

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

SIGURNOST VAS I DRUGIH LICA JE OD NAJVEĆE VAŽNOSTI

Ovaj priručnik i sam aparat daju važna sigurnosna upozorenja koja uvek treba pročitati i slediti.



Ovo je znak za opasnost koji se odnosi na sigurnost i koji upozorava korisnike o potencijalnim rizicima po njih i druga lica.

Ispred svih sigurnosnih upozorenja stoji znak za opasnost i sledeće reči:



OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će izazvati teške povrede ako se ne izbegne.



UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi mogla izazvati teške povrede ako se ne izbegne.

Sva sigurnosna upozorenja daju konkretne pojedinosti o potencijalnom riziku koji postoji i ukazuju kako da se umanj rizik od povreda, štete i električnog udara koji se javlja usled nepravilne upotrebe aparata. Pažljivo sledite sledeća uputstva:

- Pre bilo kakvog postavljanja ili servisiranja isključite aparat iz električne mreže.
- Postavljanje i održavanje mora da obavi kvalifikovani serviser u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili zamenjujete bilo koji deo aparata ukoliko to nije posebno navedeno u priručniku za korisnika.
- Propisi nalažu da aparat bude uzemljen.
- Kabel za napajanje mora da bude dovoljno dug za povezivanje uređaja sa utičnicom kada bude montiran u svoje kućište.
- Da bi postavljanje bilo u skladu sa važećim propisima o sigurnosti mora se koristiti višepolni prekidač sa minimalnim zazorom od 3 mm.
- Nemojte da koristite višestruke adaptere ili produžne kablove.
- Nemojte da povlačite kabl za napajanje da biste isključili aparat iz mreže.
- Po postavljanju reme električni delovi moraju da budu nepristupačni.
- Nikada ne dodirujte rernu nijednim vlažnim delom tela i nemojte njome rukovati bosonogi.
- Ovaj aparat je konstruisan samo kao aparat za pripremanje hrane u domaćinstvu. Nije dozvoljena nikakva druga vrsta upotrebe (npr. za grejanje prostorija). Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste lica (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ukoliko ih lice koje je odgovorno za njihovu sigurnost u početku ne nadzire ili obučava za upotrebu aparata.
- Dostupni delovi reme mogu tokom upotrebe da postanu veoma topli. Malu decu treba držati dalje od aparata i nadzirati da se ne bi igrala njime.
- Tokom i posle upotrebe nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine aparata – postoji rizik od opekotina. Nemojte da dozvolite da aparat dođe u dodir sa odećom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.
- Po završetku pripreme hrane, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata aparata i pustite da vreo vazduh odnosno para postepeno izađu pre no što pristupite unutrašnjosti reme. Kada su vrata aparata zatvorena topao vazduh izlazi iz otvora iznad kontrolne table. Nemojte da blokirate te ventilacione otvore.
- Koristite rukavice za vađenje tiganja i pribora, pazeći da ne dodirnete grejače.
- Nemojte da stavljate zapaljivi materijal u rernu ili pored nje; ako se rerna nenamerno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte da zagrevate hermetički zatvorenu ambalažu u aparatu. Pritisak koji se razvija unutar pakovanja mogao bi da prouzrokuje da ambalaža eksplodira i tako ošteti aparat.
- Nemojte da koristite ambalažu napravljenu od sintetičkog materijala.
- Pregrejana ulja i masti lako mogu da se zapale. Uvek budite na oprezu kada pripremate hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Tokom sušenja hrane nikada nemojte da ostavljate aparat bez nadzora.
- Kada se prilikom pripremanja hranje koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino) imajte na umu da na visokim temperaturama alkohol isparava. Može se desiti da se isparenja koja ispušta alkohol zapale kada dođu u kontakt sa električnim grejačem.

Odlaganje aparata za domaćinstvo

- Ovaj aparat je proizveden od materijala koji mogu da se recikliraju ili ponovo upotrebe. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpadaka. Pre nego što ga odložite, odsecite kabl za napajanje.
- Za detaljnije informacije o tretmanu, prikupljanju i recikliranju električnih aparata za domaćinstvo kontaktirajte nadležnu lokalnu službu, komunalno preduzeće ili prodavnicu u kojoj ste kupili taj proizvod.

