



**Ugradna pećnica**  
Korisnički priručnik



BBIMM13400XCSW



**SB**

385.4414.60/R.AA/21.10.2021/2-2  
7768286741

# Poštovani korisnici,

## Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

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

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

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

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



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



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

**1 Bezbednosna uputstva 4**

Namena .....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost .....	5
Bezbednost u transportu .....	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe .....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka .....	8
Bezbednost kuvanja .....	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....	9

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11**

Propis o odlaganju otpada .....	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada .....	11
Odlaganje ambalažnog materijala .....	11
Preporuke za uštedu energije .....	11

**3 Vaš proizvod 12**

Predstavljanje proizvoda .....	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....	13
Kontrola rerne .....	13
Radne funkcije rerne.....	15
Dodaci uređaja.....	17
Korišćenje dodataka uređaja .....	18
Tehničke specifikacije .....	20

**4 Prva upotreba 21**

Prvo postavljanje vremena.....	21
Prvo čišćenje.....	21

**5 Kako rukovati rernom 23**

Opšte informacije o upotrebi rerne .....	23
Rad kontrolne jedinice rerne .....	23
Podešavanja .....	29
Kako se koristi sonda za meso .....	34

**6 Opšte informacije o pečenju 37**

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni .....	37
Peciva i hrana iz rerne .....	37
Meso, riba i živinsko meso.....	40
Gril 41	
Testna jela .....	42

**7 Održavanje i nega 44**

Opšte informacije o čišćenju .....	44
Čišćenje dodataka .....	45
Čišćenje kontrolne table .....	45
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) .....	46
Jednostavno paročišćenje.....	46
Čišćenje vrata rerne .....	47
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	49
Čišćenje sijalice u rerni .....	49

**8 Rešavanje problema 52**

# 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
  - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
  - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

## **Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.

- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

## **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.

- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne 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.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala

iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).

- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne 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.

### **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.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

### **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.

- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.



### **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne

- smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.



### **Upotreba dodataka**

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



- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.



### **Bezbednost kuvanja**

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako

biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati 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.



### **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 strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti 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

### Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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

### Odlaganje ambalažnog materijala

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

uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

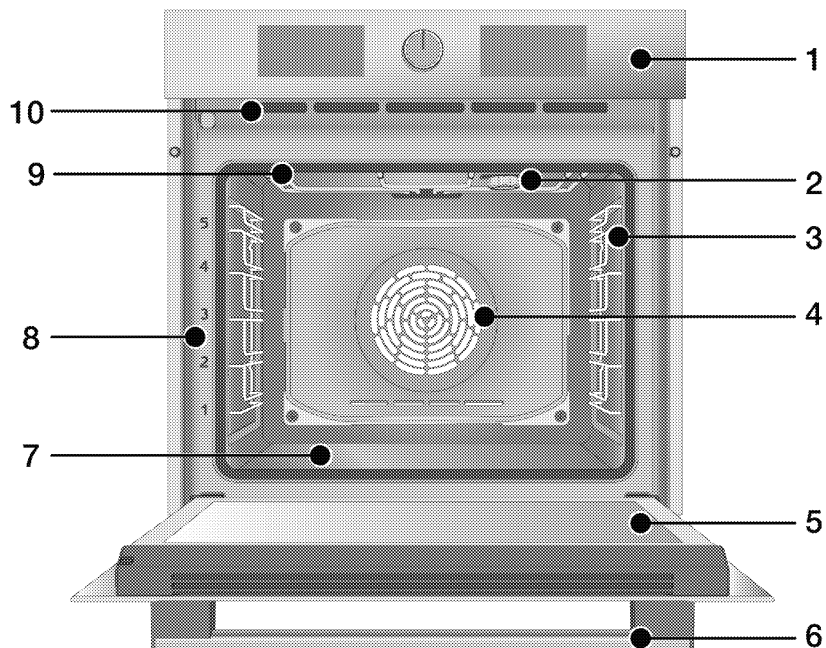
### Preporuke za uštedu energije

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

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

## 3 Vaš proizvod

### Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica\*
- 3 Žičane police\*\*
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grejač

