



Ugradbena pećnica

Perilica posuđa

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



BBVM17400BDS

385442023_3/ HR/ SR/ R.AB/ 18/08/23 11:41
7768287680

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute	4	6.1.3 Roštilj.....	34
1.1 Namjena	4	6.1.4 Ispitivanje hrane.....	35
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4	7 Čišćenje i održavanje	37
1.3 Električna sigurnost.....	5	7.1 Opće informacije o čišćenju	37
1.4 Siguran transport.....	6	7.2 Pribor za čišćenje	39
1.5 Sigurna instalacija	7	7.3 Čišćenje upravljačke ploče	39
1.6 Sigurna upotreba	7	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	39
1.7 Temperaturna upozorenja.....	8	7.5 Jednostavno čišćenje parom	39
1.8 Upotreba pribora.....	8	7.6 Čišćenje vrata pećnice	40
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja	8	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	41
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	9	7.8 Čišćenje lampice pećnice	42
2 Upute za zaštitu okoliša	10	8 Rješavanje problema	43
2.1 Direktiva o otpadu.....	10		
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	10		
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	10		
2.3 Preporuke za uštedu energije	10		
3 Vaš proizvod	11		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	11		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	11		
3.2.1 Upravljačka ploča.....	12		
3.3 Radne funkcije pećnice	12		
3.4 Pribor proizvoda	15		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	16		
3.6 Tehničke specifikacije	18		
4 Prva uporaba	19		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena.....	19		
4.2 Početno čišćenje	19		
5 Rukovanje pećnicom.....	20		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom.....	20		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice	20		
5.3 Postavke.....	26		
6 Opće informacije o pečenju.....	28		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	28		
6.1.1 Slastice i jela iz pećnice	29		
6.1.2 Meso , riba i perad	32		



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj

uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.

- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - Ako vaš proizvod nema kabel, koristite samo strujni kabel opisan u odjeljku „Tehničke specifikacije”
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni dodatne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabel, uvijek ga izvucite držeći utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.

- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.

- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi proizvoda bit će vrući tijekom upotrebe. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada, proizvod se zagrijava. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.

- Uvijek koristite rukavice za pećnicu koje su otporne na toplinu kada stavljate u vruću pećnicu ili je vadite iz nje, itd.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.

- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte

samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne

zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

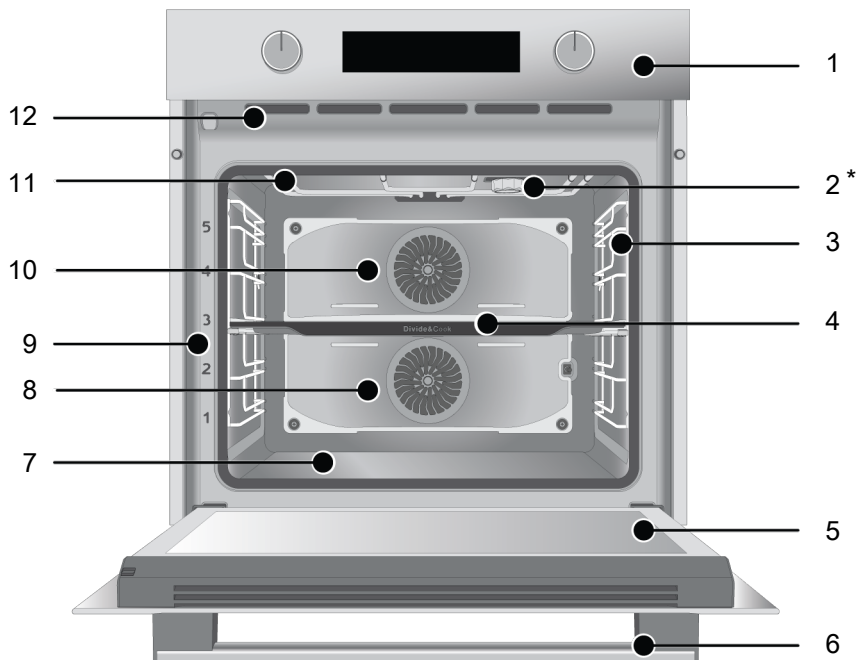
2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom rada funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom rada funkcije Eco zagrijavanje ventilatorom, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Položaji polica

11 Gornji grijač

2 Lampica

4 Ploča odvajanja

6 Ručka

8 Motor donjeg ventilatora (iza čelične ploče)

10 Motor gornjeg ventilatora (iza čelične ploče)

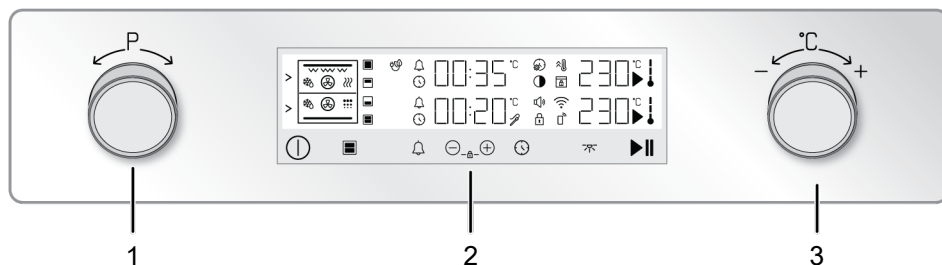
12 Ventilacijske rupe

* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije.

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



1 Gumb za odabir funkcije

2 Upravljačka jedinica

3 Okretni gumb odabira temperature

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir, prvo dodirnite gumb ① i uključite pećnicu. Zatim, okrenite okretni gumb odabira funkcije lijevo/desno.

Gumb za temperaturu

Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir, prvo dodirnite gumb ① i uključite pećnicu. Zatim, okrenite okretni gumb temperature lijevo/desno.

Pokazatelj unutarnje temperature pećnice

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu unutarnje temperature na zaslonu. Kada kuhanje započne, simbol se vidi na zaslonu, a kad unutarnja temperatura pećnice dosegne podešenu temperaturu tada svijetli svaka razina simbola.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.



Ako se poprečna pregradna ploča postavi u proizvod, maksimalne temperature od 280 °C smanjuju se na 250 °C.

Donja-gornja i pojedinačna velika zona za kuhanje

Simbol funkcije			Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
Pojedinač na velika zona	Donja zona	Gornja zona			
			Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.

	-	-	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
		-	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane.
	-	-	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
			Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
			Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije možete koristiti ovu funkciju umjesto funkcije „Turbo kuhanje“ u rasponu stupnjeva temperature od 160-220°C. Ali, tada će vrijeme pripreme biti malo duže. Kada je ova funkcija odabrana na zaslonu će se pojaviti znak „ECO“ prve dvije sekunde. Nakon 2 sekunde, prikazat će se vrijednost preporučene temperature.
		-	Funkcija za pripremu pizza	40-280	Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza.
	-		Gornji grijač + ventilator	40-280	Rade gornji grijač i ventilator grijača stražnjoj stijenci. Vrući zrak bolje raspoređuje ventilator u usporedbi kad to radi samo gornji grijač.
	-	-	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Sa svih strana proizvoda kuha se jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi.
	-		Donji roštilj	40-280	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	-		Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.

	-		Cijeli roštilj s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava veliki roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	-	-	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.
	-	-	Jednostavno čišćenje parom	-	Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu. Ova funkcija omogućuje prljavštini unutar pećnice (koja se ne zadržava dugo) da se omekša i lakše očisti. Jednostavno čišćenje parom pogledajte u dijelu o čišćenju.

Kombinacije funkcija međusobnog rada gornje-dolje zone za kuhanje

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Zagrijavanje ventilatorom + Zagrijavanje ventilatorom		Zagrijavanje ventilatorom + Donji grijač		Cijeli roštilj + Zagrijavanje ventilatorom
	Zagrijavanje ventilatorom + Funkcija za pripremu pizza		Donji roštilj + Zagrijavanje ventilatorom		Rad s ventilatorom + Rad s ventilatorom

Intervali postavke temperature interoperabilnosti gornje-donje zone

Na temperaturu jedne zone utječe postavka temperature druge zone kod postupka kuhanja na dvije zone. Iz ovog razloga, postoje ograničenja zbog podešavanja temperatura ovih zona. Intervali temperature koje možete podesiti za jednu zonu navedeni su u sljedećim tablicama, a temelje se na temperaturi koju ste podesili za jednu zonu.

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koju možete podesiti za donju zonu		Podešena temperatura za donju zonu (°C)	Temperatura koju možete podesiti za gornju zonu	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Zone kuhanja pećnice

Možete kuhati na 4 različita načina na različitim zonama pomoću ploče odvajanja u pećnici ili izlaskom iz proizvoda.

Gornja zona



Možete kuhati samo u gornjoj zoni. Prikladno za pečenje na roštilju ili kuhanje male količine. Kada je gornja zona aktivna, na zaslonu se prikazuje funkcija gornje zone, pokazatelj temperature i pokazatelj vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored zaslona funkcije gornje zone.

Donja zona



Možete kuhati samo u donjoj zoni. Prikladno je za kuhanje obroka srednje veličine. Kada je donja zona aktivna, na zaslonu se prikazuje funkcija donje zone, pokazatelj temperature i pokazatelj vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored zaslona funkcije donje zone.

Donja-gornja zona



Istovremeno možete kuhati na gornjoj i donjoj zoni. Prikladno je za kuhanje dva odvojena jela. Kada su aktivne gornja i donja zona, na zaslonu se prikazuju prikazi funkcije, pokazatelj temperature i pokazatelj vremena/trajanja karakteristični za ove zone. Ako obe zone imaju simbole > pored zaslona svoje funkcije, tada su obje zone aktivne.

Pojedinačna velika zona



Možete kuhati na pojedinačnoj velikoj zoni. Prikladna je za kuhanje velikog obroka ili za kuhanje različitih jela. Kada je aktivna

pojedinačna velika zona, zaslon funkcije za obje zone je prilagođen jednoj zoni. Zaslon prikazuje pokazatelj temperature i pokazatelj vremena/trajanja za donju zonu.

3.4 Pribor proizvoda

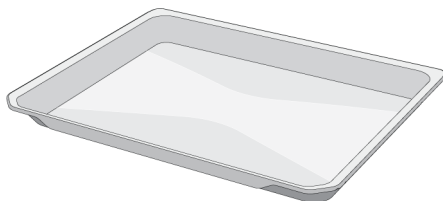
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

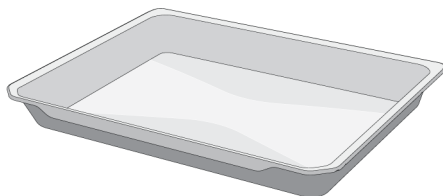
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Duboki pladanj

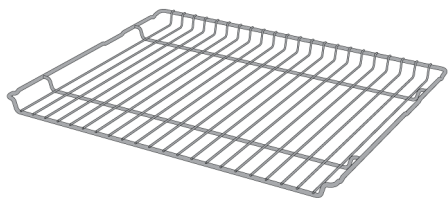
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapla prilikom pečenja na roštilju.