POSTAVLJANJE

Raspakujte rernu i proverite da li je oštećena tokom transporta i da li se vrata dobro zatvaraju. U slučaju problema, pozovite prodavca ili Službu za korisnike. Kako biste sprečili da se ošteti, rernu izvadite iz baze od stiropora tek prilikom postavljanja.

PRIPREMANJE KUĆIŠTA

- Kuhinjski elementi koji će biti u dodiru sa rernom moraju da budu otporni na toplotu (min. 90°C).
- Sav posao oko sečenja kuhinskog elementa obavite pre montiranja rerne u kućište i pažljivo uklonite svu strugotinu i prašinu.
- Donji deo rerne posle postavljanja ne sme biti pristupačan.
- Radi pravilnog rada aparata nemojte da blokirate minimalan razmak između radne površine i gornje ivice rerne.

POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Proverite da li je napon naveden na pločici sa tehničkim podacima aparata isti kao napon u električnoj mreži. Pločica se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

- Zamenu kabla (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm2) mora da izvrši kvalifikovani električar. Pozovite ovlašćeni servisni centar.

OPŠTE PREPORUKE

Pre upotrebe:


- Uklonite kartonske zaštitne delove, zaštitnu foliju i nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne, zagrejte je i držite oko jedan sat na 200°C da bi se eliminisao miris i isparenja od izolacionih materijala i zaštitne masti.

Tokom upotrebe:


- Nemojte stavljati teške stvari na vrata, jer mogu da ih oštete.
- Nemojte se držati za vrata niti kačiti ništa teško o ručku vrata.
- Ne prekrivajte unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nikada nemojte da sipate vodu u unutrašnjost vrele rerne. Time možete oštetiti emajliranu površinu.
- Nikada ne povlačite lonce i tiganje po dnu rerne da ne izgrebete emajliranu površinu.
- Obezbedite da električni kablovi ili drugi aparati koji se koriste blizu rerne ne dodiruju vrele delove i da nisu zaglavljani u vratima rerne.
- Nemojte da izlažete rernu atmosferskim uticajima.

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Odlaganje ambalaže

Ambalaža se može u potpunosti reciklirati i nosi znak recikliranja . Stoga se različiti delovi ambalaže moraju odlagati na odgovoran način i potpuno u skladu sa propisima lokalnih organa koji regulišu odlaganje otpada.

Odlaganje aparata

- Ovaj aparat je označen u skladu sa evropskom direktivom 2002/96/EC o električnom i elektronskom otpadu.
- Time što ćete obezbediti da se ovaj proizvod odloži na pravilan način, pomoći ćete da se spreče negativne posledice po okolinu i ljudsko zdravlje, koje bi u suprotnom moglo da izazove nepravilno odlaganje ovog proizvoda
- Simbol  koji se nalazi na proizvodu ili u dokumentima koji prate proizvod označava da ovaj aparat ne može da se tretira kao otpaci iz domaćinstva. Umesto toga, treba ga predati odgovarajućem sabirnom centru za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

Ušteda energije

- Rernu zagrevajte unapred samo ako je tako navedeno u tabeli pripremanja hrane ili u Vašem receptu.
- Koristite tamne, crno emajlirane sudove za pečenje jer oni daleko bolje apsorbuju toplotu.
- Rernu isključite 10-15 minuta pre isteka određenog vremena pripremanja. Hrana kojoj je potrebno duže pripremanje nastaviće da se kuva/peče čak i kada se rerna isključi.

IZJAVA O USKLAĐENOSTI

- Ovaj aparat može da dolazi u dodir sa namirnicama i u skladu je sa Pravilnikom (CE) br. 1935/2004 i konstruisan je, proizveden i prodaje se u skladu sa zahtevima u pogledu sigurnosti iz Direktive o niskom naponu 2006/95/EC (koja zamenjuje Direktivu 73/23/EEC i njene kasnije izmene i dopune) i zahtevima u pogledu zaštite iz Direktive o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2004/108/EC.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Rerna ne radi:

- Proverite da li ima struje u električnoj mreži i da li je rerna povezana na električno napajanje.
- Isključite rernu i ponovo je uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.

Ne mogu da se otvore vrata:

- Isključite rernu i ponovo je uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.
- **Važno:** tokom samočišćenja, vrata rerne ne mogu da se otvore. Sačekajte dok se automatski ne odblokiraju (pogledajte deo: "Ciklus čišćenja rerne pomoću funkcije piroлизе").