- 10 Ventilacioni otvori

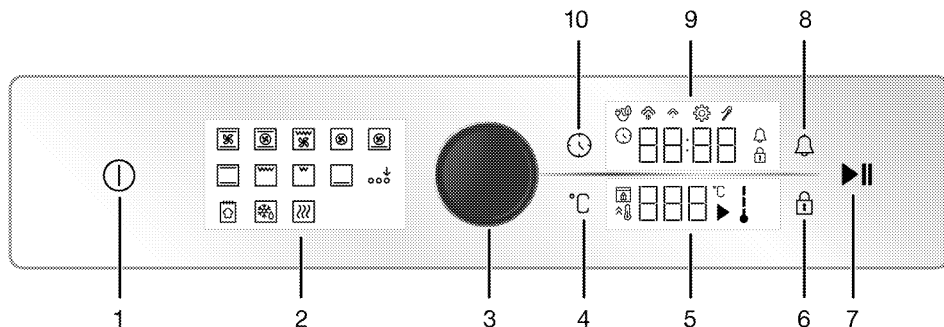
\* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

\*\* Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

## Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

### Kontrola rerne



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje

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

### Kontrolno dugme rerne

Pomoću dugmeta za upravljanje renom možete da kontrolišete podešavanja na ekranu sata/vremena i temperature. Između ovih podešavanja možete se kretati okretanjem dugmeta za

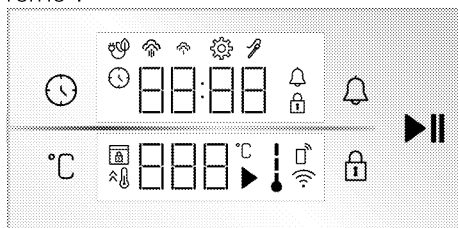
upravljanje renom udesno / ulevo, podešavanja možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

### Indikator temperature

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol se pojavljuje na ekranu kada započne spemanje hrane i svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kada unutrašnja temperatura dostigne podešenu temperaturu.






### Prikaz funkcija

Ekran funkcija sadrži radne funkcije vaše rerne. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odeljku „Radne funkcije rerne“.









Ekran

### Tipke:

-  : Tipka za vreme i podešavanje
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za početak/završetak pečenja

### Prikaz sata/vremena :

-  : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol za kuvanje eko ventilatora
-  : Simbol niskog nivoa pare\*

 : Simbol visokog nivoa pare\*


 : Simbol sonde za meso\*


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

### Prikaz temperature:

 : Simbol spremanja hrane

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature unutar rerne

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol daljinskog upravljača







 : Simbol bežične mreže (wifi)









 : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	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 duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	40 - 280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40 - 220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	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, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Rukovanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. 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.
	Održavanje toplote	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Postavljena dolazna temperatura i vreme ne mogu se menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na ekranu funkcija pri prvom pokretanju.



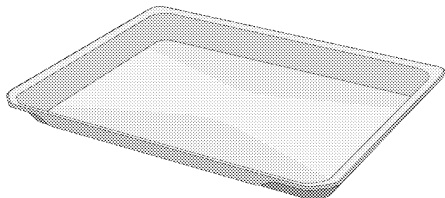
## Dodaci uređaja

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

---

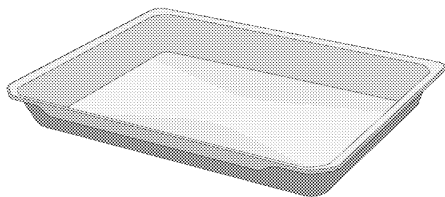
**NAPOMENA** : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