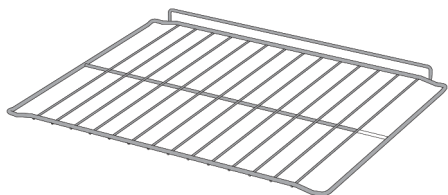
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :

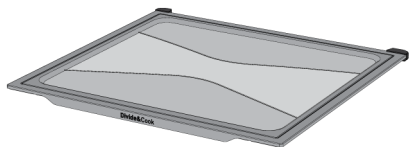


Na modelima bez žičanih policama :



Ploča odvajanja

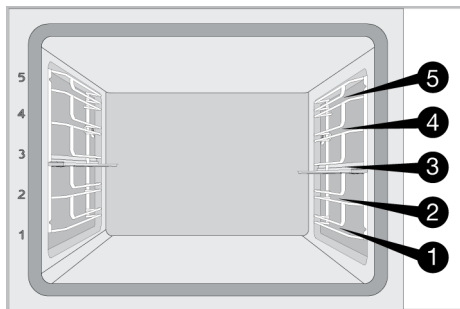
Koristi se za odvajanje zona kuhanja u dvije odvojene zone.



3.5 Upotreba pribora proizvoda

Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policu u prostoru za pečenje. Raspored policu možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

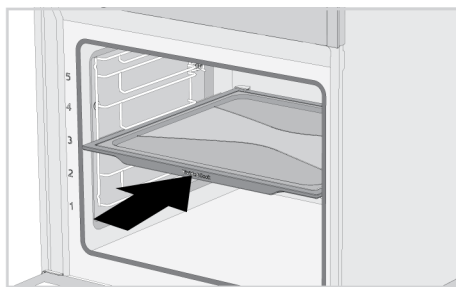


Postavljanje ploče odvajanja

Za kuhanje samo na gornjoj, donjoj ili zajedno na donjoj i gornjoj zoni pećnice, postavite ploču odvajanja kako je prikazano na slici u nastavku i to na položaj 3. rešetke.

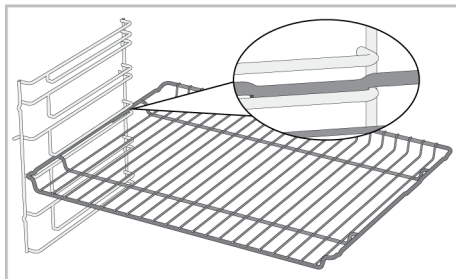


Prije postavljanja ploče odvajanja 3, postavite je ravnomjerno na kraj rešetke i zatim je čvrsto stavite u pećnicu. Ako je postavite pod kutem, tada će se ploča odvajanja oštetiti.



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

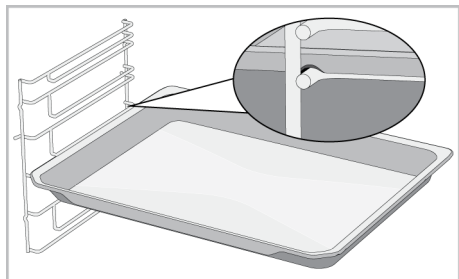
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Stavljanje posude na police za pečenje

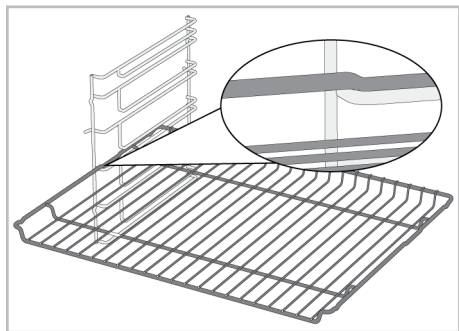
Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se

posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



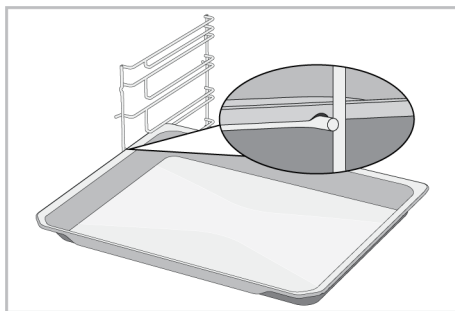
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



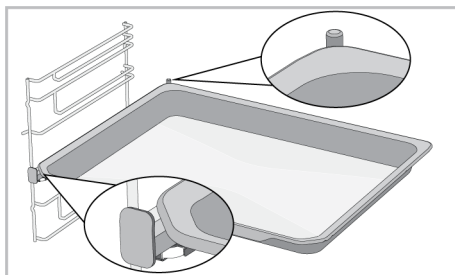
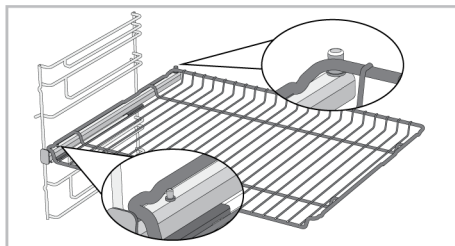
Funkcija zaustavljanja posude

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,8
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

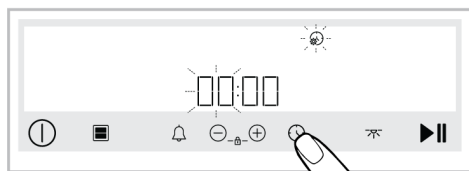
i Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

1. Kada se pećnica pokrene po prvi put točno vrijeme koje je podešeno prikazuje se na zaslonu.
2. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.

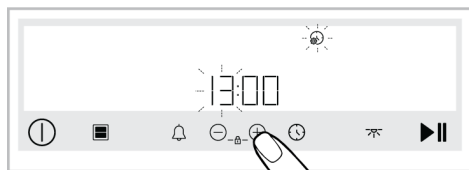
⇒ Na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje završi tada je aktiviran izbornik postavki.

3. Dodirnite gumb /+ dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
4. Za aktiviranje mjerača vremena dodirnite gumb .

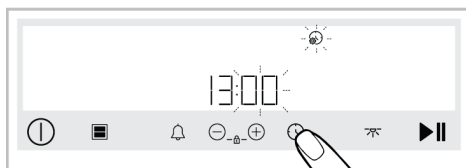
⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu.



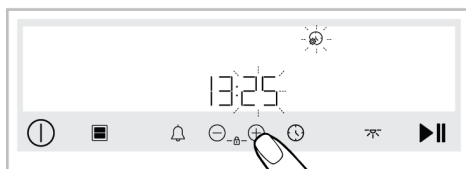
5. Točno vrijeme podesite dodirnom na gumb , a polje minuta aktivirajte ponovnim dodirnom na gumb .



⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu.



6. Dodirnite gumb / i podesite minute. Potvrdite postavku dodirnom gumba .



⇒ Točno vrijeme je podešeno, a simbol  neprekidno svijetli.

i Ako se ne obavi podešavanje prvog mjerača vremena, tada vrijeme započinje od 12:00. Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju dugog nestanka struje, postavka točnog vremena će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.

i Koristi se za odvajanje zona kuhanja u dvije odvojene zone.

3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.

4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena. Kod nekih funkcija pečenja svjetlo se nikad ne uključuje zbog uštede energije.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

Ako se otvore vrata proizvoda dok pećnica rada ili kada je u zatvorenom položaju, tada se svjetlo automatski uključuje.

Ako na upravljačkoj ploči postoji gumb : Kada se svjetlo pećnice automatski uključuje ili isključuje tada možete uključiti i isključiti svjetlo svaki put dodirnom na gumb .

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

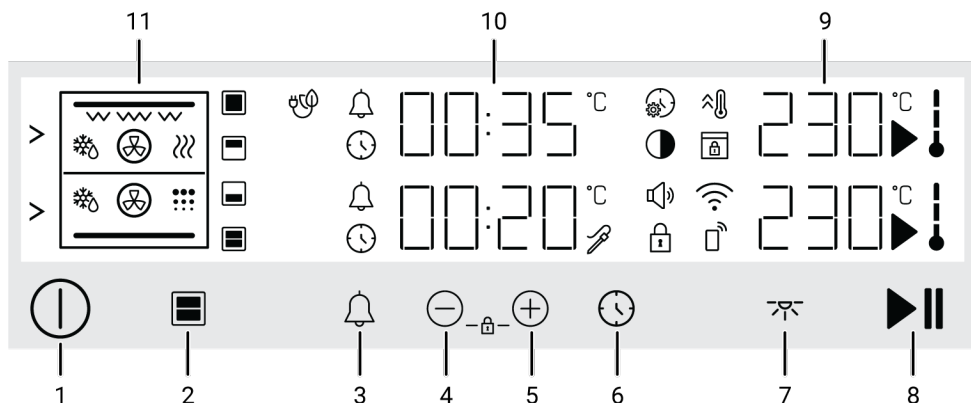
Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti kao pečenje je 5:59 sati. Kod funkcije održavanja topline ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, prethodno podešeno pečenje i trajanje pečenja se poništavaju.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Potrebno je spremati podešene postavke bilo dodirnom na odgovarajući gumb u opisu ili tako što ćete kratko pričekati.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- Ako je aktivirano brzo zagrijavanje na upravljačkoj jedinici tada se na zaslonu pojavljuje simbol  kada pečenje započne i kada pećnica dosegne

temperaturu koju ste podesili za brzo pečenje. Za postavke brzog zagrijavanja pogledajte dio „**Postavke**“.

Upravljačka jedinica

HR



Tipke :

- 1 : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 : Gumbi za odabir zone kuhanja
- 3 : Tipka alarma
- 4 : Gumb za smanjenje i nastavak
- 5 : Gumb za povećanje i nastavak
- 6 : Tipka za vrijeme i postavke
- 7 : Tipka lampice
- 8 : Gumb za početak / zaustavljanje pečenja

Područje pokazatelja :

- 9 : Polje pokazatelja temperature
- 10 : Polje pokazatelja mjerača vremena/trajanja
- 11 : Prikaz funkcija

Simboli na zaslonu :

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (pojačivač)
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol razine glasnoće
- : Simbol svjetline
- : Simbol odmrzavanja
- : Simbol održavanja topline
- : Simbol za pečenje s funkcijom eco fan
- : Simbol pojedinačne velike zone za kuhanje

- : Simbol donje zone za kuhanje
- : Simbol gornje zone za kuhanje
- : Simbol dvostruke zone za kuhanje
- : Simbol uklanjanja postavljenih kontrola
- : Wifi simbol *
- : Simbol samočišćenja *
- : Simbol zaključavanja vrata *
- : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Ako ploča odvajanja nije postavljena nakon otvaranja pećnice, tada se na zaslonu prikazuje prva radna funkcija pojedinačne velike zone. Ako je ploča odvajanja umetnuta, tada se prikazuje prva radna funkcija donje zone. Radna funkcija, temperatura i vrijeme pečenja mogu se podesiti kada se prikažu na ovom statusu.



Ako se na ovom zaslonu ne odabere niti jedna postavka tada će se pećnica isključiti u roku od približno 3 minute, a na zaslonu će se prikazati točno vrijeme.

Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem gumba ①. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

Kuhanje na pojedinačnoj velikoj zoni, samo na donjoj zoni ili samo na gornjoj zoni

- ✓ Koraci u nastavku opisuju kuhanje na pojedinačnoj velikoj zoni, samo na donjoj zoni ili jednostavno kuhanje na gornjoj, zoni, ručno.

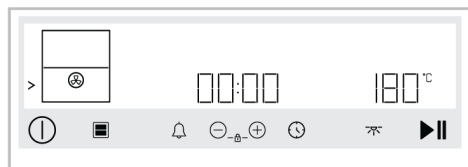


Za kuhanje na pojedinačnoj velikoj zoni, uklonite ploču odvajanja iz proizvoda.