Rerna ne radi:

- Proverite da li ima struje u električnoj mreži i da li je rerna povezana na električno napajanje.
- Isključite rernu i ponovo je uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.

Ne radi elektronski programator:

- Ako displej prikazuje slovo "F" i neki broj, kontaktirajte najbližu Službu za korisnike. U ovom slučaju navedite broj iza slova "F".

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Pre nego što pozovete Službu za korisnike:

1. Pokušajte da sami rešite problem pomoću sugestija datih u poglavlju "Otklanjanje problema".
2. Isključite aparat i ponovo ga uključite da biste videli da li kvar i dalje postoji.

Ako se i nakon gornjih provera problem i dalje javlja, kontaktirajte najbližu Službu za korisnike.

Uvek navedite:

- kratak opis kvara;
- tip i model rerne;
- servisni broj (broj iza reči "Service" na pločici sa tehničkim podacima), koji se nalazi na desnom obodu unutrašnjosti rerne (može se videti kada su vrata rerne otvorena). Servisni broj je naveden i u garantnoj knjižici;
- Vašu punu adresu;
- Vaš telefonski broj.

SERVICE 0000 000 00000



U slučaju da rerna mora da se popravi, kontaktirajte ovlašćenu Službu za korisnike (upotreba originalnih rezervnih delova i valjana popravka je zagarantovana).

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE

- Nikada nemojte da koristite opremu za čišćenje pomoću pare.
- Čistite rernu samo kada je hladna na dodir.
- Isključite aparate iz električne mreže.

Spoljašnjost rerne

VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuće ili abrazivne deterdžente. U slučaju da bilo koji od ovih proizvoda dođe u kontakt sa rernom, odmah je očistite pomoću vlažne krpe.

- Čistite površinu rerne vlažnom krpom. Ako je vrlo prljava, dodajte u vodu nekoliko kapi deterdženta. Obrišite je suvom krpom.

Unutrašnjost rerne

VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne sundefere ili metalna sredstva za čišćenje ili ribanje. Oni tokom vremena mogu da oštete emajlirane površine i staklo vrata rerne.

- Nakon svake upotrebe, sačekajte da se rerna ohladi a zatim je očistite, bolje dok je još malo topla, kako biste sprečili da se formiraju naslage i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane sa visokim sadržajem šećera).
- Koristite posebne deterdžente i precizno sledite uputstva proizvođača.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom. Vrata rerne mogu da se skinu radi lakšeg čišćenja (pogledajte poglavlje "ODRŽAVANJE").
- Radi čišćenja gornje unutrašnje strane rerne, grejač (pogledajte poglavlje "ODRŽAVANJE") se može spustiti niže (samo kod nekih modela).

Napomena: pri dužem pripremanju hrane sa visokim sadržajem vode (npr. pica, povrće, itd.) sa unutrašnje strane vrata i na spoju može se formirati kondenzat. Kada se rerna ohladi, osušite unutrašnji deo vrata krpom ili sundefrom.

Pribor:

- Potopite pribor u vodu sa deterdžentom odmah nakon upotrebe, koristeći rukavice za rernu ako je pribor još vreo.
- Ostaci hrane mogu se lako ukloniti četkom ili sundefrom.

Čišćenje zadnje stranice rerne i katalitičkih bočnih ploča rerne (ako postoje):

VAŽNO: ne upotrebljavajte nagrizajuće ili abrazivne deterdžente, oštre četke, pribor za ribanje ili sprejeve za rernu koji mogu da oštete katalitičku površinu i upropaste njenu sposobnost samočišćenja.

- Uključite praznu rernu i pustite je da radi oko jedan sat na 200°C uz uključenu funkciju sa ventilatorom
- Potom ostavite aparat da se ohladi pre no što uklonite sve ostatke hrane pomoću sundefera.

Ciklus čišćenja rerne pomoću funkcije pirolize (ako postoji):



UPOZORENJE

- Nemojte da dodirujete rernu tokom ciklusa pirolize.
- Držite decu dalje od rerne tokom ciklusa pirolize.

Ova funkcija sagoreva mrlje od masti koje su nastale tokom pripremanja hrane u rerni, na temperaturi od približno 500°C. Na tako visokoj temperaturi, te naslage se pretvaraju u laki prah koji se lako može obrisati vlažnom krpom kada se rerna ohladi. Pirolitičku funkciju nemojte da uključujete posle svakog korišćenja već samo kada je rerna vrlo prljava ili stvara dim ili isparenja prilikom prethodnog zagrevanja ili pripreme hrane.