---



### Standardni pleh

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

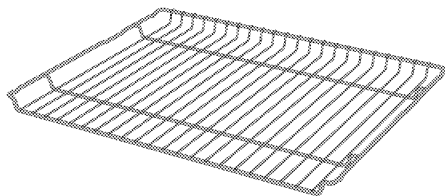


### Duboki pleh

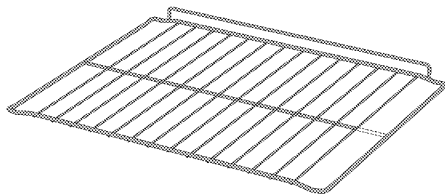
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

---

### Modeli sa žičanim policama:

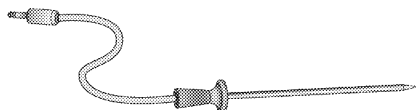


### Modeli bez žičanih policama:



### Žičani gril

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



### Sonda za meso

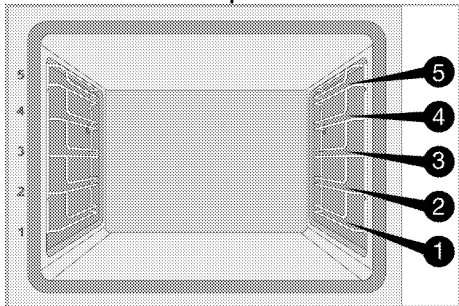
Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani reme.

## Korišćenje dodatka uređaja

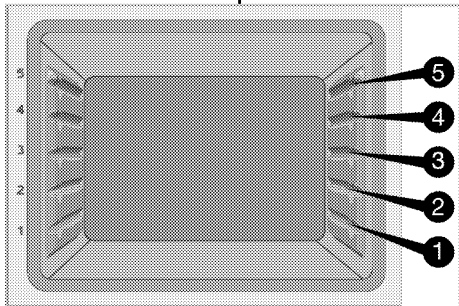
### Police za pripremu hrane

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

### Modeli sa žičanim policama



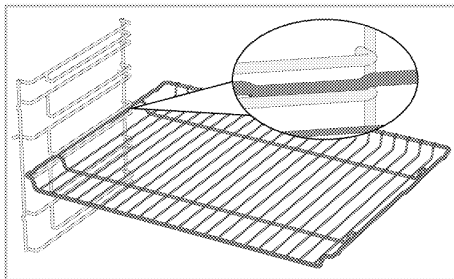
### Modeli bez žičanih policu



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

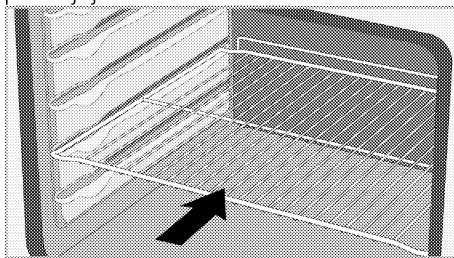
#### Modeli sa žičanim policama:

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



#### Modeli bez žičanih policu:

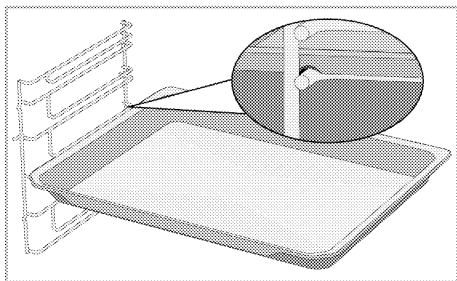
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

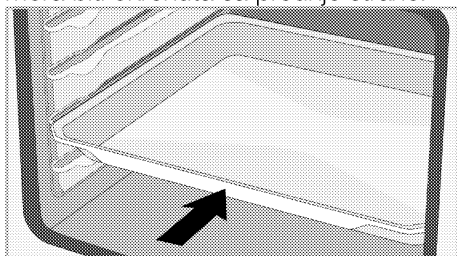
#### Modeli sa žičanim policama:

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu 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 rene.