1. Za kuhanje na pojedinačnoj velikoj zoni, uklonite ploču odvajanja iz proizvoda. Ako želite kuhati samo na donjoj ili gornjoj zoni, tada postavite ploču odvajanja.

2. Isključite pećnicu dodirnom na gumb ①.

⇒ Ako ploča odvajanja nije postavljena nakon otvaranja pećnice, tada se na zaslonu prikazuje prva radna funkcija pojedinačne velike zone. Ako je ploča odvajanja umetnuta, tada se prikazuje prva radna funkcija donje zone.



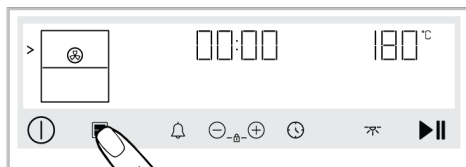
Ilustracija 1: Ako je ploča odvajanja umetnuta:



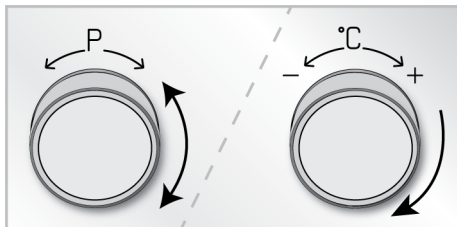
Ilustracija 2: Ako ploča odvajanja nije umetnuta:

3. Kada je ploča odvajanja umetnuta, tada se aktivira zaslon donje zone kuhanja. Samo dodirnite gumb i odaberite gornju zonu.

⇒ > se pojavljuje pored zaslona funkcije koja pripada gornjoj zoni.



4. Kada je aktivirana željena zona kuhanja, odaberite funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću gumba za odabir funkcije.
5. Predefinirana temperatura za radnu funkciju koju ste odabrali prikazuje se na zaslonu. Pomoću okretnog gumba temperature podesite željenu temperaturu pečenja hrane, ako želite promijeniti ovu temperaturu.



Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene predefinirane temperature za radnu funkciju tada se na zaslonu prikazuje temperatura koju ste zadnju podesili. Međutim, ako podešena temperatura nije unutar temperaturnog raspona odabrane radne funkcije tada se pojavljuje najviša podesiva temperatura radne funkcije.

6. Ako želite kuhati **bez podešavanja vremena kuhanja**, za početak kuhanja dodirnite gumb .

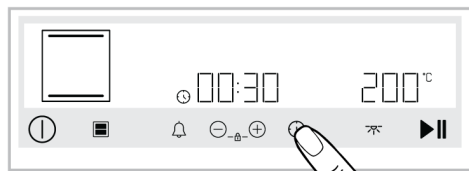


Ako je kuhanje započelo bez podešavanja vremena kuhanja, tada se pećnica neće automatski, same od sebe, isključiti na kraju vremena kuhanja. Korisnik mora prekinuti kuhanje.

- ⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje proteklo vrijeme. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓. Na zaslonu vremena/trajanja prikazat će se proteklo vrijeme od početka kuhanja.

7. Ako želite kuhati **podešavanjem vremena kuhanja** jednom dodirnite gumb ⌚.

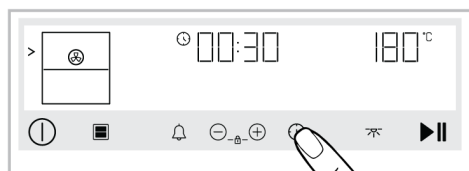
- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje simbol ⌚



Ilustracija 3: Za pojedinačnu veliku zonu:



Ilustracija 4: Samo za donju zonu:



Ilustracija 5: Samo za gornju zonu:

- i** Za brzo podešavanje vremena pečenja možete dodirnuti gumb ⊕ i podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim koristite gumb ⊕/⊖ i promijenite vrijeme.

8. Vrijeme kuhanja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.

- i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnite gumb ►||.

- ⇒ Pećnica će odmah započeti s radom na odabranoj temperaturi i s odabranom radnom funkcijom. Podešeno vrijeme pečenja odbrojava se na zaslonu. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓.

10. Ako kuhate **bez podešavanja vremena kuhanja**, tada se pećnica neće automatski isključiti. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno dodirnite gumb ►|| za završetak pečenja ili dodirnite gumb ⌚ i potpuno isključite pećnicu.

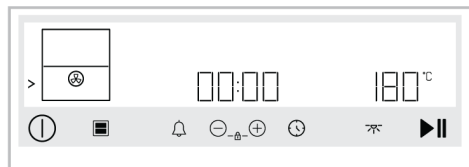
11. Kada kuhata s **podešenim vremenom kuhanja**, kada istekne podešeno vrijeme kuhanja, na zaslonu se pojavljuje tekst „Kraj“. začut ćete zvučno upozorenje i kuhanje prestaje.

- ⇒ Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu prikazuje tekst „Kraj“ ako dodirnete gumb ►|| tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Pećnica će se isključiti ako dodirnete gumb ⌚. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

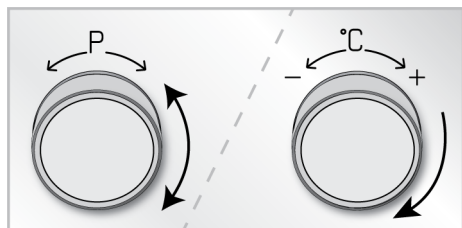
Istovremeno kuhanje na donjoj i gornjoj zoni

- ✓ Sljedeći koraci opisuju kako kuhati zajedno različita jela na donjoj i gornjoj zoni. Prije početka kuhanja, odredite funkcije gornje i donje zone koje su prikladne za jela. Za kombiniranje funkcija gornje-donje zone pogledajte dio „Radne funkcije pećnice“.

1. Umetnite ploču odvajanja i postavite jela na odgovarajuće police u zonama pećnice gdje ih želite kuhati.
2. Isključite pećnicu dodiranjem na gumb ① .
 - ⇒ Nakon što se pećnica uključi prva radna funkcija donje zone prikazat će se na zaslonu.



3. Na donjoj zoni, podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću gumba za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ > se pojavljuje pored zaslona funkcije koja pripada gornjoj zoni.

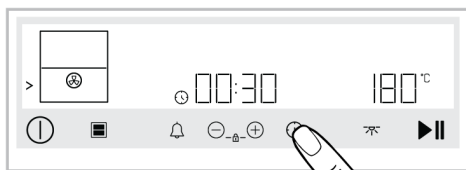
4. Ako želite kuhati bez podešavanja vremena kuhanja, za početak kuhanja dodirnite gumb ►||.

i Ako je kuhanje započelo bez podešavanja vremena kuhanja, tada se pećnica neće automatski, same od sebe, isključiti na kraju vremena kuhanja. Korisnik mora prekinuti kuhanje.

- ⇒ Donja zona pećnice započinje s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje proteklo vrijeme. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓ . Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓ . Na zaslonu vremena/trajanja prikazat će se proteklo vrijeme od početka kuhanja.

5. Ako želite kuhati **podešavanjem vremena kuhanja** jednom dodirnite gumb ⌚.

- ⇒ Na zaslonu vremena/trajanja donje zone pojavljuje se simbol ⌚.



i Za brzo podešavanje vremena pečenja možete dodirnuti gumb ⊕ i podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim koristite gumb ⊕/⊖ i promijenite vrijeme.

6. Vrijeme kuhanja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.

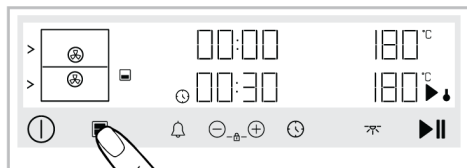
i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

7. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnite gumb ►||.

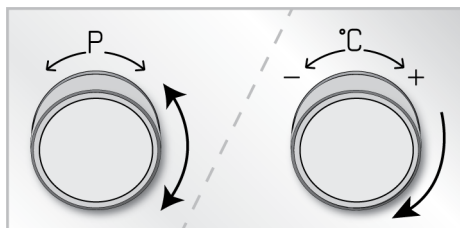
- ⇒ Donja zona pećnice započet će s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Podešeno vrijeme

pečenja odbrojava se na zaslonu. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓.

8. Dodirnite gumb  i aktivirajte gornju zonu.



9. Na gornjoj zoni, podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću gumba za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ ► se pojavljuje pored zaslona funkcije koja pripada gornjoj zoni.

10. Ako želite kuhati **bez podešavanja vremena kuhanja**, za početak kuhanja dodirnite gumb ►||.

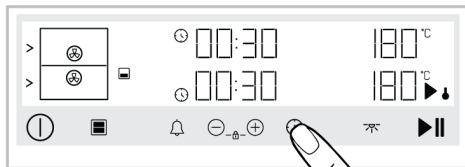
i Ako je kuhanje započelo bez podešavanja vremena kuhanja, tada se pećnica neće automatski, same od sebe, isključiti na kraju vremena kuhanja. Korisnik mora prekinuti kuhanje.

- ⇒ Gornja zona pećnice započinje s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje proteklo vrijeme. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će

početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓. Na zaslonu vremena/trajanja prikazat će se proteklo vrijeme od početka kuhanja.

11. Ako želite kuhati **podešavanjem vremena kuhanja** jednom dodirnite gumb .

- ⇒ Na zaslonu vremena/trajanja gornje zone pojavljuje se simbol .



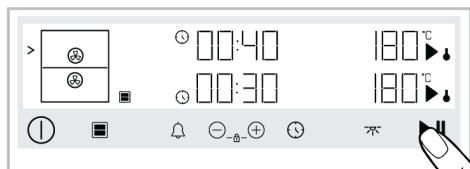
i Za brzo podešavanje vremena pečenja možete dodirnuti gumb  i podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim koristite gumbе / i promijenite vrijeme.

12. Vrijeme kuhanja podesite pomoću gumba /.

i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

13. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, za početak pečenja dodirnite gumb ►||.

- ⇒ Gornja zona pećnice započet će s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Podešeno vrijeme pečenja odbrojava se na zaslonu. Na zaslonu se prikazuju simboli ► i ↓. Kako temperatura u unutrašnjosti pećnice dosegne podešenu temperaturu tako će početi svijetliti simbol svake razine pećnice ↓.



14. Ako kuhate bez podešavanja

vremena kuhanja, tada pećnica neće automatski isključiti obje zone. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kuhanje završite dodirnom gumba ►|| dok je aktivna zona na kojoj je kuhanje završilo. Kada završi kuhanje na drugoj zoni, prvo aktivirajte drugu zonu pomoću gumba ■ i dodirnite gumb ►|| za završetak kuhanja. Ako želite isključiti obje zone, tada dodirnite gumb ① i potpuno isključite pećnicu.

15. Ako kuhate s podešenim vremenom

kuhanja, "End" (kraj) se prikazuje na zaslonu pokazatelja temperature nakon isteka vremena kuhanja, čuje se zvučno upozorenje i kuhanje se zaustavlja na toj zoni. Druga zona nastavlja s radom dok ne istekne vrijeme kuhanja. Kada završi vrijeme kuhanja druge zone, na zaslonu pokazatelja temperature pojavljuje se **"End"** (kraj), čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje s kuhanjem.

- ⇒ Za svaku zonu, čuje se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute na kraju vremena upozorenja. Dok se čuje zvučno upozorenje i dok se na zaslonu prikazuje tekst „**Kraj**“ ako dodirnete gumb ►||, tada pećnica nastavlja s radom na neodređeno vrijeme. Pećnica će se isključiti ako dodirnete gumb ①. Ako se dodirne bilo koji drugi gumb od ovih, zaustavlja se zvučno upozorenje.

