

beko

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BBIR17300BCS

SB / BS

385.4404.90/R.AC/28.07.2022/7-3

7724086724



Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



Arçelik A.Ş.

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

1	Bezbednosna uputstva	4	4	Prva upotreba	18
Namena.....	4		Prvo postavljanje vremena	18	
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4		Prvo čišćenje	18	
Električna bezbednost	5				
Bezbednost u transportu	7				
Bezbednost pri ugradnji	7				
Bezbednost upotrebe	7				
Upozorenja o temperaturi.....	8				
Upotreba dodataka	8				
Bezbednost kuvanja.....	8				
Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	9				
2	Uputstva za zaštitu životne sredine	10	5	Kako rukovati rernom	20
Propis o odlaganju otpada.....	10		Opšte informacije o upotreti rerne.....	20	
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada	10		Rad kontrolne jedinice rerne.....	20	
Odlaganje ambalažnog materijala	10		Podešavanja	23	
Preporuke za uštedu energije	10				
3	Vaš proizvod	11	6	Opšte informacije o pečenju	25
Predstavljanje proizvoda.....	11		Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni	25	
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....	12		Peciva i hrana iz rerne.....	25	
Kontrola rerne.....	12		Meso, riba i živinsko meso.....	27	
Radne funkcije rerne	13		Gril 28		
Dodaci uređaja.....	14		Testna jela.....	29	
Korišćenje dodataka uređaja.....	15				
Tehničke specifikacije	17				
4	Prva upotreba	18	7	Održavanje i nega	31
			Opšte informacije o čišćenju	31	
			Čišćenje dodataka	32	
			Čišćenje kontrolne table	32	
			Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane).....	32	
			Jednostavno paročišćenje.....	32	
			Čišćenje vrata rerne.....	33	
			Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	35	
			Čišćenje sijalice u rerni	35	
8	Rešavanje problema	37			

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništена.
- **⚠️ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.**
- **⚠️ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.**
- **⚠️ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.**
- **⚠️ Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.**



Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.



Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima vrerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima

koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljamte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagревa. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti

izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.

- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u

utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavlajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zlepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora topote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatali bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rerну, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.

- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja

opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplje područje i masna hrana se može zapaliti.

Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sapanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti grubu abrazivnu sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada

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 proizведен 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.

Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

Odlaganje ambalažnog materijala

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

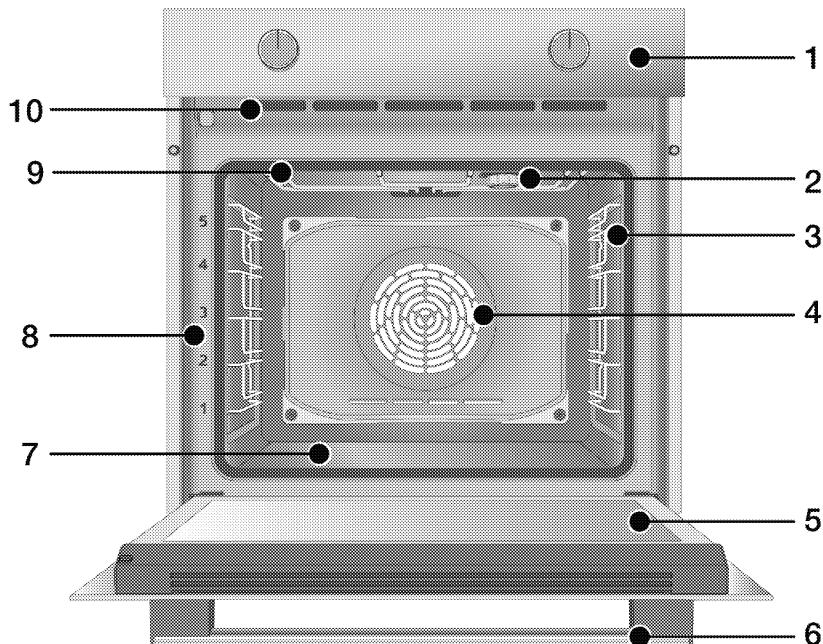
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskoj efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotreboom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

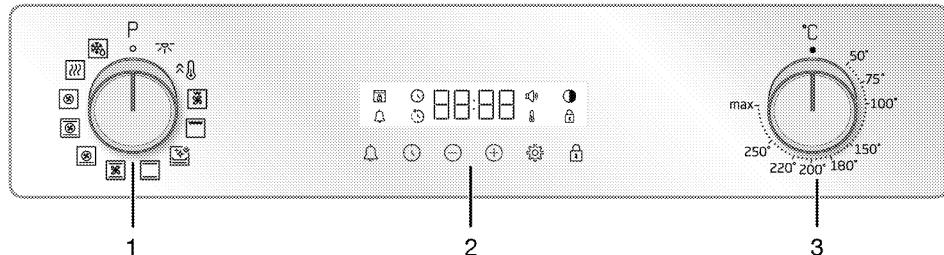


- | | |
|---|--|
| 1 Kontrolna tabla | 9 Gornji grejač |
| 2 Sijalica* | 10 Ventilacioni otvori |
| 3 Žičane police** | * Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike. |
| 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) | ** Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primjeri. |
| 5 Vrata | |
| 6 Ručka | |
| 7 Donji grejač (donja čelična ploča) | |
| 8 Pozicije polica | |

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaci van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnите ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

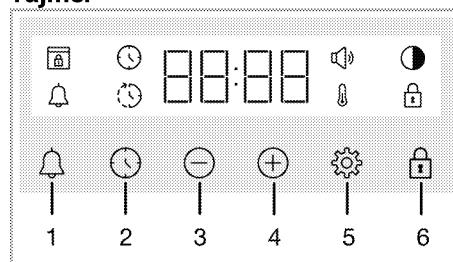
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na ekranu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u

erni padne ispod podešene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

- | | |
|--|-----------------------------------|
| | : Simbol za vreme pečenja |
| | : Simbol za kraj vremena pečenja* |
| | : Simbol alarma |
| | : Simbol nivoa osvetljenja |
| | : Simbol zaključavanja tastera |
| | : Simbol temperature |
| | : Simbol jačine zvuka |
| | : Simbol zaključavanja vrata* |

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrzнуте hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	*	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "Pizza"	*	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

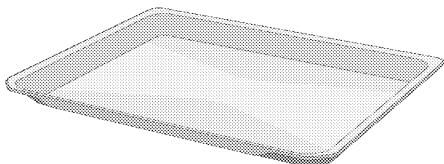
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Brzo zagrevanje	-	Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovodenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.
	Održavanje topote	*	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

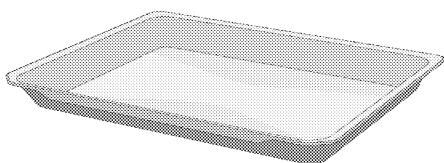
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

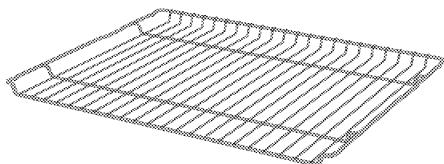
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

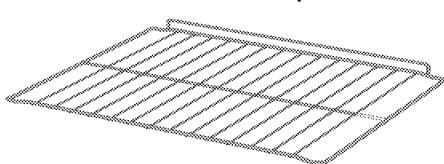
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljavanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.



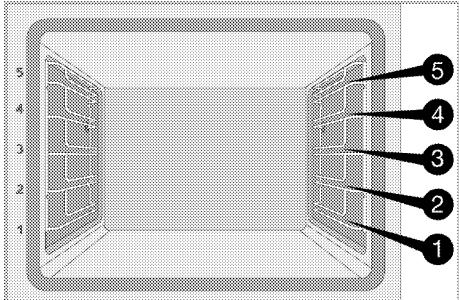
Modeli bez žičanih polica:

Korišćenje dodatka uređaja

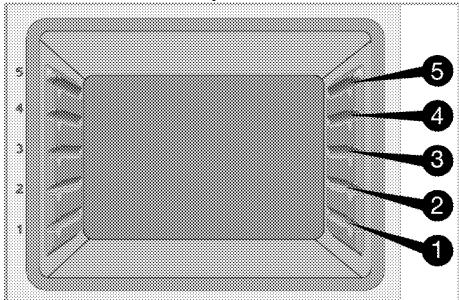
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja police u prostoru za pripremu hrane. Redosled polica je označen brojevima na prednjem okviru terne.