- Ako je rerna postavljena ispod ugradne ploče, postarajte se da tokom procesa samočišćenja (pirolize) budu isključeni svi gorionici odnosno električne grejne ploče. Pre uključivanja pirolitičke funkcije izvadite sav pribor iz rerne.
- Rerna ima 2 funkcije pirolize:
 1. ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/ECO), koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Uključujte ga u redovnim intervalima (posle 2-3 uzastopne pripreme mesa).
 2. standardni ciklus (PYRO), koji je prikladan za čišćenje vrlo prljave rerne.
- U svakom slučaju, posle izvesnog broja korišćenja i zavisno od toga koliko je rerna prljava, poruka na displeju će vas posavetovati da uključite ciklus samočišćenja.

Napomena: tokom funkcije pirolize, vrata neće moći da se otvore; ona će ostati blokirana dok se temperatura unutar rerne ne vrati na prihvatljivo siguran nivo.

ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

- Koristite sigurnosne rukavice.
- Osigurajte da rerna bude hladna pre no što izvršite sledeće operacije.
- Isključite rernu iz električne mreže.

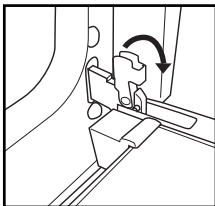
SKIDANJE VRATA RERNE

Da biste skinuli vrata:

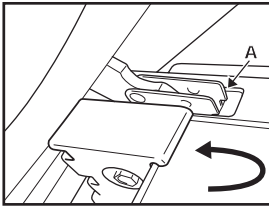
1. Otvorite vrata rerne do kraja.
2. Podignite dva utvrđivača i gurnite ih unapred koliko god mogu da idu (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god mogu da idu (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) dok se ne oslobode (D) (Sl. 2).

Da biste ponovo montirali vrata:

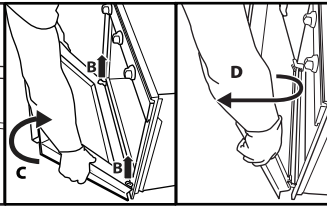
1. Postavite šarke u njihova ležišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva utvrđivača.
4. Zatvorite vrata.



Sl.1

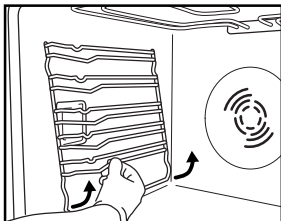


Sl.2

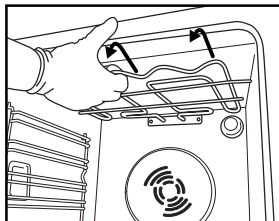


POMERANJE GORNJEG GREJAČA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

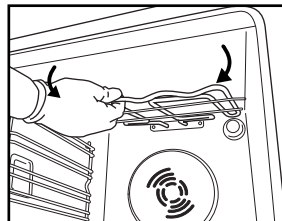
1. Skinite bočnu rešetku za držanje pribora (Sl. 3).
2. Grejač malo izvucite (Sl. 4) i spustite (Sl. 5).
3. Da biste vratili grejač na svoje mesto, podignite ga povlačeći ga blago ka sebi, vodeći računa da ga oslonite na bočne nosače.



Sl.3



Sl.4



Sl.5

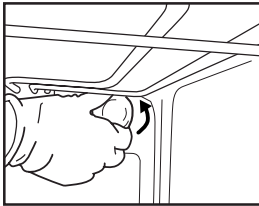
ZAMENA SIJALICE RERNE

Zamena zadnje sijalice (ako postoji):

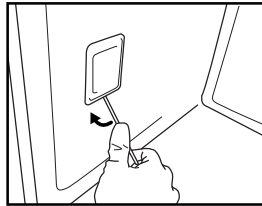
1. Isključite rernu sa električnog napajanja.
2. Odvrnite poklopac sijalice (Sl. 6), zamenite sijalicu (pogledajte napomenu za vrstu sijalice) i ponovo zavrnite poklopac sijalice na svoje mesto.
3. Ponovo priključite rernu na električno napajanje.