5.3 Postavke

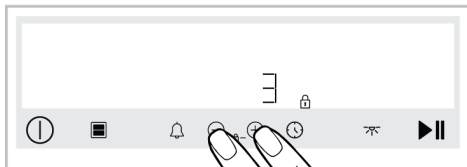


Odbrojavanje 3-2-1 prikazano je na zaslonu izbornika ili postavkama koje se aktiviraju dugim pritiskom. Kada odbrojavanje prestane aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štitite upravljačku jedinicu od smetnji.

1. Istovremeno dodirnite gumbе (+)/(-) dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



- ⇒ Simbol  se prikazuje na zaslonu i aktivira se zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je podešeno zaključavanje gumba, začut će se zvučni signal, a simbol  će treperiti.



Kada je aktivno zaključavanje gumba, tada se gumbi na upravljačkoj ploči ne mogu koristiti. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Istovremeno dodirnite gumbе (+)/(-) dok simbol  ne nestane sa zaslona.

Simbol  nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

Podešavanje alarma

Upravljačku jedinicu proizvođača možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za pečenje.

Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon

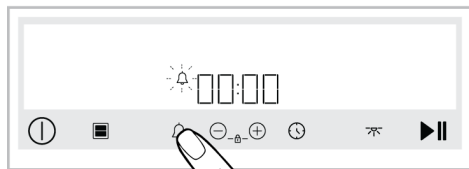
nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.



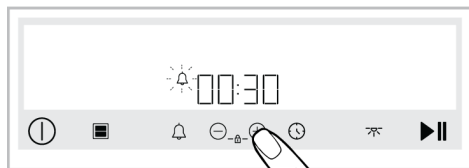
Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite gumb i podesite vrijeme alarma.

⇒ Na zaslonu počinje treperiti simbol .



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba $\oplus/\ominus$. Ponovno dodirnite gumb i potvrdite postavku.



⇒ Simbol neprekidno svijetli, a vrijeme alarma počine odbrojavati na zaslonu. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.

3. Kada istekne vrijeme alarma simbol počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenje na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

⇒ Zvučno upozorenje će prestati.

Ako želite poništiti alarm;

1. Dodirnite gumb i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb $\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".

2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb duže vrijeme.

Podešavanje glasnoće

Možete podesiti glasnoću upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
2. Dodirnite gume $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi .
3. Postavke glasnoće aktivirajte ponovnim dodirom na gumb . (**b-1, b-2**)
4. Željeni ton podesite pomoću gumba $\oplus/\ominus$.
⇒ Odabrana postavka glasnoće odmah je potvrđena. Dodirnite gumb za povratak na izbornik postavki.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

Možete podesiti osvjetljenje zaslona upravljačke jedinice. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
2. Dodirnite gume $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi .
3. Postavku osvjetljenja aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .
4. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba $\oplus/\ominus$. (**d-1, d-2, d-3**)
⇒ Odabrana postavka osvjetljenja odmah je potvrđena. Dodirnite gumb za povratak na izbornik postavki.

Podešavanje funkcije brzog zagrijavanja (pojačivača)

Pomoću funkcije brzog zagrijavanja možete automatski rukovati pečenjem na proizvodu. U tu svrhu trebate aktivirati postavku brzog zagrijavanja. Za obavljanje ovog podešavanja pećnica mora biti isključena.

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
2. Dodirnite gumb $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
3. Postavke brzo zagrijavanja (pojačivača) aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .
4. Pomoću gumba $\oplus/\ominus$ na zaslonu okrenite postavku "OFF" (isključeno) na "ON" (uključeno).
⇒ Odabrana postavka brzog zagrijavanje odmah je potvrđena. Dodirnite gumb za povratak na izbornik postavki.



Postavku brzog zagrijavanja možete isključiti primjenom istog postupka. Ako postavku podesite na "OFF" (isključeno) možete poništiti postavku automatskog brzog zagrijavanja.

Promjena točnog vremena

Za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Kada se pećnica isključi (kada se na zaslonu prikazuje trenutno vrijeme) dodirnite gumb  na približno 3 sekunde i aktivirajte izbornik postavki.
2. Dodirnite gumb $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

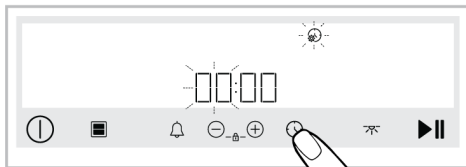
6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

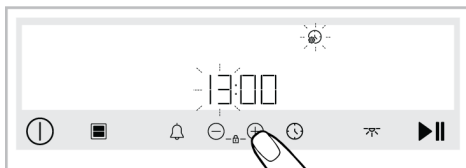
Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

3. Za aktiviranje mjerača vremena dodirnite gumb .

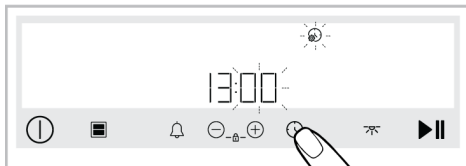
⇒ Polje mjerača vremena i simbol  trepere na zaslonu.



4. Točno vrijeme podesite dodirom na gumb $\oplus/\ominus$, a polje minuta aktivirajte ponovnim dodirom na gumb .



⇒ Polje minuta i simbol  trepere na zaslonu.



5. Dodirnite gumb $\oplus/\ominus$ i podesite minute. Potvrdite postavku dodirom gumba .
- ⇒ Podešeno točno vrijeme odmah je potvrđeno. Dodirnite gumb  za povratak na izbornik postavki.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice

te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.

- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.

- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica pripreme peciva i hrane u pećnici za pojedinačnu veliku zonu

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	190	40 ... 50
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	35 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	160	35 ... 45
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	30 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	25 ... 35
	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	30 ... 40
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	35 ... 45
	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	35 ... 45
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	60 ... 80

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45
Keksi	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	170	30 ... 40
Peciva	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	180	30 ... 40

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica pripreme peciva i hrane u pećnici za gornju zonu

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	4	190	45 ... 55
Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	160	40 ... 50
Keksi	Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	4	170	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	180	35 ... 45

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica pripreme peciva i hrane u pećnici za donju zonu

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	1	190	45 ... 55
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardni pladanj *	Funkcija za pripremu pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

"Eco zagrijavanje ventilatorom" radna funkcija

- Ne mijenjajte podešenu temperaturu nakon početka kuhanja kada je radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom". Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se

uštedjela energija, a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.

- Ne zagrijavajte ako se koristi radna funkcija "Eco zagrijavanje ventilatorom".

Tablica pripreme hrane za radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom" za pojedinačnu veliku zonu

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	2	160	35 ... 50
Keksi	Standardni pladanj *	3	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	2	200	35 ... 50

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

Tablica pripreme hrane za radnu funkciju "Eco zagrijavanje ventilatorom" gornje velike zone

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Kolačići	Standardni pladanj *	4	180	35 ... 50
Keksi	Standardni pladanj *	4	200	45 ... 55
Peciva	Standardni pladanj *	4	220	35 ... 50

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.

- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Tablica pripreme hrane za meso, ribu i perad za pojedinačnu veliku zonu

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 210	65 ... 85
	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	2	15 min. 250/max, poslije 210	65 ... 85
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pladanj *	Funkcija „3D“	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica za pripremu hrane za meso, ribu i piletinu za gornju zonu

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	15 min. 250/max, poslije 210	80 ... 105
Riba	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica za pripremu hrane za meso, ribu i piletinu za donju zonu

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	1	15 min. 250/max, poslije 210	70 ... 95
Riba	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	1	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na raznju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju za pojedinačnu veliku zonu:

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	2 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Tablica pripreme hrane na roštilju za gornju zonu:

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	2 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

6.1.4 Ispitivanje hrane

Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Tablica pripreme hrane za degustiranje jela u pojedinačnoj velikoj zoni

Prijedlozi za pečenje u jednoj posudi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	3	140	15 ... 25
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	35 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Gornji i donji grijač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	160	35 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	60 ... 80

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Prijedlozi za kuhanje s više pladnjeva

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Kolačići	1-Standardni pladanj * 4-Pladanj za peciva *	Zagrijavanje ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

Tablica pripreme hrane na roštilju za pojedinačnu veliku zonu:

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Čufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	2 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Tablica kuhanja zajedno na donjoj-gornjoj zoni

Zona kuhanja	Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Gornja	Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 50
Donja	Kolačići	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	2	150	35 ... 50
Gornja	Cijela kokoš	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	15 min. 250/ max, poslije 190	80 ... 100
Donja	Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	1	180	45 ... 55

Zona kuhanja	Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Gornja	Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Zagrijavanje ventilatorom	4	180	45 ... 55
Donja	Riba	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	1	200	20 ... 30
Gornja	Riba	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	200	20 ... 30
Donja	Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	1	180	35 ... 50
Gornja	Peciva	Standardni pladanj *	Zagrijavanje ventilatorom	4	180	30 ... 45
Donja	Pizza	Standardni pladanj *	Pizza	2	250	10 ... 17

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

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

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje

(krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.

- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdom koru čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [p. 39]")
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju laganu matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanesite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

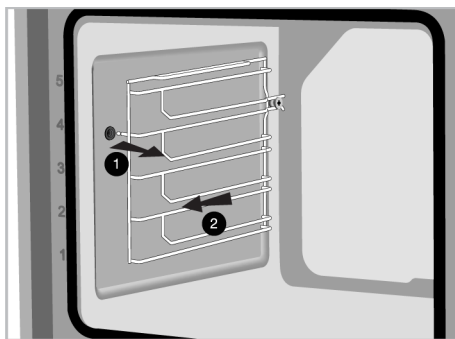
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.

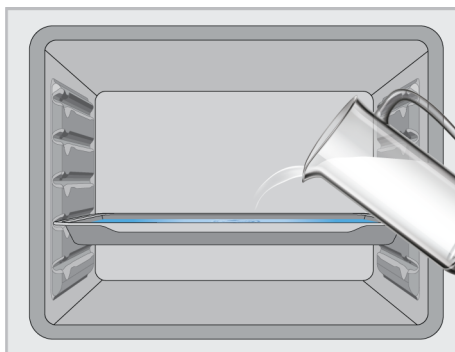


3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



3. Odaberite funkciju jednostavnog čišćenja parom. Na zaslonu se pojavljuje vrijeme čišćenja i njegovo trajanje ne može se promijeniti.

Otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

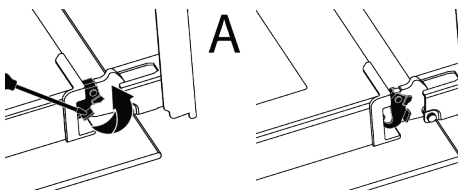
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



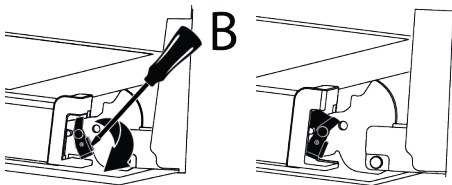
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

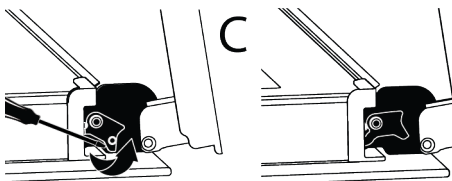
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



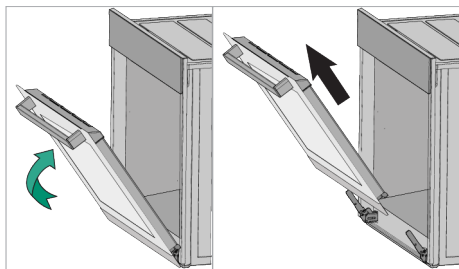
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

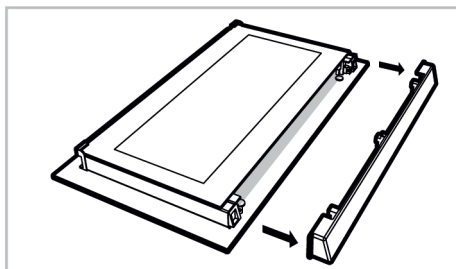
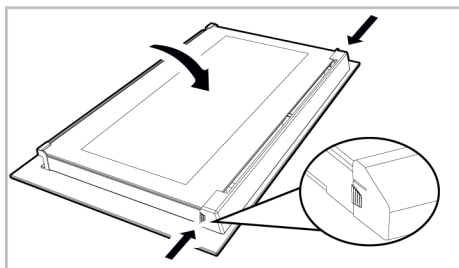


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

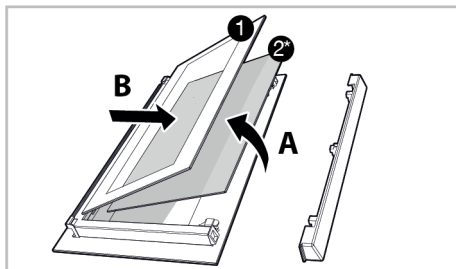
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične utore.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

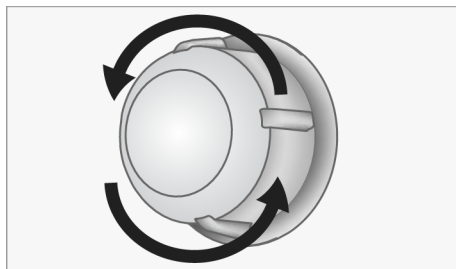
Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

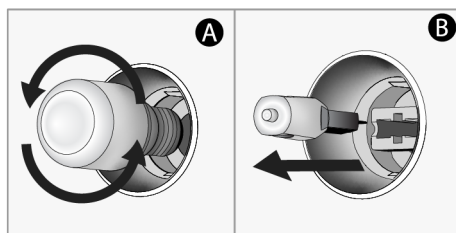
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

- tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



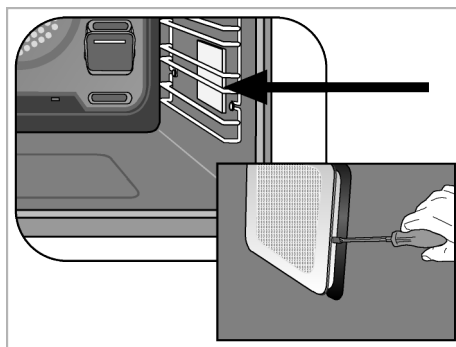
- Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



- Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

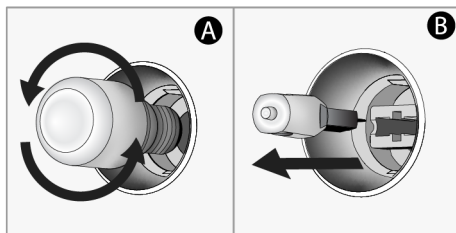
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

- tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



- Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.

4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerac vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju pečenja i/ili temperaturu.
- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno 5 minuta, postavke vremena poništiti će se, a grijači neće raditi.
- Za modele s mjeracem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

(Za modele s mjeracem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkcijska okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i čuje se zvučno upozorenje.

- Vrata pećnice možda su otvorena. >>> Pripazite jesu li vrata pećnice potpuno zatvorena. Kontaktirajte ovlaštenu servis ako se kvar ne popravi.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena 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. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelu površinu.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	46
1.1 Predviđena namena.....	46
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	46
1.3 Električna bezbednost.....	47
1.4 Bezbednost u transportu.....	48
1.5 Bezbednost pri ugradnji	49
1.6 Bezbednost upotrebe	49
1.7 Upozorenja o temperaturi	50
1.8 Upotreba dodataka	50
1.9 Bezbednost kuvanja	50
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	51
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	52
2.1 Direktiva o otpadu.....	52
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	52
2.2 Informacije o ambalaži.....	52
2.3 Preporuke za uštedu energije	52
3 Vaš proizvod	53
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	53
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	53
3.2.1 Kontrolna tabla.....	54
3.3 Radne funkcije rerne.....	54
3.4 Dodaci uređaja.....	57
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	58
3.6 Tehničke specifikacije	61
4 Prva upotreba.....	62
4.1 Prvo podešavanje tajmera	62
4.2 Početno čišćenje	62
5 Korišćenje rerne	64
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	64
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	64
5.3 Podešavanja	70
6 Opšte informacije o pečenju.....	72
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	72
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne.....	73
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	77
6.1.3 Gril.....	78

6.1.4 Testna jela.....	79
7 Održavanje i čišćenje.....	81
7.1 Opšte informacije o čišćenju	81
7.2 Pribor za čišćenje	83
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	83
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)....	83
7.5 Jednostavno parovišćenje.....	84
7.6 Čišćenje vrata rerne.....	84
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	85
7.8 Čišćenje sijalice u rerni	86
8 Rešavanje problema	87



1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

SR

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene 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, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.



1.2 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 rerne.
- Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



1.3 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 ploče za kuvanje). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, 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, koristite samo kabl za napajanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte 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.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. 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, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene 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 kabal za napajanje i 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! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem kabla, uvek ga izvucite držeći utikač.
 - Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



1.4 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 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 zalepite. 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.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti 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 ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- 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 na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni delovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Vodite računa da ne dodirnete 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.
- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejane rerne itd.

1.8 Upotreba dodatka

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

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- 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 konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- 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 dno rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- 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 najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna 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

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na 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.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom

ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

SR

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

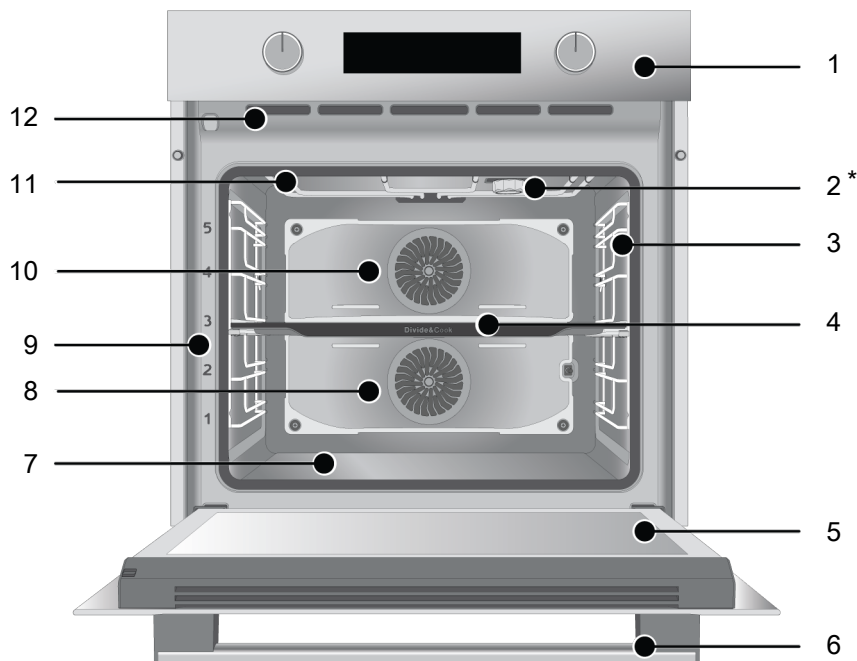
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

SR



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Pozicije polica

11 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Pregradna ploča

6 Ručka

8 Motor donjeg ventilatora (iza čelične ploče)

10 Motor gornjeg ventilatora (iza čelične ploče)

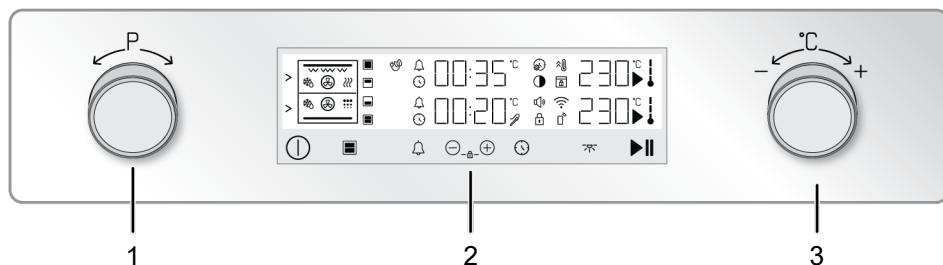
12 Ventilacioni otvori

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

3.2 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.

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Kontrolna jedinica

3 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster ⓘ i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir funkcije okrenite udesno/ulevo.

Dugme za temperaturu

Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Da biste je odabrali, prvo dodirnite taster ⓘ i uključite rernu. Zatim okruglo dugme za odabir temperature okrenite udesno/uevo.

Donja-Gornja i Jedna velika zona

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
Jedna velika zona	Donja zona	Gornja zona			
			Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.

Indikator temperature unutar rerne

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

3.3 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.



Ako se ploča sa poprečnim pregradama stavi u proizvod, maksimalne temperature od 280 °C se smanjuju na 250 °C.

	-	-	Gornji i donji grejač	40-280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
		-	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	-	-	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
			Grejanje s ventilatorom	40-280	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.
			Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Turbo kuvanje" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja peciva biće nešto duže. Kada odaberete ovu funkciju, na ekranu će se prve 2 sekunde videti prikazano „EKO“. Nakon 2 sekunde, prikazana je predložena vrednost temperature.
		-	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pize.
	-		Gornji grejač i ventilator	40-280	Gornji grejač i topli ventilator na zadnjem zidu rade. Vrući vazduh se bolje distribuira preko ventilatora u poređenju sa samo preko gornjeg grejača.
	-	-	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu.
	-		Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	-		Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

	-		Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	-	-	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	-	-	Jednostavno parčišćenje	-	Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja nije tvrdokorna) unutar rerne omekša i lako se očisti. Pogledajte odeljak za čišćenje radi jednostavnog parčišćenja.

Kombinacije funkcija za smenjivanje rada gornje-donje zone

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grejanje s ventilatorom + Grejanje s ventilatorom		Grejanje s ventilatorom + Donji grejač		Puni gril + Grejanje s ventilatorom
	Grejanje s ventilatorom + Funkcija "Pizza"		Niski gril + Grejanje s ventilatorom		Rad sa ventilatorom + Rad sa ventilatorom

Interoperabilnost podešavanja temperature gornje-donje zone

Na temperaturu jedne zone utiče podešavanje temperature druge zone u procesu kuvanja sa dve zone. Iz tog razloga postoje ograničenja za temperature koje su postavljene za te zone. Temperaturni intervali koje možete podesiti za drugu zonu dati su u sledećim tabelama na osnovu temperature koju ste podesili za jednu zonu.