Modeli sa žičanim policama



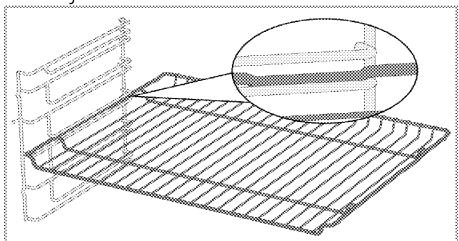
Modeli bez žičanih polica



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

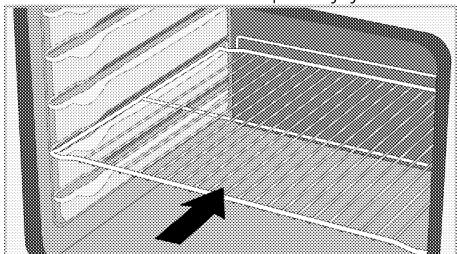
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid terne.



Modeli bez žičanih polica:

Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na polici. Dok postavljate žicu za gril na polici, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.

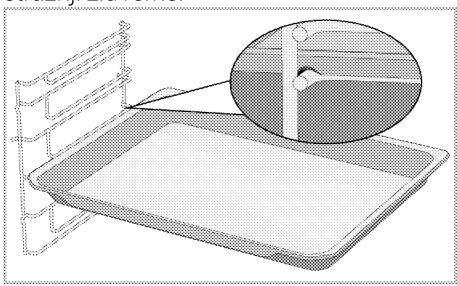


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

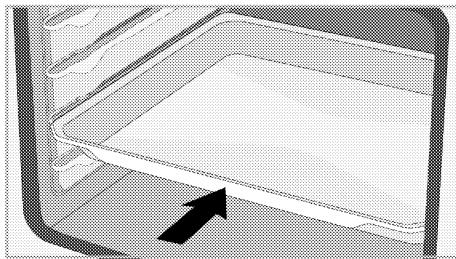
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu polici, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.

Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid terne.



Modeli bez žičanih polica:

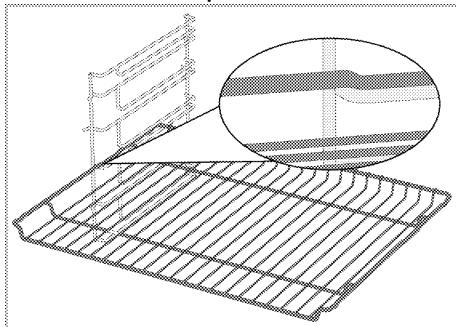
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na polici. Dok postavljate pleh na željenu polici, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



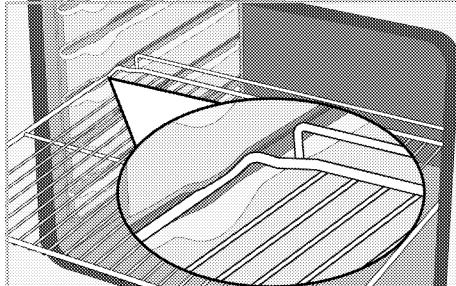
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uredaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

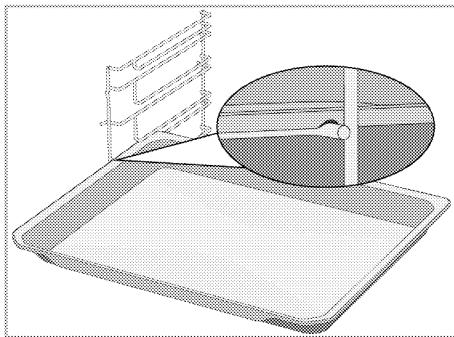


Modeli bez žičanih polica



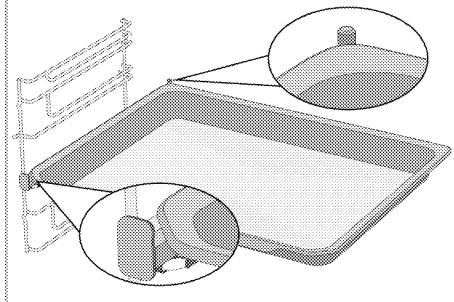
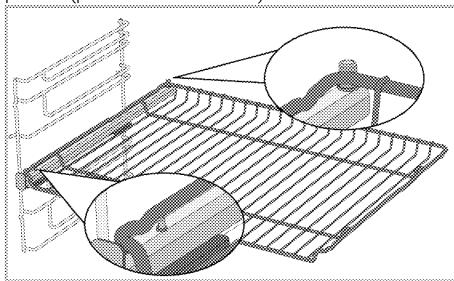
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,3 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

- # Osnove: Informacije o energetskoj nalepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).
- Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.

- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

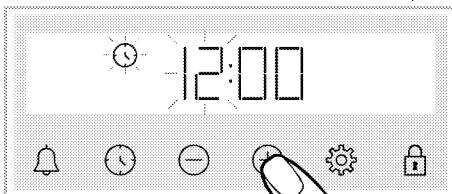
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

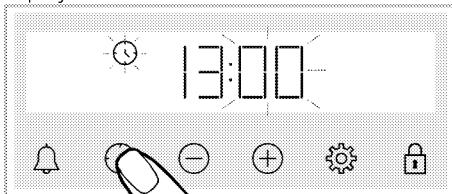
Prvo postavljanje vremena

i Uvek podešite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podešite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

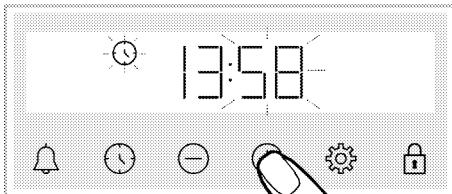
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ☰.
2. Podesite tačno vreme dodirom na \oplus/\ominus .



3. Dodirnite tipku ☰ ili ☷ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na \oplus/\ominus .



5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku ☰ ili ☷.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ☰ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ☰ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna radila, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podešiti tačno vreme ili dodirnuti tipku ☰ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Podešavanje tačnog vremena se otakuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podešiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodatka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA 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 upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hlađi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrивati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrevati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hrani koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativnu funkciju "Sijalica u rerni" pomoći okruglog dugmeta za izbor funkcije.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

i Maksimalno vreme koje se može podešiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.

Maksimalno vreme za toplu čuvanje je samo 23 sati i 59 minuta.

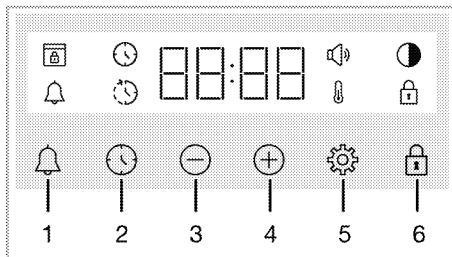
Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.

i Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekrani. Sačekajte kratko da se podešavanja sačuvaju.

i Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podešiti.

i Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.

i U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na tipku



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

- : Simbol za vreme pečenja
 - : Simbol za kraj vremena pečenja*
 - : Simbol alarma
 - : Simbol nivoa osvetljenja
 - : Simbol zaključavanja tastera
 - : Simbol temperature
 - : Simbol jačine zvuka
 - : Simbol zaključavanja vrata*
- * Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

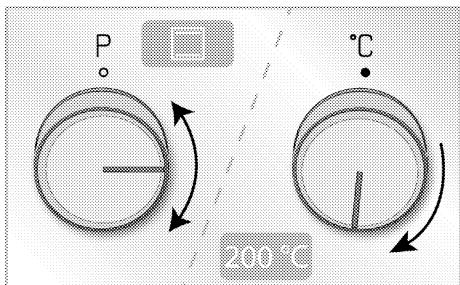
Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

Primer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

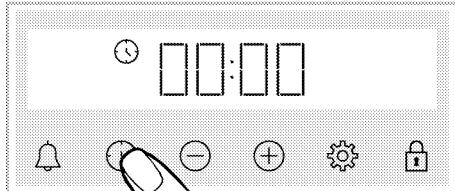
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane podešavanjem

vremena spremanja hrane;

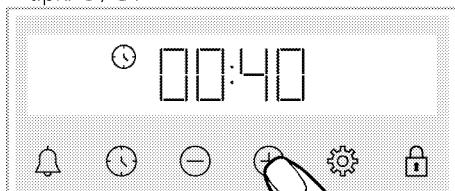
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite dok se na ekranu ne pojavi simbol za vreme spremanja hrane.



Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki .

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki .



i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hrana u rernu i podešite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol nestaje.