Zamena bočne sijalice (ako postoji):

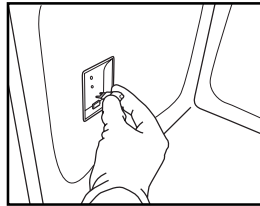
1. Isključite rernu sa električnog napajanja.
2. Skinite bočnu rešetku za držanje pribora (ako postoji) (Sl. 3).
3. Pomoću odvijača skinite poklopac sijalice (Sl. 7).
4. Zamenite sijalicu (pogledajte napomenu za vrstu sijalice) (Sl. 8).
5. Vratite poklopac sijalice, čvrsto ga pritiskajući dok se uz škljocanje ne vrati na svoje mesto (Sl. 9).
6. Ponovo nameštite bočnu rešetku za držanje pribora.
7. Ponovo priključite rernu na električno napajanje.



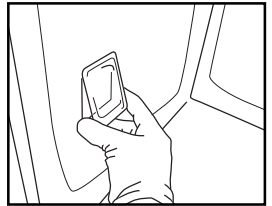
Sl.6



Sl.7



Sl.8



Sl.9

Napomena:

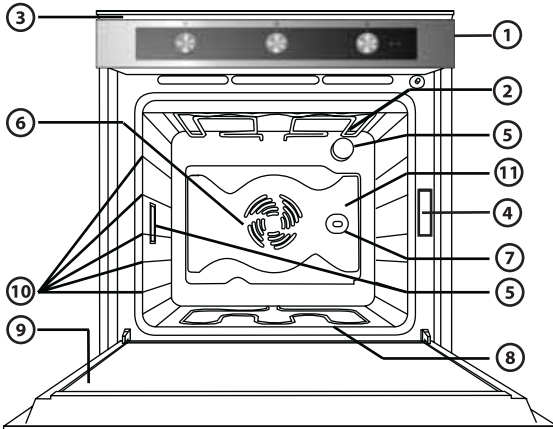
- Koristite samo sijalice sa užarenim vlaknom snage 25-40W/230 V tip E-14, T300°C ili halogene sijalice snage 20-40W/230V tip G9, T300°C.
- Sijalice se mogu nabaviti kod naše Službe za korisnike.

VAŽNO:

- **Ako koristite halogene sijalice, nemojte da ih dodirujete golim rukama jer otisci prstiju mogu da ih oštete.**
- **Nemojte da koristite rernu pre nego što vratite poklopac sijalice na svoje mesto.**

UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE

ZA POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU POGLEDAJTE DEO O POSTAVLJANJU

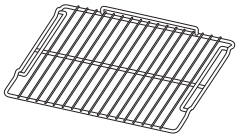


1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
4. Pločica sa tehničkim podacima (ne treba da se skida)
5. Svetlo
6. Ventilator
7. Ražanj (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaji nivoa (broj nivoa je naveden na prednjoj strani rerne)
11. Zadnja stranica

Napomena:

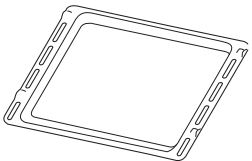
- Tokom pripreme hrane povremeno može da se uključi ventilator za hlađenje da bi se smanjila potrošnja energije.
- Na kraju pripreme hrane, po isključivanju rerne, ventilator može da radi još neko vreme.
- Kada se tokom pripreme hrane otvore vrata rerne, grejači će se isključiti.

PRIBOR KOJI SE ISPORUČUJE UZ RERNU



SI. A

A. ŽIČANA POLICA: žičana polica se može koristiti za spremanje hrane na roštilju i kao držač posuda za pripremu hrane, kalupa za kolače i drugih sudova za pripremu hrane koji mogu da se koriste u rerni.



SI. B

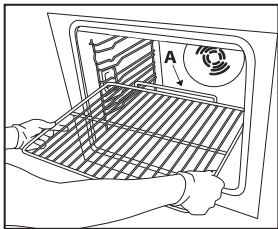
B. POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA I MASTI: Posuda za prikupljanje sokova i masti namenjena je da se postavi ispod rešetke za sakupljanje masti ili da se koristi kao pleh za pripremanje mesa, ribe, povrća, pogača itd.

PRIBOR KOJI SE NE ISPORUČUJE UZ RERNU

Drugi pribor koji može zasebno da se kupi od Službe za korisnike uključuje plehove za pečenje, katalitičke ploče i ražanj.