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za donju zonu			Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za gornju zonu	
	Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)			Minimalno (°C)	Maksimalna (°C)
40	40	45		40	40	45
60	50	75		60	50	75
80	65	105		80	65	105
100	80	135		100	80	135
120	90	160		120	90	160
140	105	190		140	105	190
160	120	225		160	120	225
180	135	250		180	135	250
200	145	250		200	145	250
220	160	250		220	160	250
250	170	250		250	170	250

Odeljci rerne za spremanje hrane

Možete da spremate hranu na 4 različita načina u različitim zonama koristeći pregradnu ploču u vašoj rerni ili izvlačeći je iz proizvoda.

Gornja zona



Možete kuvati samo u gornjoj zoni. Pogodno za roštiljanje i kuvanje malih dimenzija. Kada je gornja zona aktivna, ekran prikazuje ekrane funkcije gornje zone, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji > simbol pored ekrana funkcije gornje zone.

Donja zona



Možete kuvati samo u donjoj zoni. Pogodno za spremanje hrane srednje veličine. Kada je donja zona aktivna, ekran prikazuje ekrane funkcije donjeg područja, indikator temperature i indikator vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored ekrana funkcije donjeg područja.

Donja-gornja zona



Možete istovremeno da kuvate u gornjem i donjem području. To je pogodno za kuvanje dve različite vrste hrane. Kada su gornje i donje područje aktivni, ekrani funkcija, indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja specifični za ova područja pojavljuju se zasebno na ekranu. Ako obe zone imaju simbole > pored ekrana s funkcijama, obe zone su aktivne.

Jedna velika zona



Možete kuvati u jednom velikom području. Pogodno za velike veličine i višestruko kuvanje. Kada je jedno veliko područje aktivno, ekran funkcije za oba područja je prilagođen jednom području. Prikazuju se ekrani indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja za donje područje.

3.4 Dodaci uređaja

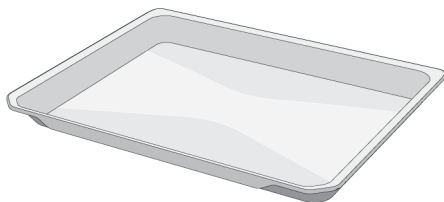
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

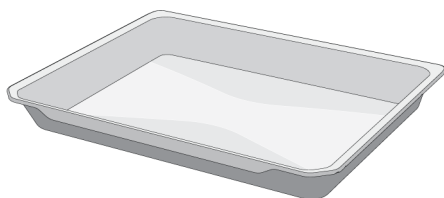
Standardni pleh

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



Duboki pleh

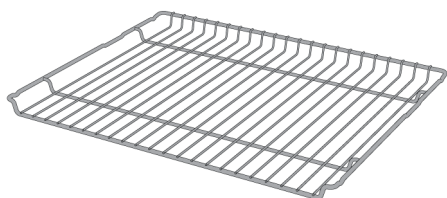
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



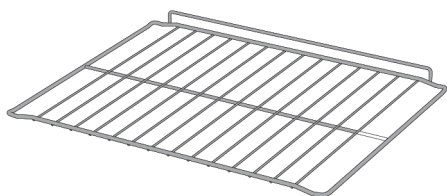
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

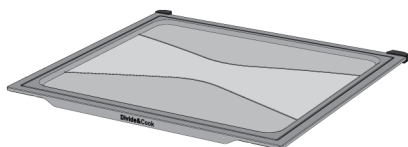


Na modelima bez žičanih policama :



Pregradna ploča

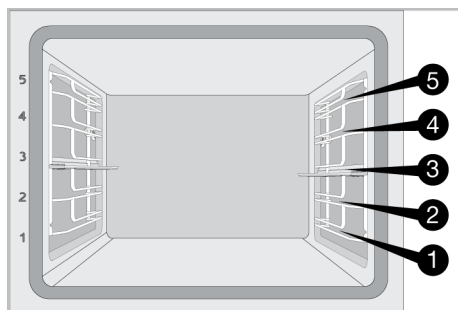
Koristi se za podjelu područja za spremanje hrane na dva odvojena dela.



3.5 Korišćenje dodataka uređaja

Police za pripremu hrane

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

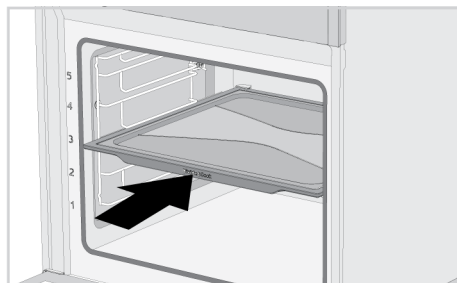


Postavljanje pregradne ploče

Da biste kuvali samo u gornjem ili donjem području, ili istovremeno u donjem i gornjem području vaše rerne, postavite pregradnu ploču kao što je prikazano na sledećoj slici na 3. rešetku.

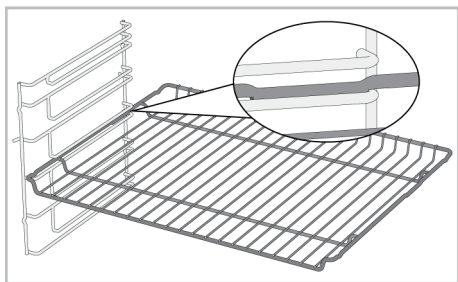


Pre postavljanja pregradne ploče 3, ravnomerno je postavite na kraj rešetke, a zatim je čvrsto stavite u rernu. Ako je postavite pod uglom, pregradna ploča će se oštetiti.



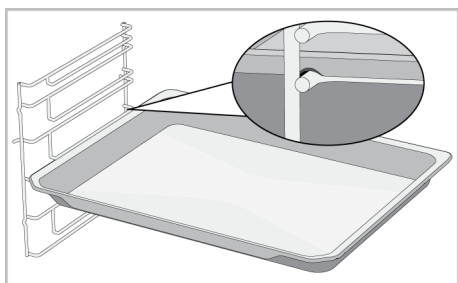
Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

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 spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



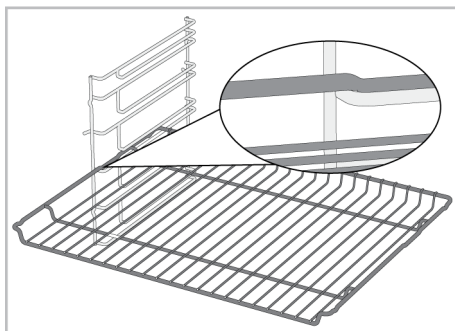
Postavljanje pleha na police za pečenje

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



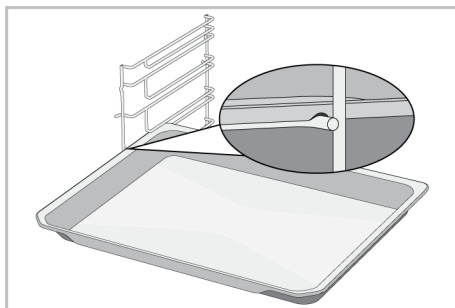
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj 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.



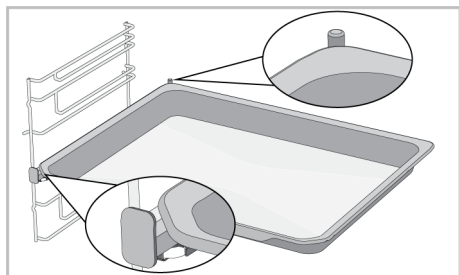
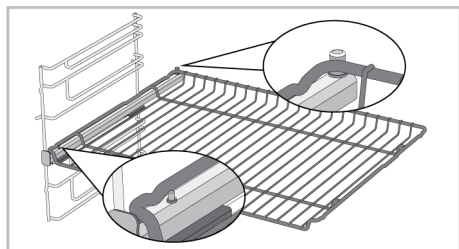
Funkcija graničnika pleha

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 prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

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 iverice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabela koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,8
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

SR

Osnove: Informacije o energetskeoj nalepnici kućnih električnih rerri date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

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.



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



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



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

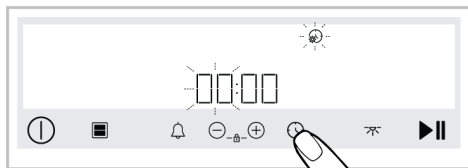
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Prvo podešavanje tajmera

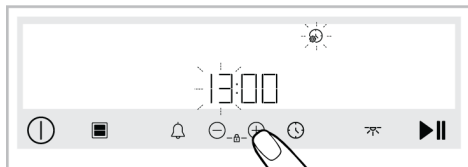


Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

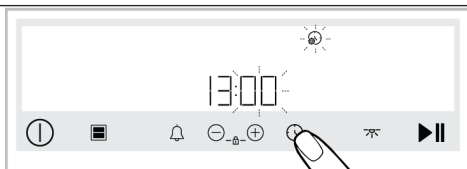
1. Kada se rerna pokrene prvi put, na ekranu se prikazuje tačno vremenem podešeno na rerni.
2. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Nakon što odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.
3. Dodirnite tastere / dok se na ekranu ne pojavi simbol .
4. Dodirnite taster da biste aktivirali polje za tajmer.
 - ⇒ Polje za tajmer i simbol trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere / da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol trepere na ekranu.



6. Dodirnite tastere / da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirnom na taster .



⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.



Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od 12:00. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.



U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.



Koristi se za podelu područja za spremanje hrane na dva odvojena dela.

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. See "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
sunderom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva
za čišćenje mogu izazvati oštećenja
površine. Ne koristite abrazivne
deterdžente, praške za čišćenje, kreme za
čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i
miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko
sati. Ovo je normalno i potrebna vam je
samo dobra ventilacija da biste to uklonili.
Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa
koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. 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 hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja 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

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

U nekim funkcijama pečenja sijalica se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, osvetljenje rerne se automatski uključuje.

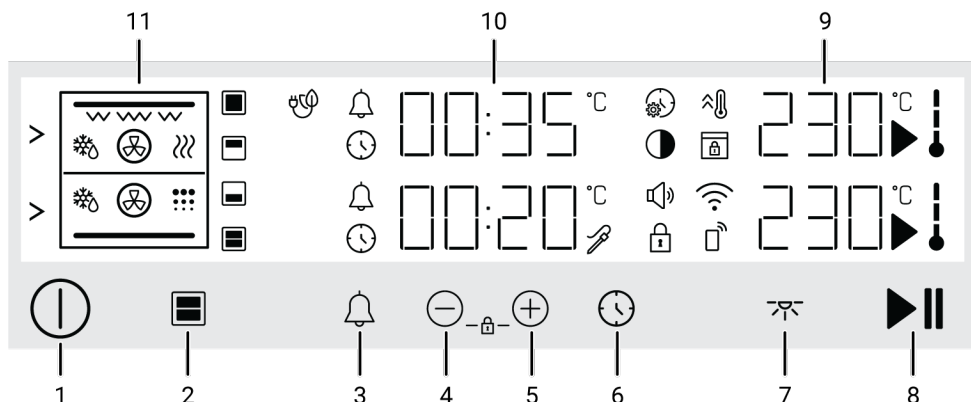
Ako postoji taster  na kontrolnoj tabli: U slučajevima u kojima se sijalica rerne automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirom na taster .

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena podešavanja, bilo dodirom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „Podešavanja“.