5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

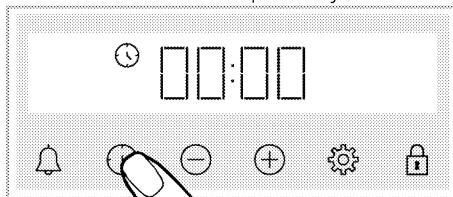
Da vreme završetka spremanja hrane podešite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

***Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podešiti vreme spremanja hrane i vreme spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

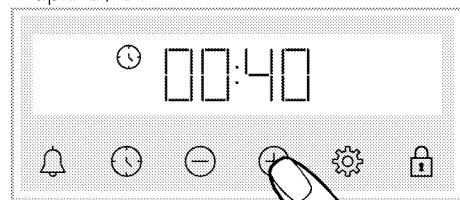
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite simbol za vreme spremanja hrane.



i Nakon što podešite funkciju rada i temperaturu, možete podešiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku + za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki +/−.

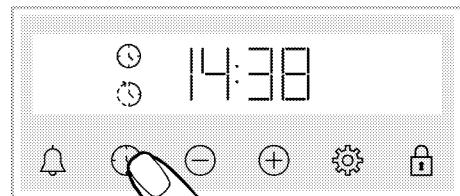
3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki +/−.



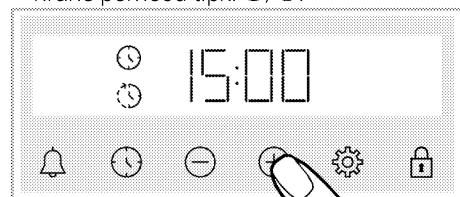
i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane, simbol neprekidno se prikazuje na ekranu.

4. Dodirnite simbol da biste ponovo podešili vreme završetka.



5. Podesite vreme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/−.



» Nakon što je podešeno vreme završetka spremanja hrane, simbol i simbol sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na ekranu. Čim započne spremanje hrane, simbol nestaje.

6. Stavite hrana u rernu i podešite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podešili. Kada se dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagreva do

zadate temperature. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.

7. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojavitи "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal
8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

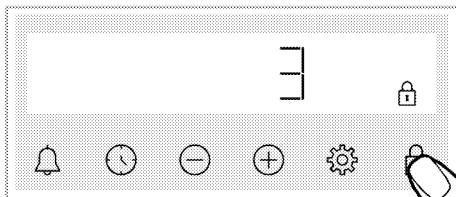
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovo početi raditi. Da biste sprecili da rerna ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.

Podešavanja

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



» Pojavi se simbol  i na ekranu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je podešeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  pre nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku pre završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

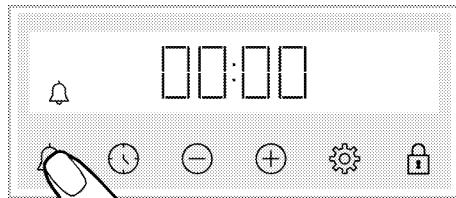
1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .
- » Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.

i Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću /

» Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava. Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.

» Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

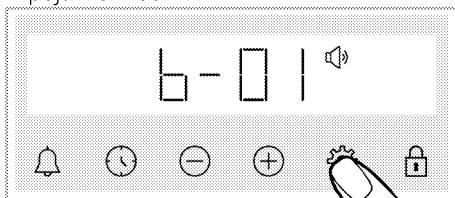
Ako želite da otkažete alarm;

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podešili vreme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.

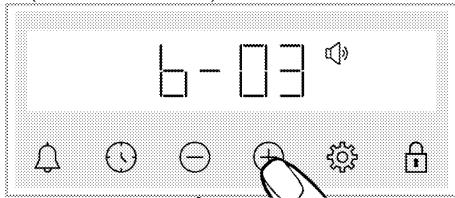
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

Promena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



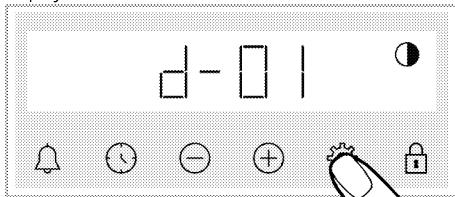
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki /. (b-01-b-02-b-03)



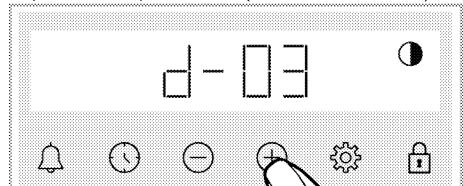
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzano bez dodirivanja tipki.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki /. (d-01-d-02-d-03)



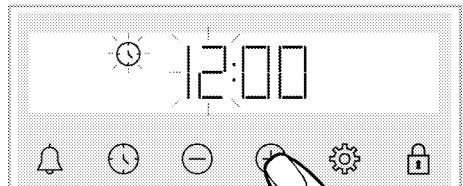
» Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzano bez dodirivanja tipki.

Promena tačnog vremena

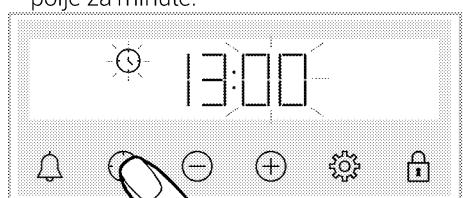
na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podešili,

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .

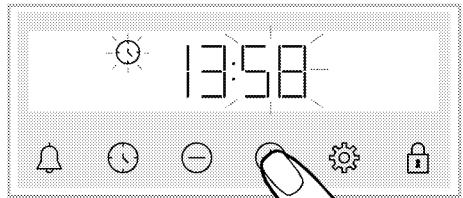
2. Podesite tačno vreme dodirom na /.



3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na /.



5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku  ili .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/lí očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osjetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posude koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne

menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posude koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuda na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuda.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smede boje. U ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.

- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.

- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za kuhanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodataci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kaliup za torte na žičanom grillu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grillu**	Gornji i donji grejač		160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grillu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	35 ... 45
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	3	250	8 ... 15

Prethodno zarijanjanje se preporučuje za svu hrancu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 Standardni pleh* 4 Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45
Keksići	2 Standardni pleh* 4 Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Peciva	1 Standardni pleh* 4 Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 _ 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	2 Standardni pleh* 4 Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijanjanje se preporučuje za svu hrancu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileteta, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plećka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijanjanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obradjavati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata ferne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima**

rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u feri. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod.

Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg

čišćenja.

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno / okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se grili.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno / okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril Stavite jednu posudu na donju policu	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se

olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno / okvirno)
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Ne primenjivite deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uredaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjuju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštре predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uredaj očistite sapunom za pranje suda, topлом vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suda.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i rucica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krušku sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.

- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuda, topлом vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netrvdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazivaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju lagani mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uredaj očistite deterdžentom za pranje suda, topлом vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.

- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirčeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunđerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubedeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojavit korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.

- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrat.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

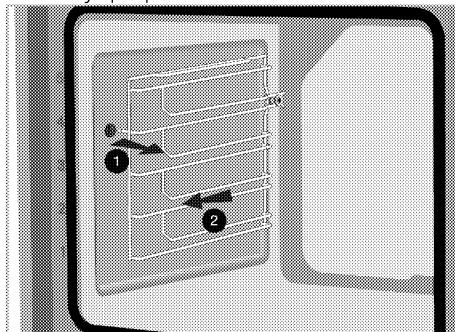
Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima.

Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim poljcama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu polici prema sebi da biste je potpuno skinuli.



