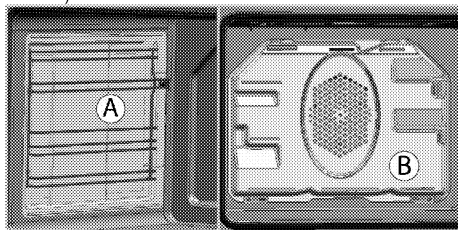


Vodite računa da žičana rešetka bude dobro učvršćena u kućište.

Katalitički zidovi

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

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



Za čišćenje vrata rerne

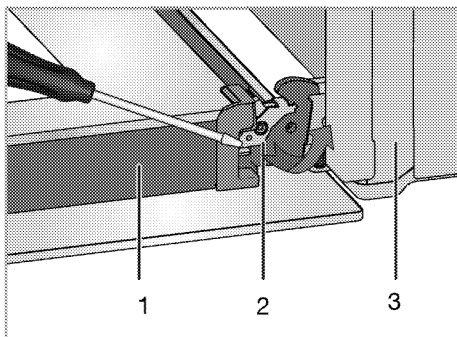
Za čišćenje vrata rerne koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku krpu ili sunder i obrišite ih suvom krpom.



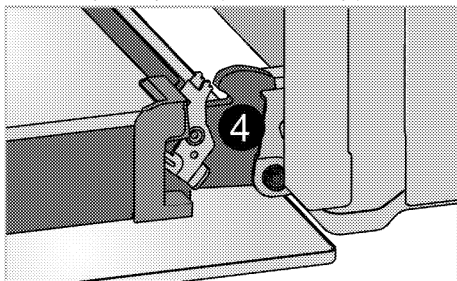
Nemojte čistiti vrata i staklo rerne materijalima koji mogu oštetiti njenu površinu, kao što su čvrsta abrazivna sredstva za čišćenje, metalni strugači, čelična vuna ili izbeljivači.

Skidanje vrata rerne

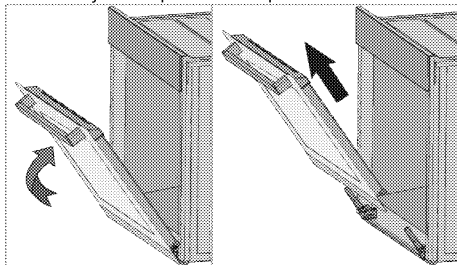
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

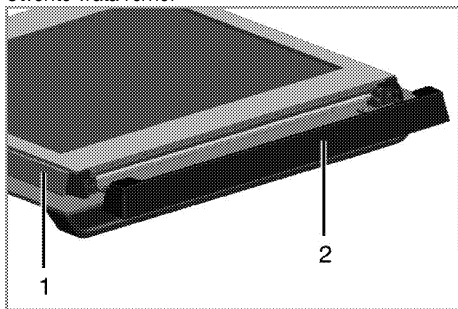


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

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

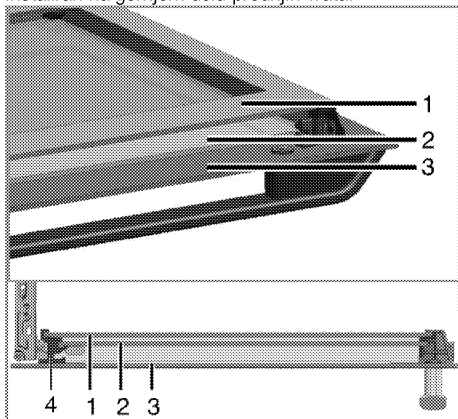
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

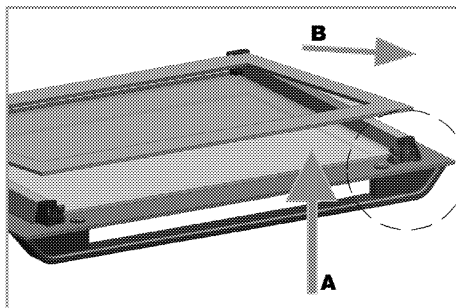
Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



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

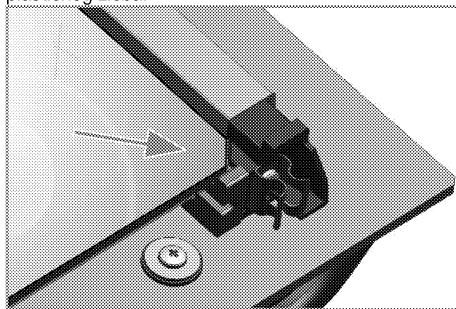
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

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



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

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



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

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

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

Zamena sijalice u rerni






OPASNOST:

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

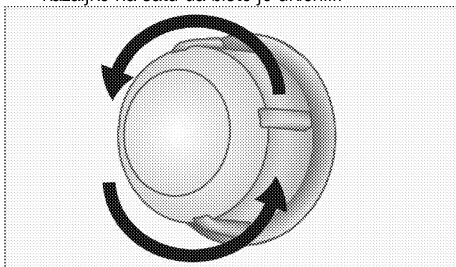


Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 11* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.

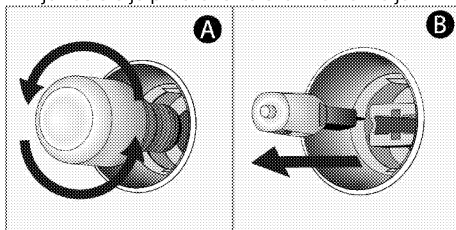
	Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.
	Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.
	Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



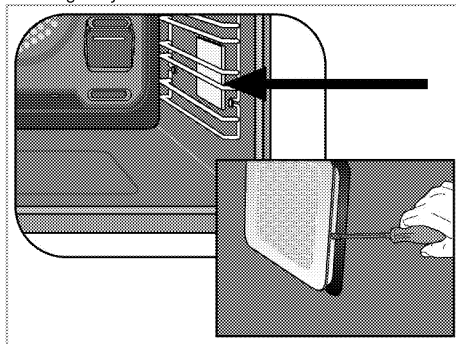
3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



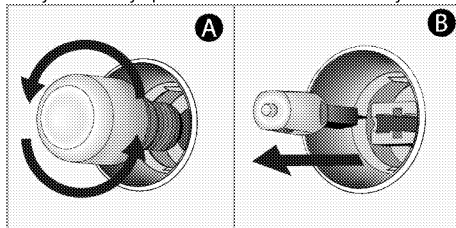
4. Namestite stakleni poklopac.

Ako vaša rerna ima četvrtastu sijalicu:

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



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



5. Namestite stakleni poklopac, a zatim žičane police.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica u rerni ne radi.

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

Rerna ne greje.

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



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