Kontrolna jedinica



Tasteri :

- 1 : Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 2 : Tipka za odabir zone kuvanja
- 3 : Taster za alarm
- 4 : Taster za smanjivanje i napredak
- 5 : Taster za povećanje i napredak
- 6 : Taster za vreme i podešavanje
- 7 : Taster sijalice
- 8 : Taster za početak/završetak pečenja

Polja indikatora :

- 9 : Polje indikatora temperature
- 10 : Polje indikatora vremena/trajanja
- 11 : Prikaz funkcija

Simboli na ekranu :

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature u reni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol odmrzavanja
- : Simbol održavanje toplote
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol jedne velike zone za kuvanje
- : Simbol donje zone za kuvanje
- : Simbol gornje zone za kuvanje
- : Simbol dvostruke zone za kuvanje

: Simbol daljinskog upravljača

: Simbol za Wifi *

: Simbol samo-čišćenja *

: Simbol zaključavanja vrata *

: Simbol sonde za meso *

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

Uključivanje rerne

Uključite rernu dodirom na taster ① . Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje. Radna funkcija, temperatura i vreme pečenja se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.

Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerna će se isključiti za otprilike 3 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

Isključivanje rerne

Isključite rernu dodirom na taster ①. Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

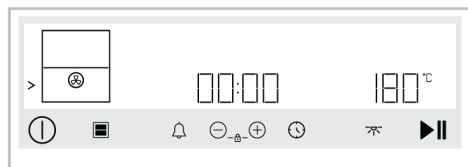
Kuvanje u jednom velikom području, samo u donjem području ili samo u gornjem području

- ✓ Sledeći koraci opisuju kuvanje u jednoj velikoj zoni, samo u donjem području ili jednostavno kuvanje u gornjoj zoni, uzajamno.



Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda.

1. Za kuvanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda. Ako želite da kuvate samo u donjem ili samo u gornjem području, postavite ploču u sredinu.
2. Uključite rernu dodirnom na taster ①.
 - ⇒ Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja rerne, na ekranu se pojavljuje prva radna funkcija jednog velikog područja. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donje područje.

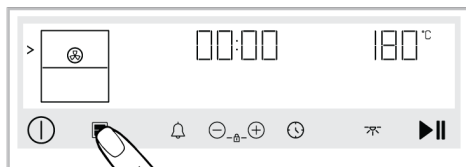


Ilustracija 1: Ako je pregradna ploča umetnuta:

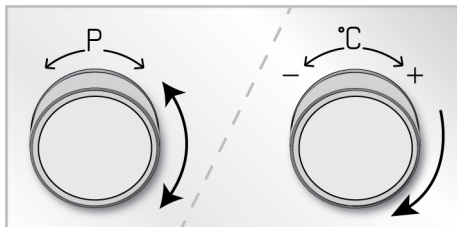


Ilustracija 2: Ako pregradna ploča nije umetnuta:

3. Kada se umetne pregradna ploča, aktivira se ekran donje zone za kuvanje. Samo dodirnite taster da odaberete gornje područje.
 - ⇒ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.



4. Kada je područje za kuvanje u kojem želite da kuvate aktivno, odaberite funkciju na kojoj želite kuvati tasterom za odabir funkcije.
5. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremite hranu pomoću dugmeta za temperaturu ako želite da promenite ovu temperaturu.



- Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

6. **Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja**, dodirnite taster za početak kuvanja.

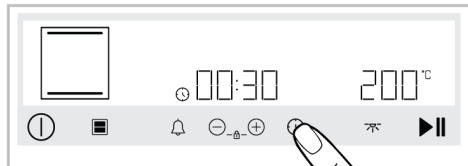
- Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

- ⇒ Vaša rerna odmah počinje da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani

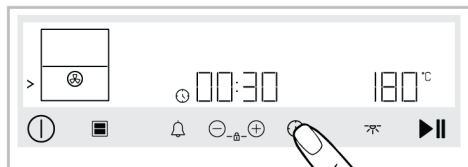
simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

7. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite taster ⌚.

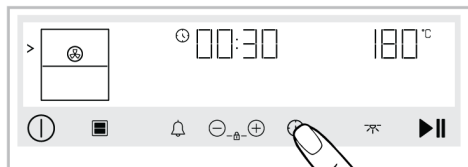
⇒ Na ekranu se prikazuje simbol ⌚.



Ilustracija 3: Za jedno veliko područje:



Ilustracija 4: Samo za donje područje:



Ilustracija 5: Samo za gornje područje:

i Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster ⊕ da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera ⊕/⊖ promenite vreme.

8. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera ⊕/⊖.

i Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

9. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti.

10. **Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja**, rerna se ne isključuje automatski. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ⓘ da biste potpuno isključili rernu.

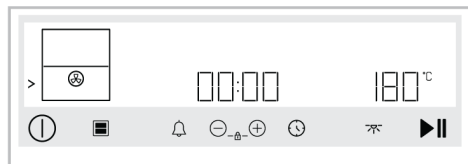
11. **Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, nakon što je podešeno vreme kuvanja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

⇒ Upozorenje se oglašava dva minuta. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna nastavlja ►|| da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⓘ. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

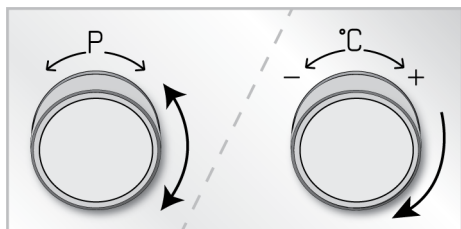
Istovremeno kuvanje u donjem i gornjem području

- ✓ Sledeći koraci opisuju kako da kuvate različita jela istovremeno u donjem i gornjem području. Pre nego što počnete sa kuvanjem, odredite koje funkcije gornjeg i donjeg područja odgovaraju vašim obrocima. Pogledajte u odeljku „**Funkcije rada rerne**“ kombinacije funkcija gornje i donje zone.

1. Umetnite pregradnu ploču i stavite svoja jela na odgovarajuće police u područjima rerne u kojima ćete spremati hranu.
2. Uključite rernu dodirom na taster .
 - ⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija donjeg područja.



3. U donjem delu podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ Simbol  pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.
4. Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja, dodirnite taster  za početak kuvanja.

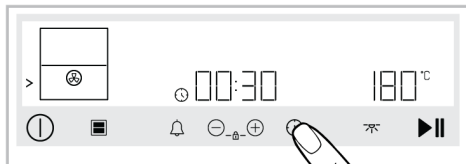
 Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

- ⇒ Donje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli  i . Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti. Vreme

proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/sat.

5. **Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja**, jednom dodirnite tipku .

- ⇒ Simbol  pojavljuje se na ekranu vremena/trajanja u donjoj zoni.



 Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster  da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera  promenite vreme.

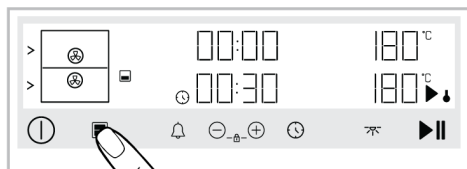
6. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera .

 Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

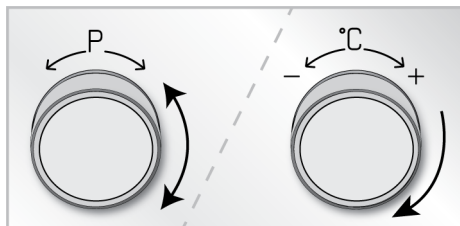
7. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster  da biste započeli pečenje.

- ⇒ Donje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli  i . Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti.

8. Dodirnite taster  da biste aktivirali odeljak za minute.



9. U donjem odeljku podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tipke za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ Simbol > pojavljuje se pored ekrana s funkcijama koje pripadaju gornjoj zoni.

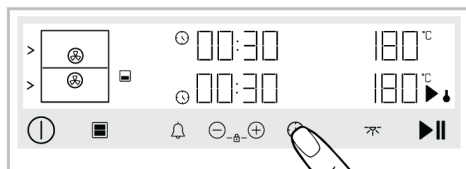
10. Ako želite da kuvate bez podešavanja vremena kuvanja, dodirnite tipku ►|| za početak kuvanja.

i Ako se kuvanje započne bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se ne isključuje automatski na kraju kuvanja. Korisnik mora prekinuti kuvanje.

- ⇒ Gornje područje vaše rerne će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme će se pojaviti na ekranu. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Vreme proteklo nakon početka kuvanja pojavljuje se na ekranu Trajanje/ sat.

11. Ako želite kuvati uz postavljanje vremena kuvanja, jednom dodirnite tipku ⌚.

- ⇒ Simbol ⌚ se pojavljuje na ekranu vremena/trajanja u gornjoj zoni.



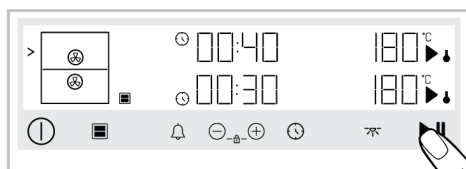
i Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster + da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tastera +/− promenite vreme.

12. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera +/−.

i Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

13. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ►|| da biste započeli pečenje.

- ⇒ Gornje područje vaše rerne odmah će početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vreme pečenja podešeno na ekranu se odbrojava. Na ekranu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti.



14. Ako ste kuvali bez podešavanja vremena kuvanja, rerna se neće automatski isključiti za obe zone. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Završite kuvanje tako što ćete dodirnuti taster ►|| dok je zona u kojoj je kuvanje završeno aktivna. Kada je kuvanje u drugom području

završeno, prvo aktivirajte drugo područje sa tasterom  i dodirnite taster  da završite sa kuvanjem. Ako želite da zatvorite oba područja, dodirnite taster  da potpuno isključite rernu.

- 15. Ako ste kuvali s podešavanjem vremena kuvanja**, na ekranu indikatora temperature zone u kojoj je vreme kuvanja završeno, pojavljuje se „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem. Drugo područje nastavlja da radi sve dok vreme kuvanja ne istekne. Kada se završi vreme kuvanja u drugoj zoni, na ekranu indikatora temperature te zone se pojavljuje „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuvanjem.

- ⇒ Unutar svakog područja, upozorenje se oglašava dva minuta na kraju perioda alarma. Ako dodirnete taster dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu se prikaže tekst „Kraj“, rerna  nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster . Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

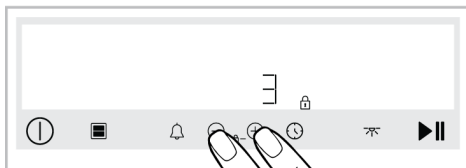
5.3 Podešavanja

-  Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite istovremeno tastere / dok se na ekranu ne pojavi simbol .



- ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol  što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, čuje se zvučni signal i simbol  treperi.

-  Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tastera

1. Dodirnite istovremeno tastere / dok sa ekrana ne nestane simbol .
- » Na ekranu se prikazuje simbol  što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

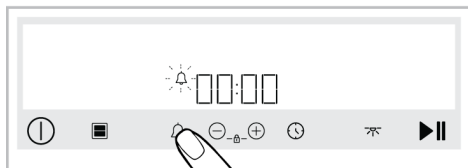
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje.

Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.

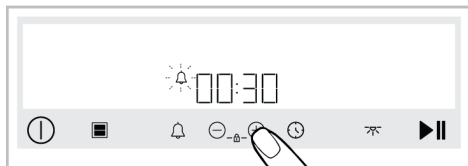
-  Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  da biste postavili period alarma.

- ⇒ Simbol  počinje da treperi na ekranu.



2. Podesite alarm pomoću tastera $\oplus/\ominus$. Dodirnite opet taster 🔔 da biste potvrdili podešavanje.



⇒ Simbol 🔔 svetli neprekidno i na ekranu se odbrojava vreme alarma. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster 🔔 da biste resetovali vreme alarma. Dodirnite taster $\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera 🔔 duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster 🕒 oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.

2. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi 🔊 .
3. Aktivirajte podešavanje jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti taster 🕒 . **(b-1, b-2)**

4. Podesite željeni ton pomoću tastera $\oplus/\ominus$.

⇒ Odabrano podešavanje jačine zvuka se potvrđuje odmah. Dodirnite taster 🕒 da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster 🕒 oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.
2. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi 💡 .
3. Aktivirajte podešavanje nivoa osvetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti taster 🕒 .
4. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera $\oplus/\ominus$. **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ Odabrano podešavanje nivoa osvetljenosti se potvrđuje odmah. Dodirnite taster 🕒 da biste se vratili u meni podešavanja.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalombi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster 🕒 oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.
2. Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔥 .

3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti taster ⌚.

4. Pomoću tastera (+)/(-), okrenite podešavanje za "OFF" (Isključeno) na "ON" (Uključeno) na ekranu.

⇒ Odabrano podešavanje brzog prethodnog zagrevanja se potvrđuje odmah. Dodirnite taster da biste se vratili u meni podešavanja.

i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati postavku automatskog brzog prethodnog zagrevanja.

Promena tačnog vremena

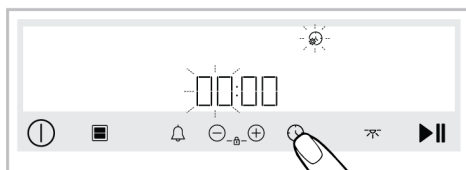
da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je rerina isključena (kada je na ekranu prikazano tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.

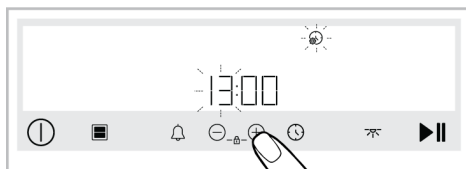
2. Dodirnite tastere (+)/(-) dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚.

3. Dodirnite taster ⌚ da biste aktivirali polje za tajmer.

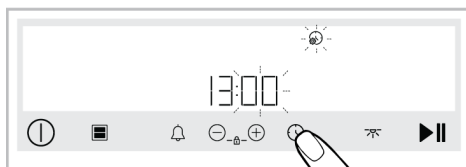
⇒ Polje za tajmer i simbol ⌚ trepere na ekranu.



4. Dodirnite tastere (+)/(-) da biste podesili tačno vreme i ponovo dodirnite taster ⌚ da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol ⌚ trepere na ekranu.



5. Dodirnite tastere (+)/(-) da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.

⇒ Podešeno tačno vreme se odmah potvrđuje. Dodirnite taster ⌚ da biste se vratili u meni podešavanja.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

• Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na

rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja 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 osujetiti 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 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 pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 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 unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- 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

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvođača. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe 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 posuđa 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.

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 iz rerne u jednom velikom području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	3	190	40 ... 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	35 ... 45
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	35 ... 45
Lazanje	Staklena/ metalniapravougaona posuda 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	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	3	250 ... 280	6 ... 12

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 dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45
Keksići	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	30 ... 40
Lepinja	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	30 ... 40

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.

Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u gornjem području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	4	190	45 ... 55
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	160	40 ... 50
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	4	170	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	35 ... 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.

Tabela za spremanje peciva i hrane iz rerne u donjem području

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	190	45 ... 55
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	250 ... 280	10 ... 15

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.

"Eko grejanje s ventilatorom" radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da

bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u jednoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	2	160	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	3	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	2	200	35 ... 50

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Tabela za kuvanje za "Eko grejanje s ventilatorom" funkciju rada ventilatora u gornjoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	4	180	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	4	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	4	220	35 ... 50

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke 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.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirmo)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 ... 85
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 210	65 ... 85
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 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 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.

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 210	80 ... 105
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30

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.

Tabela za kuvanje mesa, ribe i peradi u donjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	15 min. 250/ maks, nakon 210	70 ... 95
Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30

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.

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koru 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 obrađivati 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 rerne. 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 rerni. 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 jela s roštilja spremljena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	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	2 ... 4

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

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

Tabela za jela s roštilja spremljena u gornjem području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4

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

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

6.1.4 Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tablica za kuvanje testnih jela u jednoj velikoj zoni

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80

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 dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 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.

Tabela za jela s roštilja spremljena u jednom velikom području

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	2 ... 4

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

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

Tabela istovremenog kuvanja u donjoj i gornjoj zoni

Zona za spremanje hrane	Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Gornje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Donje	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Gornje	Celo pile	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks, nakon 190	80 ... 100
Donje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu***	Grejanje s ventilatorom	1	180	45 ... 55
Gornje	Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu***	Grejanje s ventilatorom	4	180	45 ... 55
Donje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30
Gornje	Riba	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30
Donje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	1	180	35 ... 50
Gornje	Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	4	180	30 ... 45
Donje	Pizza	Standardni pleh *	Pizza	2	250	10 ... 17
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.						

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine.

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za

- uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova.

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.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [► 84]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer 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, rerne se mora ohladiti. 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 laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju 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.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može 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 sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto 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, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite

zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

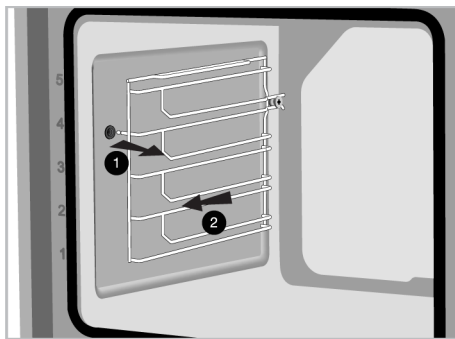
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

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 policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se 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 policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.

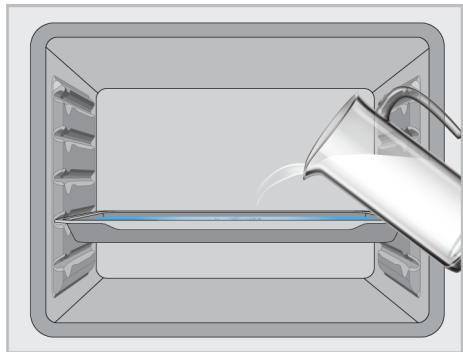


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

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



3. Izaberite funkciju jednostavnog paročišćenja. Vreme čišćenja se pojavljuje na ekranu i ovo trajanje se ne može promeniti.

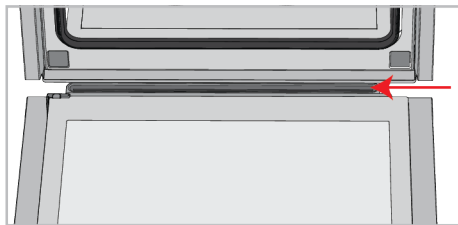
Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom. U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u

žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Čišćenje vrata rerne

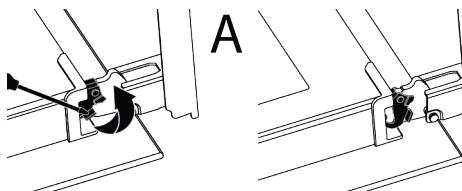
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom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



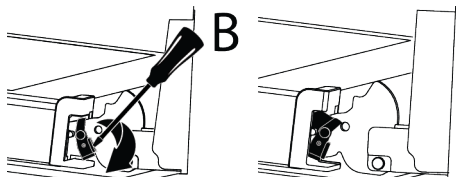
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

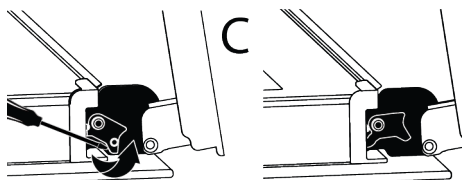
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



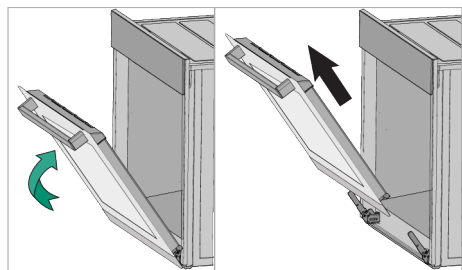
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



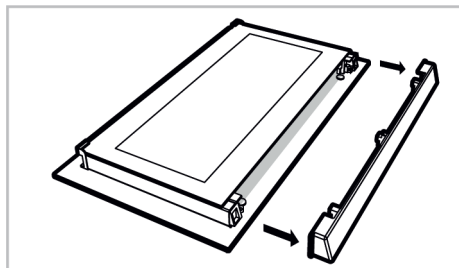
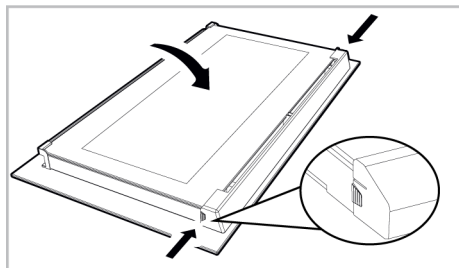
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

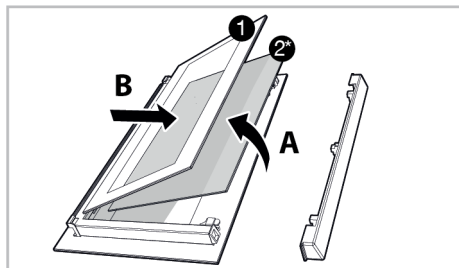
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

1. Otvorite vrata rerne.
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući 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* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvođača)

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 ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslavljanja 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 prerese.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom 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.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

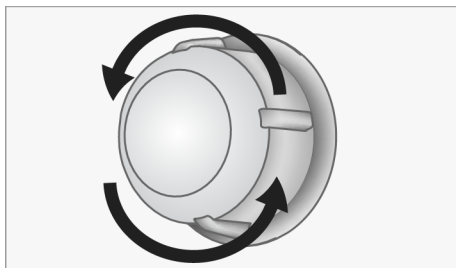
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod

ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.

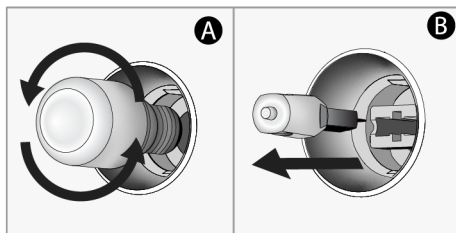
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu 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.



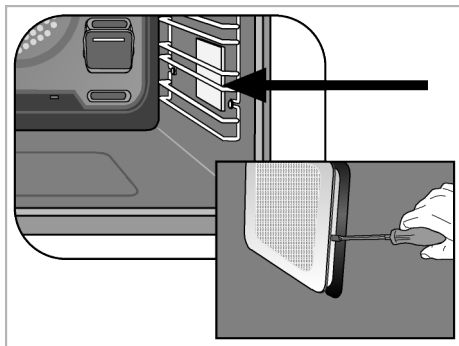
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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. Prvo uklonite zavrtnaj, ako postoji zavrtnaj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjajhrane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

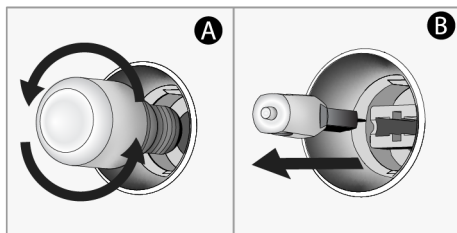
Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite 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.

- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.

- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