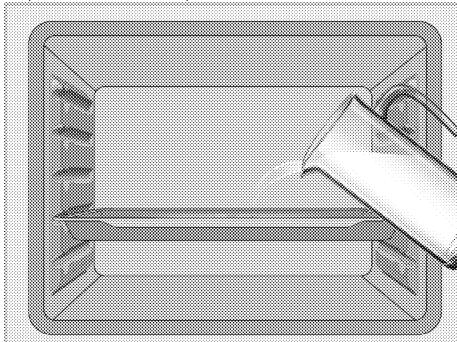
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



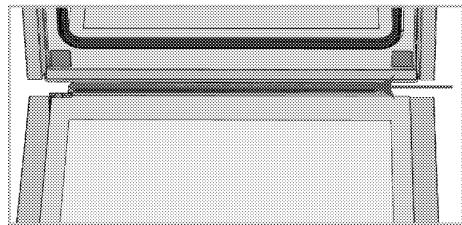
3. Podesite pećnicu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opeketina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpnu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

- i** Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplov vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirčetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamence koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

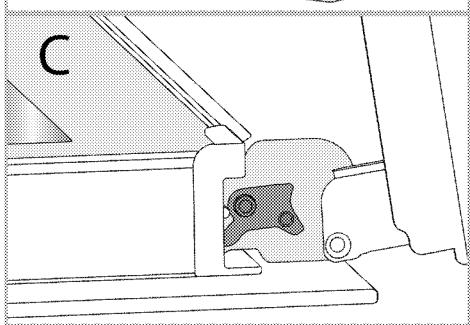
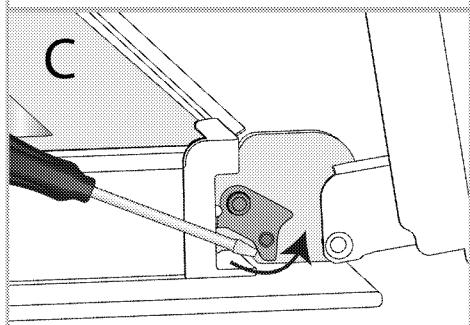
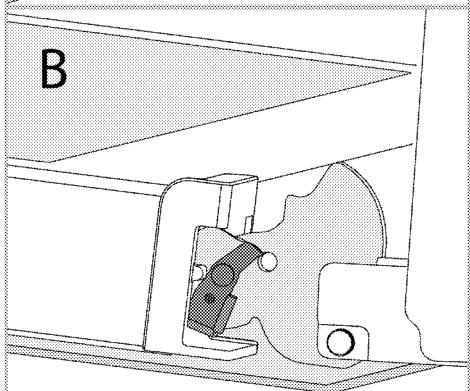
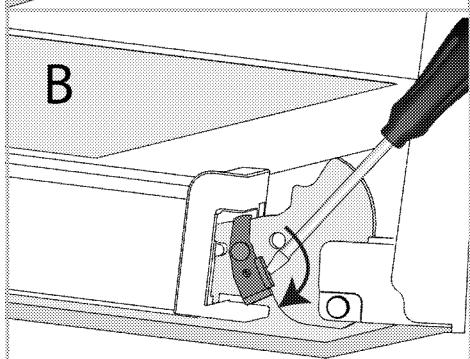
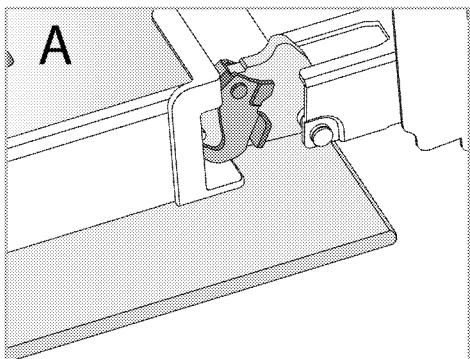
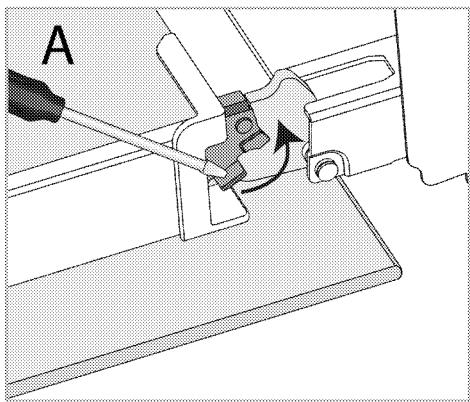
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki.
(A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata.

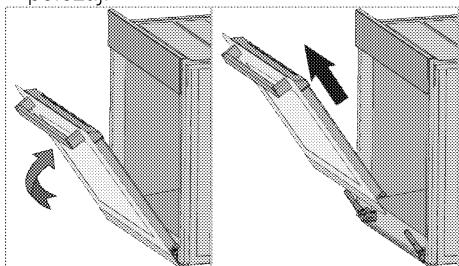
(B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem.

Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoren položaj

Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



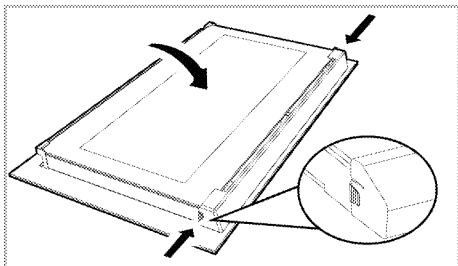
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobođili iz leve i desne šarke.

- i** Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

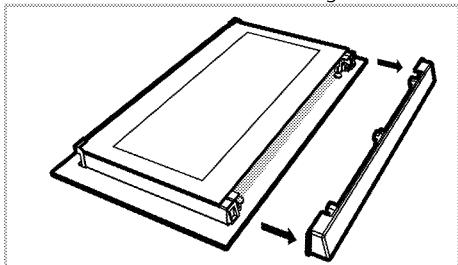
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

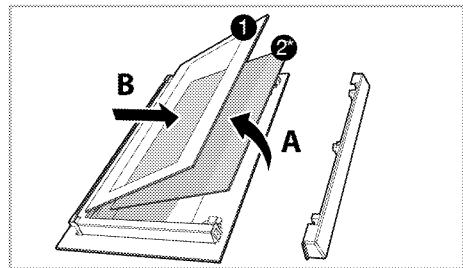
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovo postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslavljivanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proze.

7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamenja sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

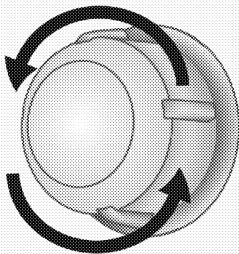
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanjem elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste

izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

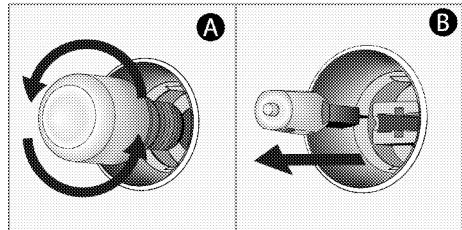
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



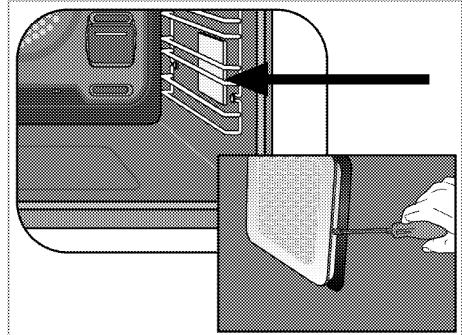
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrećite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

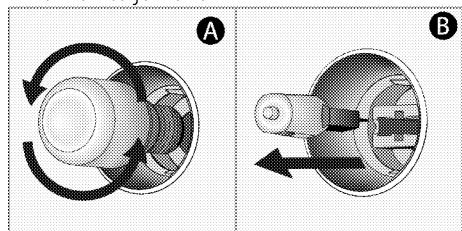
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrećite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> Ovo nije kvar.

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> Ovo nije kvar.

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hlađi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> Ovo nije kvar.

Uredaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.
- Uredaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> Proverite gde je uključen strujni kabl.
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.

Sijalica u remni je u kvaru.

- Sijalica u remni je pokvarena. >>> Zamenite sijalicu u remni.
- Nema struje. >>> Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače

Reerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite remnu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače

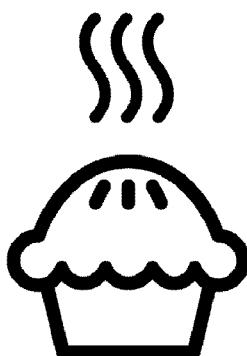
(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS



RECIKLIRANI I
RECIKLALIBILNI PAPIR

Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizведен uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

SADRŽAJ

1 Sigurnosna uputstva	4	Prvo postavljanje vremena	18
Namjena.....	4	Prvo čišćenje	18
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4		
Električna sigurnost	5		
Sigurnost u transportu	7		
Sigurnost pri ugradnji	7		
Sigurnost upotrebe	7		
Upozorenja o temperaturi.....	8		
Uporaba dodataka.....	8		
Sigurnost kuvanja.....	8		
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	9		
2 Uputstva za zaštitu okoliša	10		
Propis o odlaganju otpada.....	10		
Uskladenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda	10		
Odlaganje materijala za pakovanje.....	10		
Preporuke za štednju energije	10		
3 Vaš proizvod	11		
Predstavljanje proizvoda.....	11		
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda.....	12		
Kontrola rerne.....	12		
Radne funkcije rerne	13		
Dodaci uređaja.....	14		
Korišćenje dodataka uređaja.....	15		
Tehničke specifikacije	17		
4 Prva uporaba	18		
5 Kako rukovati pećnicom	19		
Opće informacije o uporabi rerne	19		
Rad kontrolne jedinice rerne.....	19		
Postavke.....	22		
6 Opće informacije o spremanju hrane	24		
Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni	24		
Peciva i hrana iz rerne.....	24		
Meso, riba i meso od peradi.....	26		
Gril 27			
Testna jela.....	28		
7 Održavanje i njega	30		
Opće informacije o čišćenju	30		
Čišćenje dodataka	31		
Čišćenje kontrolne table	31		
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane).....	31		
Jednostavno paročišćenje.....	32		
Čišćenje vrata rerne.....	32		
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne	34		
Čišćenje sijalice u rerni	34		
8 Rješavanje problema	36		

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništена.
- **⚠️** Ugradnju i popravke uvjek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- **⚠️** Koristite samo originalne rezervne djelove i dodatke.
- **⚠️** Ne pokušavajte popraviti i mijenjajti nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- **⚠️** Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.