STAVLJANJE ŽIČANIH POLICA I DRUGOG PRIBORA U RERNU

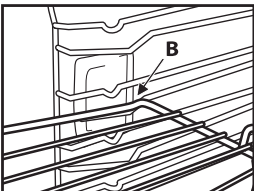
Žičana polica i drugi pribor imaju mehanizam za fiksiranje da bi se sprečilo njihovo slučajno pomeranje.



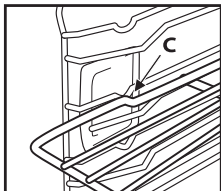
Sl.1

Žičana polica i drugi pribor imaju mehanizam za fiksiranje da bi se sprečilo njihovo slučajno pomeranje.

1. Žičanu policu stavite horizontalno, sa izdignutim delom "A" okrenutim nagore (Sl. 1).
2. Kada dođe do položaja za fiksiranje "B" zakosite je (Sl. 2).



Sl.2



Sl.3

1. Vratite je u horizontalan položaj i gurnite je do kraja do "C" (Sl. 3).
2. Da biste izvadili žičanu policu, postupite obrnutim redosledom.

Na potpuno isti način se stavlja i drugi pribor kao što je posuda za prikupljanje sokova i masti i pleh za pečenje. Izbočina na ravnoj površini omogućava da se pribor fiksira na svoje mesto.

OPIS KONTROLNE TABLE



1. Dugme za izbor funkcija rerne
2. Dugme za izbor vremena pripreme
3. Dugme termostata

Napomena: dugmad mogu da se uvuku. Pritisnite dugmad po sredini i ona će izaći

4. LED lampica termostata

RUKOVANJE RERNOM

- Okrenite dugme za izbor funkcija na potrebnu funkciju. Upaliće se svetlo u rerni.
- Okrenite termostat u smeru kazaljke na satu na potrebnu temperaturu.


Upaliće se LED lampica termostata koja će se ponovo isključiti kada rerne dostigne izabranu temperaturu.

Po završetku pripreme hrane, okrenite dugmad na položaj "0".


DUGME ZA IZBOR VREMENA PRIPREME

Ovo dugme može da se koristi da se podesi vreme pripreme hrane od 1 do 120 minuta.

Da biste podesili vreme pripreme, posle izbora potrebne funkcije okrenite dugme do kraja suprotno od smeru kazaljke na satu pa ga zatim vratite nazad do željenog vremena pripreme. Po završetku vremena pripreme rerne se isključuje a dugme ostaje u položaju "0".

Da biste koristili rernu u ručnom režimu tj. bez podešavanja vremena pripreme, obezbedite da dugme za izbor vremena pripreme bude okrenuto na simbol .

Važno: Kada je dugme u položaju "0", rerne se neće uključiti.

Da biste uključili rernu, podesite dugme na simbol  ili podesite vreme pripreme.

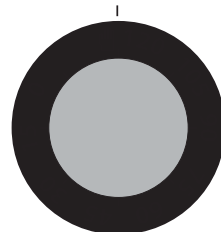


TABELA SA OPISOM FUNKCIJA









































GLAVNI MENI		
	Rerna ISKLJUČENA	Za zaustavljanje pripreme i isključivanje rerne.
	SVETLO	Za uključivanje/isključivanje svetla u rerni.
	UOBIČAJENA PRIPREMA	Za pripremu bilo koje vrste jela samo na jednom nivou. Koristite 3. nivo. Rernu unapred zagrejte na potrebnu temperaturu. Kada je rerna spremna, LED lampica termostata se isključuje i hrana može da se stavi u rernu.
	PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE	Za pripremu kolača sa tečnim nadevom (slanim ili slatkim) na jednom nivou. Ova funkcija može da se koristi i za pripremu na dva nivoa. Zamenite mesta jela da bi se hrana ravnomernije pripremila. Za pripremu na jednom nivou koristite 3. nivo a 1. i 4. nivo za pripremu na dva nivoa. Rernu prethodno zagrejte.
	GRILL	Za pečenje šnicli, čevapa i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i pravljenje tosta. Stavite hranu na 4. ili 5. nivo. Kada pečete meso, koristite posudu za prikupljanje sokova i masti. Postavite je na 3. ili 4. nivo, dodajući oko pola litre vode. Rernu prethodno zagrejte 3-5 minuta. Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena.
	TURBO GRILL	Za pečenje velikih komada mesa (but, goveđe pečenje, pile). Postavite hranu na srednje nivoe. Koristite posudu za prikupljanje sokova i masti. Postavite je na 1. ili 2. nivo, dodajući oko pola litre vode. Preporučljivo je da se meso okrene tokom pripremanja da bi se ravnomernije zapeklo. Rerna ne mora da se prethodno zagreva. Tokom pripreme hrane vrata rerne moraju da ostanu zatvorena.
	ODMRZAVANJE	Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u njenom sopstvenom pakovanju da biste sprečili da se spolja osuši.
	VENTILATOR	Za pripremanje različite hrane kojoj je potrebna ista temperatura za pripremu na najviše dva nivoa (npr. riba, povrće, poslastice). Ova funkcija može da se koristi za pripremanje različite hrane bez prenošenja mirisa sa jednog jela na drugo. Da biste pripremali hranu samo na jednom nivou koristite 3. nivo, da biste je pripremali na dva nivoa koristite 1. i 4. nivo. Rernu prethodno zagrejte.
	ZAGREVANJE ODOZDO	Ova funkcija se preporučuje za recepte koji se sporo pripremaju kao što su mesni i povrćni paprikaši. Može se koristiti i da se dovrši priprema veoma tečnih jela (slatkih ili slanih) ili da se zgusnu sosovi. Hranu stavite na 1. nivo.