⚠️ Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijevanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijevanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.

⚠️ Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljudi

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljamte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima vrerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u

skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabel za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odjeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavlajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara uslijed nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
(Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.

- Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zlijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih djelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora topote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijajuće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijajuće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rerну, vadite hranu itd., uvjek koristite rukavice otporne na toplinu.

Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvjek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Sigurnost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.

- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja

opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplje područje i masna hrana se može zapaliti.

Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sapanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti grubu abrazivnu sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu ploču uvjek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizведен od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijek trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

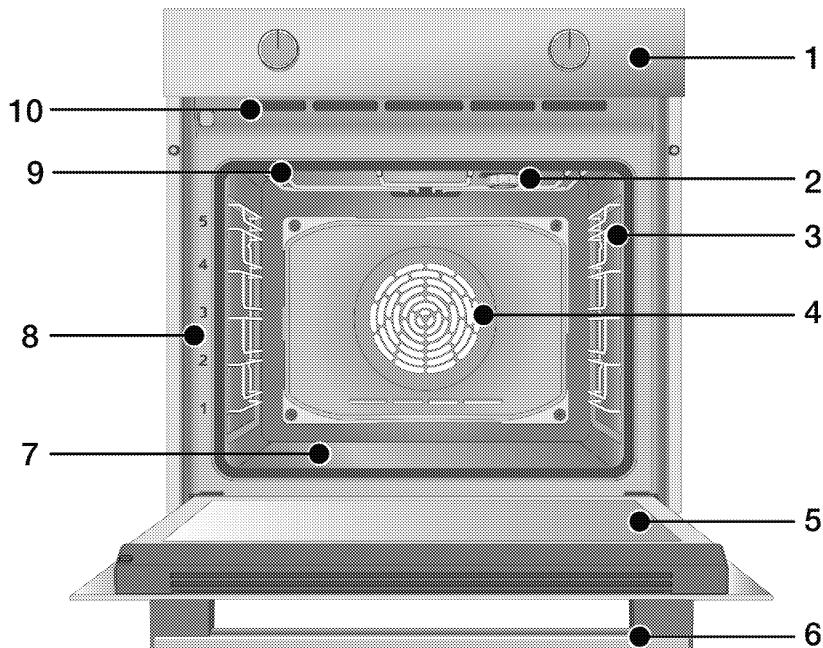
Preporuke za štednju energije

Informacije o energetskoj efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda date uz proizvod. Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvjek izvršite prethodno zagrijevanje. Ne otvarajte vrata rerna često tijekom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

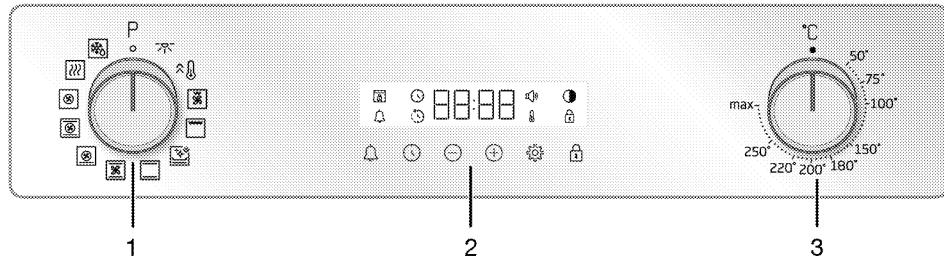


- | | |
|---|--|
| 1 Kontrolna tabla | 9 Gornji grijač |
| 2 Sijalica* | 10 Ventilacioni otvori |
| 3 Žičane police** | * Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike. |
| 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) | ** Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primjeri. |
| 5 Vrata | |
| 6 Ručka | |
| 7 Donji grijač (donja čelična ploča) | |
| 8 Pozicije polica | |

Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaci van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem ulijevo/udesno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

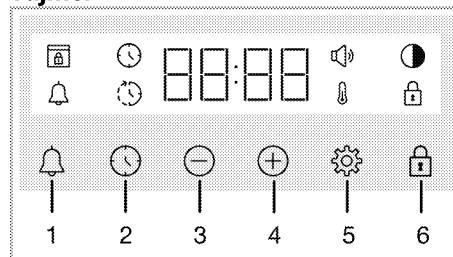
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne postavljenu temperaturu. Kada temperatura

u rerni padne ispod postavljene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- | | |
|--|-----------------------------------|
| | : Simbol za vrijeme pečenja |
| | : Simbol za kraj vremena pečenja* |
| | : Simbol alarma |
| | : Simbol nivoa osvjetljenja |
| | : Simbol zaključavanja tipki |
| | : Simbol temperature |
| | : Simbol jačine zvuka |
| | : Simbol zaključavanja vrata* |

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grijач u rerni. Svijetli samo sijalica u rerni.
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagrijava. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrzнуте hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavnja hrane sa žitaricama.
	Gornji i donji grijач	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijач istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijач	*	Uključen je samo donji grijач. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišće.
	Gornji i donji grijач + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijaćima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "Pizza"	*	Rad sa donjim grijaćem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grijач, donji grijач i topli ventilator. Svi djelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

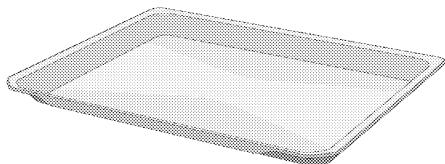
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Brzo zagrijavanje	-	Svi grijaci u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovodenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrijevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.
	Održavanje topline	*	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

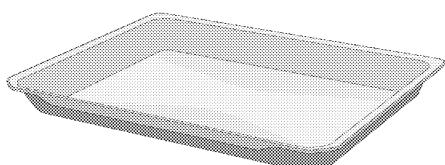
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformirati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

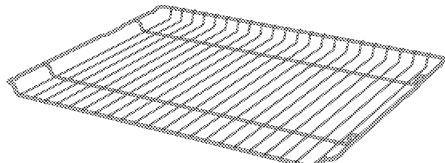
Koristi se za tjesto, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

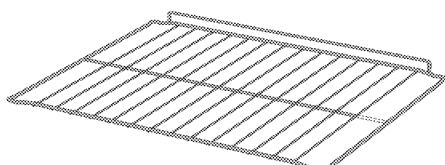
Koristi se za tjesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu polici.



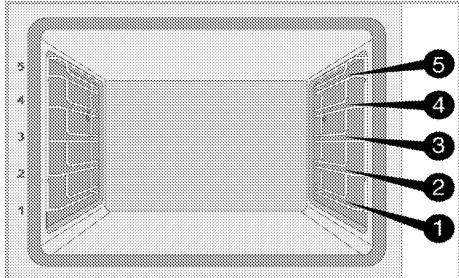
Modeli bez žičanih polica:

Korišćenje dodatka uređaja

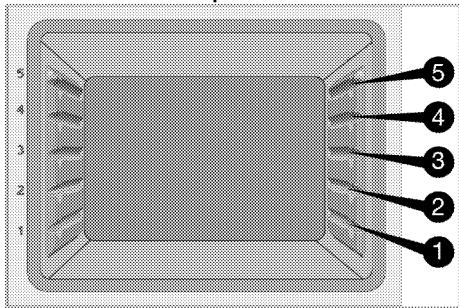
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja police u prostoru za pripremu hrane. Redoslijed policia je označen brojevima na prednjem okviru terne.