TABELA PRIPREME HRANE

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
Kolači od dizanog testa		Da	3	150-175	35-90	Kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-4	150-170	30-90	Nivo 4: kalup za kolače na žičanoj polici Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
Punjene pite (čizkejk, štrudla, pita s jabukama)		Da	3	150-190	30-85	Posuda za prikupljanje sokova i masti / pleh za pečenje ili kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-4	150-190	35-90	Nivo 4: kalup za kolače na žičanoj polici Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici
Biskviti/male pite		Da	3	160-175	20-45	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	150-175	20-45	Nivo 4: žičana polica Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Ekleri		Da	3	175-200	30-40	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	170-190	35-45	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Kolači od belanaca		Da	3	100	110-150	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	100	130-150	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Hleb / Pica / Pogače		Da	3	225-250	12-50	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	225-250	25-50	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Zamrznuta pica		Da	3	250	10-15	Nivo 3: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	250	10-20	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Pite sa mesom i krompirom (pita sa povrćem, kiš-loren)		Da	3	175-200	45-55	Kalup za kolače na žičanoj polici
		Da	1-4	175-190	45-60	Nivo 4: kalup za kolače na žičanoj polici Nivo 1: kalup za kolače na žičanoj polici

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
Kanape/keks od lisnatog testa		Da	3	175-200	20-30	posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
		Da	1-4	175-200	25-45	Nivo 4: pleh na žičanoj polici Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje
Lazanje / Pečena testenina / Kaneloni / Otvorene pite		Da	3	200	45-55	Pleh na žičanoj polici
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	3	200	80-110	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Piletina / Zečetina / Pačetina 1 kg		Da	3	200	50-100	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Čuretina / Gušetina 3 kg		Da	2	200	80-130	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Pečena riba / u papiru (fileti, cela)		Da	3	175-200	40-60	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	175-200	50-60	Pleh na žičanoj polici
Tost		Da	5	200	3-5	Žičana polica
Riblji fileti / šnicle		Da	5	200	20-30	Nivo 4: žičana polica (okrenite hranu na polovini vremena pripreme)
						Nivo 3: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
Kobasice / Čevapi / Rebarca / Pljeskavice		Da	5	200	30-40	Nivo 5: žičana polica (okrenite hranu na polovini vremena pripreme)
						Nivo 4: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivo 2: žičana polica (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
						Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti sa vodom
Goveđe pečenje, slabo pečeno, 1 kg		-	3	200	35-45	Pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Jagnjeći but / plečka		-	3	200	60-90	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Pečeni krompir		-	3	200	45-55	Posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu posle isteka dve trećine vremena pripreme)
Gratinirano povrće		-	3	200	20-30	Pleh na žičanoj polici
Lazanje i meso		Da	1-4	200	50-100	Nivo 4: pleh na žičanoj polici
						Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme pripreme (minuta)	Pribor
Meso i krompir		Da	1-4	200	45-100	Nivo 4: pleh na žičanoj polici
						Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici
Riba i povrće		Da	1-4	175	30-50	Nivo 4: pleh na žičanoj polici
						Nivo 1: posuda za prikupljanje sokova i masti ili pleh na žičanoj polici