Modeli sa žičanim policama



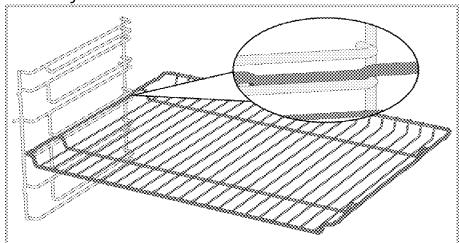
Modeli bez žičanih polica



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

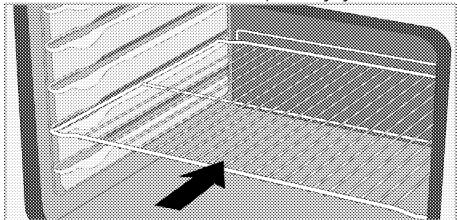
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na polici, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid reme.



Modeli bez žičanih polica:

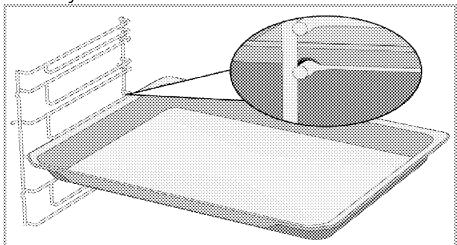
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na polici. Dok postavljate žicu za gril na polici, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

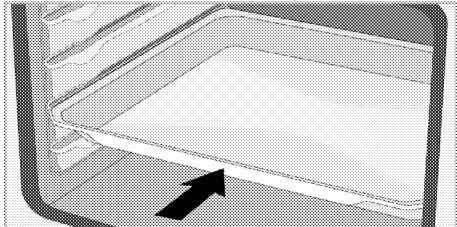
Modeli sa žičanim policama:

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu polici, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid reme.



Modeli bez žičanih polica:

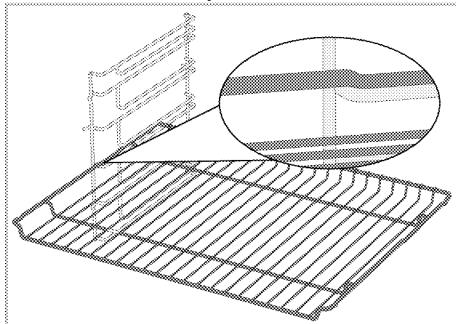
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na polici. Dok postavljate pleh na željenu polici, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



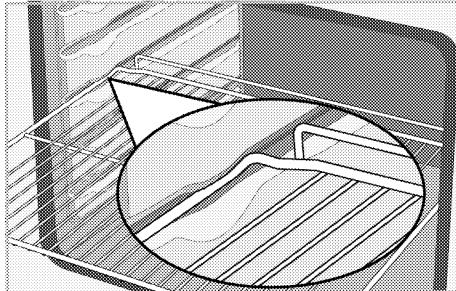
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uredaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

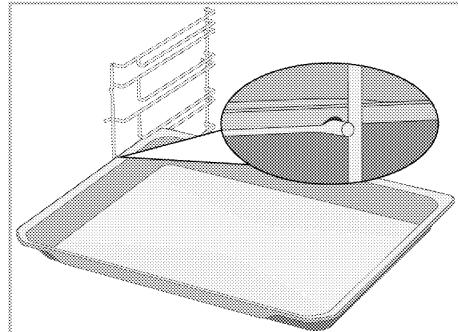


Modeli bez žičanih polica



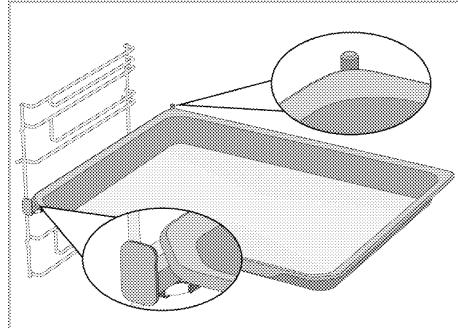
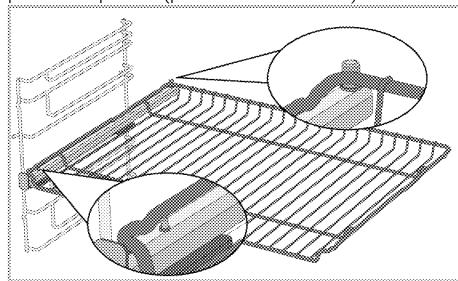
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispuštenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Tip i presjek kabela koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,3 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

* Osnove: Informacije o energetskoj naljepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrijednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grijačem i sa grijanjem pomoću ventilatora (ako postoji). Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grijanje s ventilatorom, 2-Grijanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

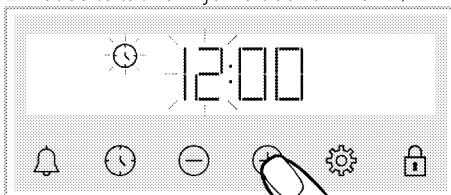
4 Prva uporaba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

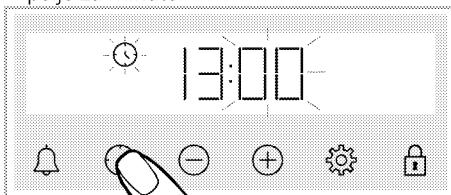
Prvo postavljanje vremena

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

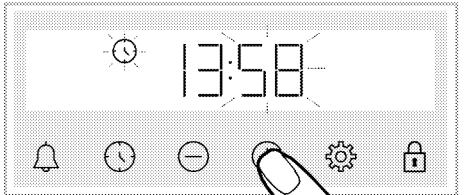
1. Kad prvi put uključite uređaj, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ☰.
2. Podesite tačno vrijeme dodirom na ☰/⊖.



3. Dodirnite tipku ☰ ili ☱ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na ☰/⊖.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku ☰ ili ☱. Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ☰ nestaje sa zaslona.

i Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00“ i simboli ☰ nastavljaju da trepte i rerna neće početi raditi. Da bi vaša rerna radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ☰ kada tačno vrijeme bude „12:00“. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavka“.

i Postavke tačnog vremena se otkazuju u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijaci u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštре predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o uporabi rerne Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hlađi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hrani koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svjetlo u reni

Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako želite da sijalica rerne bude konstantno uključena, odaberite operativnu funkciju "Sijalica u reni" pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcije.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

i Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta.

Maksimalno vrijeme za topli držanje je samo 23 sati i 59 minuta.

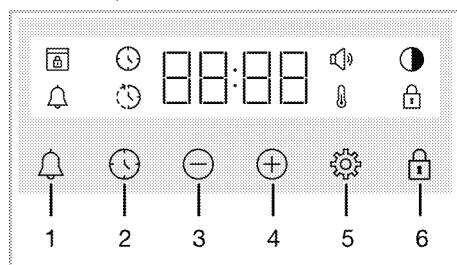
Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.

i Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte kratko da se postavke sačuvaju.

i Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podešiti.

i Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.

i U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na tipku .



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol za vrijeme pečenja
 : Simbol za kraj vremena pečenja*

- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvjetljenja
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

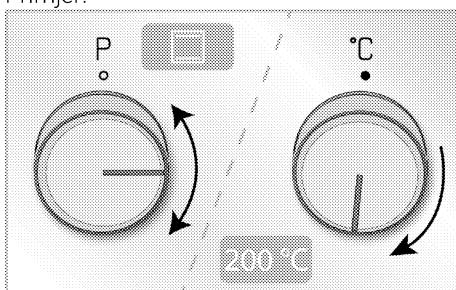
Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

Primjer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

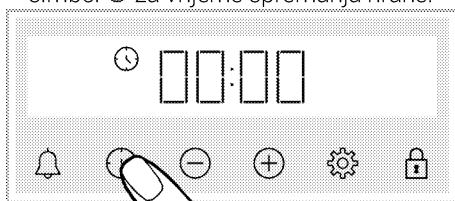
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje

automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

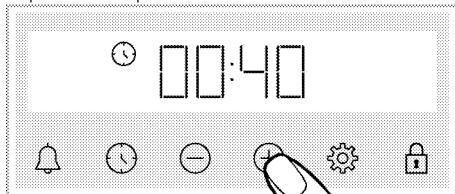
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.



 Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku  za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki  / .

3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki  / .



 vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.

5. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "**End**" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

6. Upozorenje se oglašava dva minuta.

Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

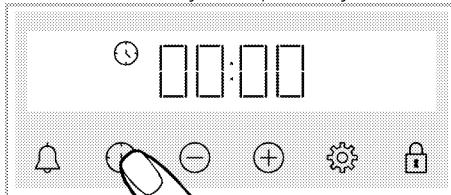
Da vrijeme završetka spremanja hrane podešite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.)

***Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podešiti vrijeme spremanja hrane i vrijeme spemanja hrane na odloženo vrijeme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

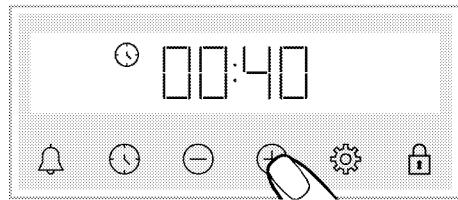
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.



i Nakon što podešite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku  za brzu postavku vremena spremanja hrane i promjeniti vrijeme pomoću tipki  / .

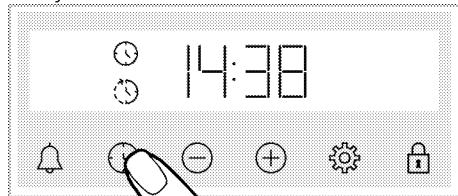
3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki  / .



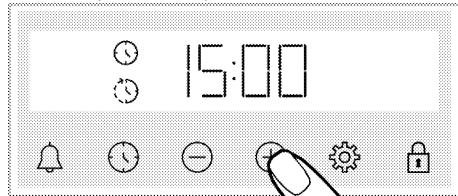
i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je postavljeno vrijeme spremanja hrane, simbol  neprekidno se prikazuje na zaslonu.

4. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovno postavili vrijeme završetka.



5. Podesite vrijeme završetka spremanja hrane pomoću tipki  / .



» Nakon što je postavljeno vrijeme završetka spremanja hrane, simbol  i simbol  sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na zaslonu. Čim započne spremanje hrane, simbol  nestaje.

6. Stavite hrana u rernu i podešite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vrijeme rerne automatski izračunava vrijeme početka spremanja hrane oduzimajući vrijeme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podešili. Kada se dostigne vrijeme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagrijeva do zadane temperature. Postavljeno vrijeme

spremanja hrane počinje odbrojavati i pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.

7. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal
8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

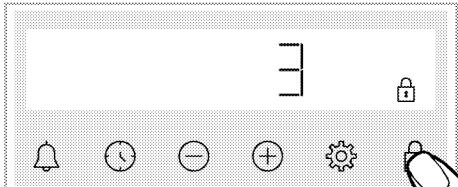
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovno početi raditi. Da biste sprječili da rerna ponovno radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.

Postavke

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprječiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



» Pojavi se simbol  i na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je postavka zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  prije nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku prije završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

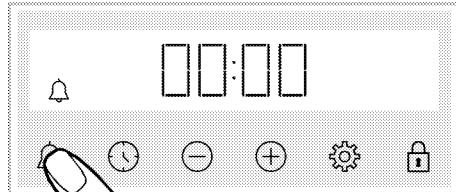
1. Dodirnite  dok sa zaslona ne nestane simbol .
- » Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na zaslonu.

Postavke alarma

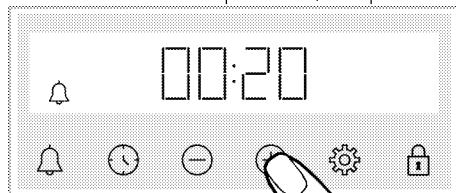
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.

- i** Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vrijeme alarma počinje da odbrojava. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.

3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

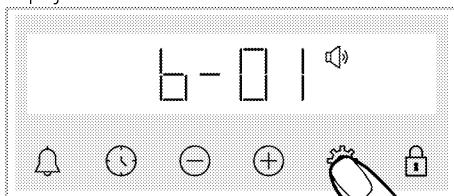
1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.
» Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

Ako želite da otkažete alarm;

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

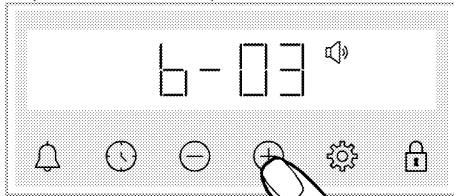
Promjena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo pomoću tipki /.

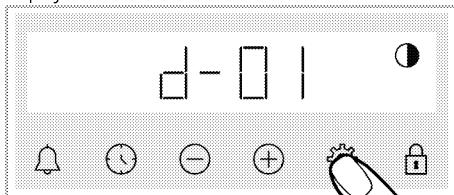
(b-01-b-02-b-03)



3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

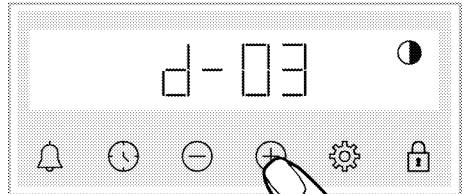
Postavka osvjetljenosti zaslona

1. Dodirnite tipku  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvjetljenosti pomoću tipki /.

(d-01-d-02-d-03)

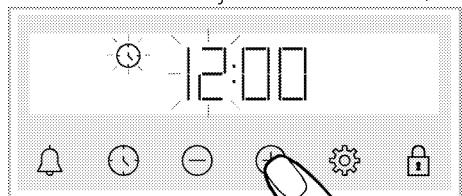


» Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

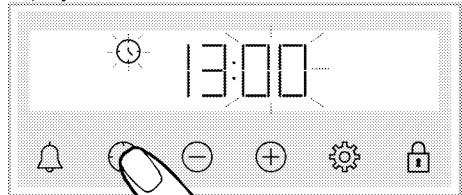
Promjena tačnog vremena

na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

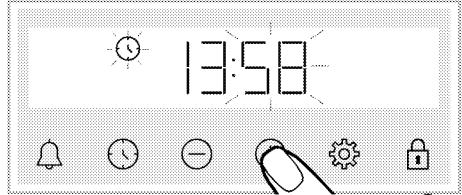
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme dodirom na /.



3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na /.



5. Potvrđite postavke dodirom na tipku  ili .

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnije postavke za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke rerne i dodataka za ta jela.

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vrijeme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/lí očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvjek izvadite neupotrijebljene dodatke iz rerne prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osjetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvjek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pripreme stavite hrana na preporučenu ispravnu policu. Ne

mijenjajte položaj police tijekom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite vanjski pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hrana u rernu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete hrana spremati uz upotrebu posuda na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smede boje. U tom slučaju, možda ćete trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hrana na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je ljepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.

- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tjesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijач		160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta*	Gornji i donji grijач	3	170	25 ... 35
	Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач + ventilator	2	200	35 ... 45
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	3	250	8 ... 15

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 Standardni pleh* 4 Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45
Keksići	2 Standardni pleh* 4 Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Peciva	1 Standardni pleh* 4 Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	1 _ 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	2 Standardni pleh* 4 Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke pečenja

- Pečenje cijelog piletina, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuhanje kuvajte u jednoj tacni.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plećka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijач + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril*	Gornji i donji grijач + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Stavite jednu posudu na donju policu	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žičani gril*	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijач + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Žičani gril*	3	200	20 ... 30
Riba	Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijач + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril*	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplijе područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata ferne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima ferne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijaća.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u ferri. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cijelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se grili.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril Stavite jednu posudu na donju policu	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijevati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se

olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijać	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijać	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tjestava*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griliće.

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekatine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uredaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se vijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštре predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uredaj očistite deterdžentom za pranje posuda, topлом vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promjeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.

- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuda, topлом vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za postojane mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na mrežnoj lokaciji vašeg proizvoda te sunder za čišćenje koja ne stvara ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerna ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju lagani mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uredaj očistite deterdžentom za pranje posuda, topлом vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.

- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirčeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sunđerom sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne ostane deterdžent. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u perilici za suđe.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gume vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gume i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetići kontrolnu tablu i gume.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.

- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabratи.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

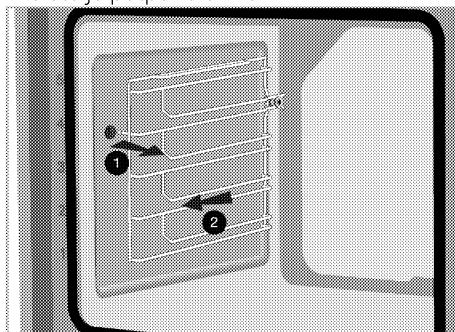
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim poljcama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



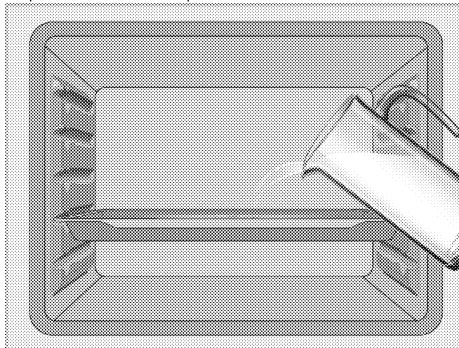
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

Jednostavno paročišćenje

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



3. Podesite rerenu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

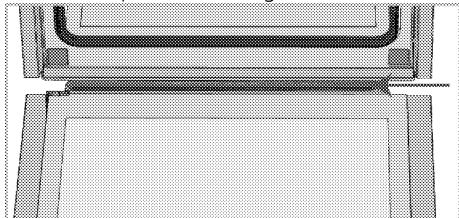
Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opeketina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, mеку krpnu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapatiti kada se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg

modela. Nakon kondenzacije u rerni, u dijelu žleba ispod rerne može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuda, toplov vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

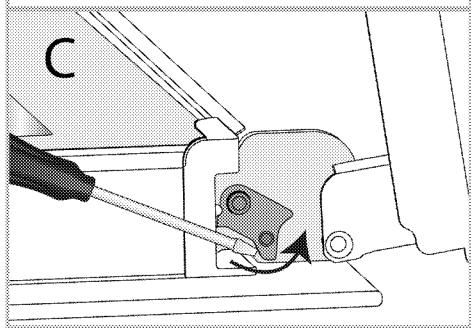
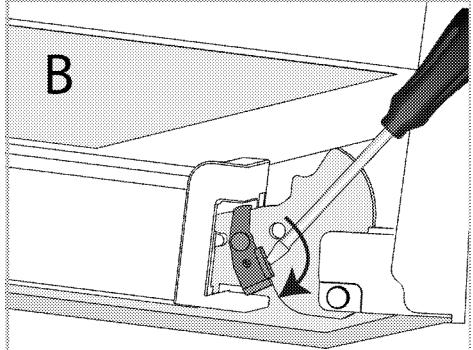
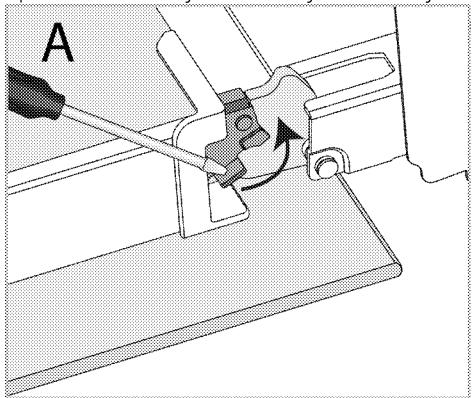
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

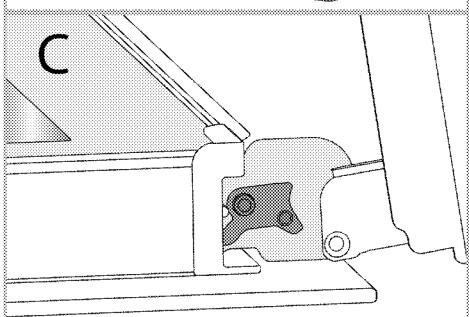
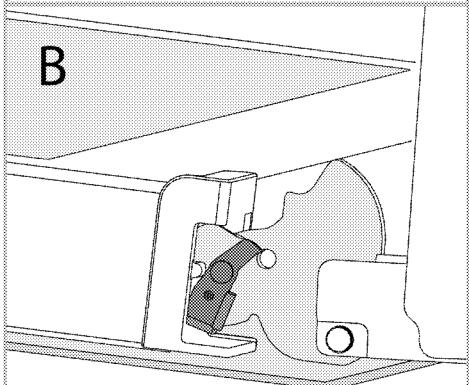
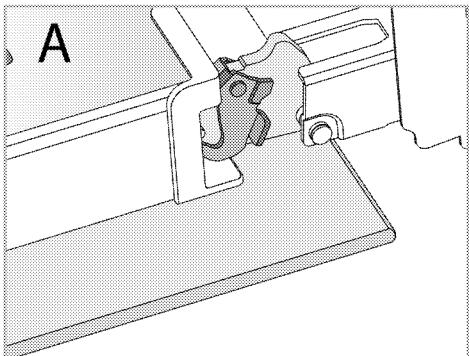
Tip šarke (A), (B), (C) varira ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve tipove šarki.

(A) šarka je dostupna u normalnim tipovima vrata.

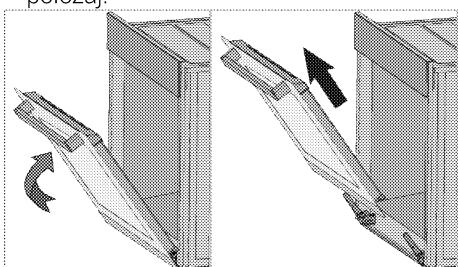
(B) šarke tipa dostupne su u tipo
zatvaračkim tipovima vrata.
Šarke tipa (C) dostupne su u mekim
tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren
položaj.



4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobođili iz lijeve i desne šarke.

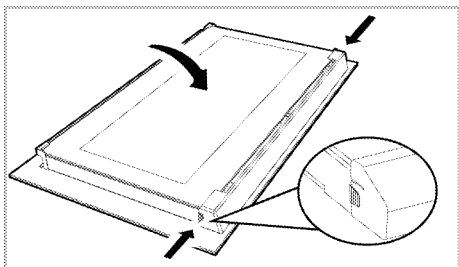
- i** Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

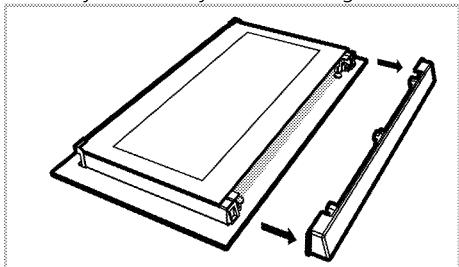
rerne

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

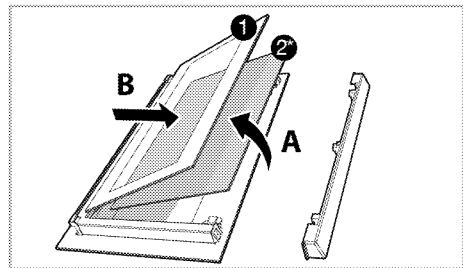
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča s unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo.) Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične prorene.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, topлом vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

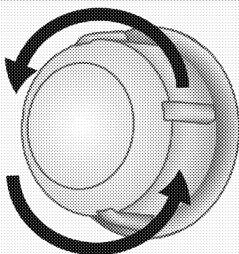
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanjem elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste

izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekatine!

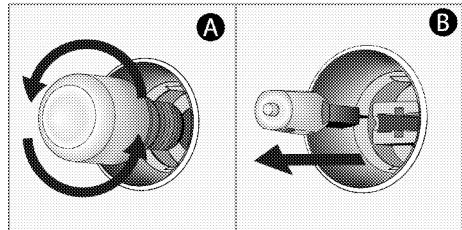
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



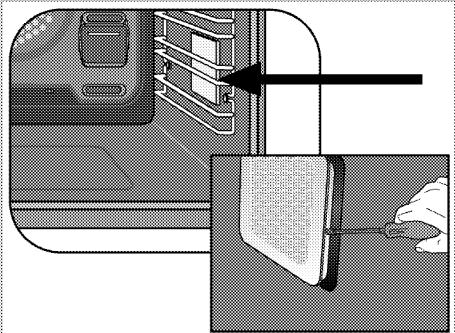
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrećite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

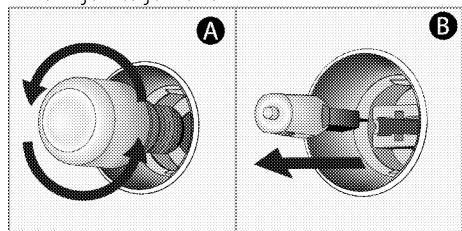
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrećite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamjenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> Ovo nije kvar.

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> Ovo nije kvar.

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se grije i hlađi.

- Kada se metalni djelovi griju, šire se i izazivaju zvukove. >>> Ovo nije kvar.

Uredaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamjenite ih ili resetujte.
- Uredaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> Provjerite gdje je uključen strujni kabl.
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> Zamijenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamjenite ili resetujte osigurače

Rerna ne grije.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamjenite ili resetujte osigurače

(Kod modela sa tajmerom) Zaslon sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> Podesite vrijeme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.