PREPORUKE ZA UPOTREBU I SAVETI

Kako čitati tabelu pripreme hrane

U tabeli se pokazuje najbolja funkcija koju treba koristiti za bilo koju datu hranu da bi se pripremala na jednom ili više nivoa istovremeno. Vreme pripreme započinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući prethodno zagrevanje (gde je potrebno). Temperatura i vreme pripreme je čisto orijentaciono i zavisiće od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najniže preporučene vrednosti a ako hrana nije dovoljno pripremljena pređite na više vrednosti. Koristite dostavljeni pribor i po mogućstvu tamno obojene metalne kalupe za kolače i plehove. Možete da koristite i sudove i pribor od vatrostalnog stakla ili keramike, ali imajte na umu da će vreme pripreme biti nešto duže. Da biste dobili najbolje rezultate, pažljivo sledite savete date u tabeli pripreme u pogledu izbora pribora (isporučenog uz rernu) koji treba da se stavi na različite nivoe.

Istovremena priprema različite hrane

Pomoću funkcije "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE" možete da pripremate različitu hranu istovremeno (na primer: ribu i povrće), koristite različite nivoe. Izvadite hranu kojoj je potrebno kraće vreme pripreme a ostavite hranu kojoj je potrebno duže vreme pripreme u rerni.

Dezerti

- Fine dezerte pripremajte pomoću funkcije uobičajene pripreme samo na jednom nivou. Koristite tamno obojene metalne kalupe za kolače i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu policu. Da biste pripremali hranu na više od jednog nivoa, odaberite funkciju ventilatora i dobro rasporedite kalupe za kolače tako da potpomognete najbolju cirkulaciju toplog vazduha.
- Da biste proverili da li je kolač od dizanog testa gotov, u sredinu kolača zabodite drvenu čačkalicu. Ako je čačkalica čista kad je izvadite, kolač je gotov.
- Ako koristite nelepljive kalupe za kolače, nemojte da podmazujete ivice jer kolač možda neće ravnomerno da naraste po njima.
- Ako kolač "padne" tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu i eventualno smanjite količinu tečnosti u smesi i nežnije je umesite.
- Kod poslastica sa vlažnim nadevima (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju "PEČENJE POMOĆU STRUJANJA TOPLOTE". Ako je donji deo kolača vlažan, spustite policu na niži nivo i pospite dno kolača prelama ili mlevenim keksom pre no što sipate nadev.

Meso

- Koristite bilo kakav pleh ili vatrostalnu posudu koja po veličini odgovara komadu mesa koji se priprema. Kod pripreme velikih komada pečenja najbolje je da se na dno posude sipa supa kojom će se meso zalivati tokom pripreme radi poboljšanja ukusa. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada hoćete da pripremate hranu na roštilju, odaberite komade jednake debljine da biste postigli ujednačene rezultate pripreme. Veoma debelim komadima mesa je potrebno duže vreme pripreme. Da biste sprečili da meso spolja izgori, spustite žičanu policu na niži nivo da odmaknete hranu od grejača. Okrenite meso posle isteka dve trećine vremena pripreme. Za prikupljanje sokova preporučljivo je da se direktno ispod rešetke na koju je stavljeno meso postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Po potrebi je dopunjavajte.

Ražanj (samo kod nekih modela)

Ovaj pribor koristite da ravnomerno pečete velike komade mesa i živine. Stavite meso na ražanj a ako je pile vežite ga vrcama i proverite da li dobro stoji pre no što ražanj stavite u ležište koje se nalazi na prednjoj stranici rerne i oslonite ga na odgovarajući nosač. Da bi se sprečilo stvaranje dima i prikupili sokovi preporučljivo je da se na prvi nivo postavi posuda za prikupljanje sokova i masti sa pola litre vode. Ražanj ima plastičnu dršku koja mora da se skinje pre početka pečenja a koristi se na kraju pečenja da bi se izbegle opekotine prilikom vađenja hrane iz rerne.

Pica

Malo podmažite plehove da biste osigurali da pica ima hrskav donji deo. Posle isteka dve trećine vremena pripreme stavite mocarelu po pici.

Funkcija za dizanje testa

Uvek je najbolje da se testo prekrije vlažnom krpom pre no što se stavi u rernu. Vreme dizanja testa uz ovu funkciju smanjuje se približno za trećinu u odnosu na vreme dizanja na sobnoj temperaturi (20-25°C). Vreme dizanja za 1 kg testa za picu je oko jedan sat.