### Modeli bez žičanih policama:

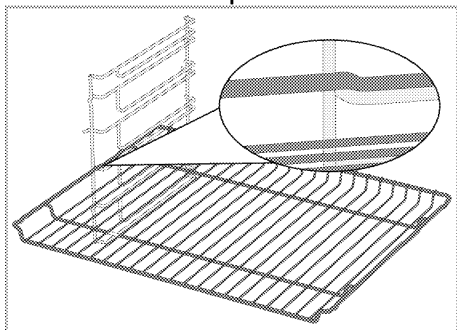
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



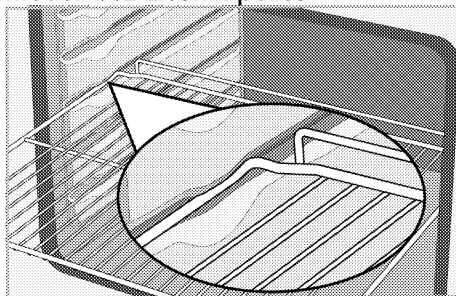
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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.

### Modeli sa žičanim policama

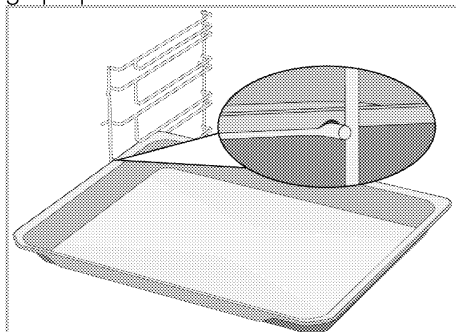


### Modeli bez žičanih policama



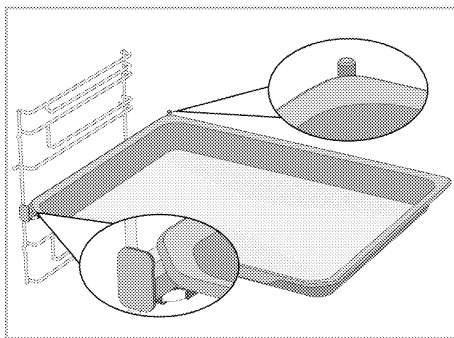
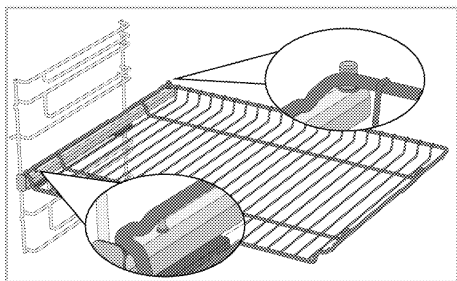
### Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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



## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

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

# Osnove: Informacije o energetskej nalepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4- Gornji i donji grejač.


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

## 4 Prva upotreba

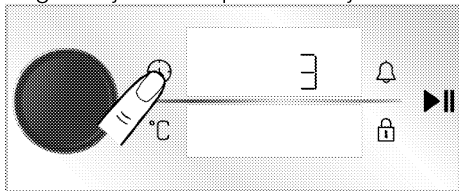
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

### Prvo postavljanje vremena


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

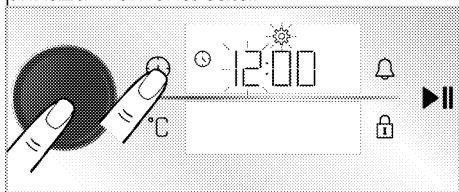
1. Kad je rena u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.


» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




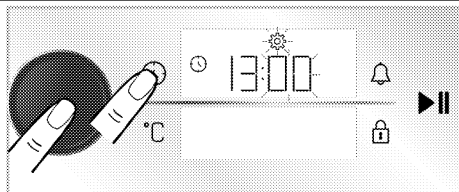
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje reonom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.


» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.




3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje reonom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje reonom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje reonom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

**i** Ako početno vreme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

**i** Postavke tačnog vremena se poništavaju u slučaju dugotrajnog prekida u napajanju. Isto je potrebno opet podesiti.

### Prvo čišćenje

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

**Pre upotrebe dodataka;**

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

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

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

## 5 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o upotrebi rerne

#### Ventilator (\*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i 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 pregrejati.

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 pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.






#### Svetlo u rerni

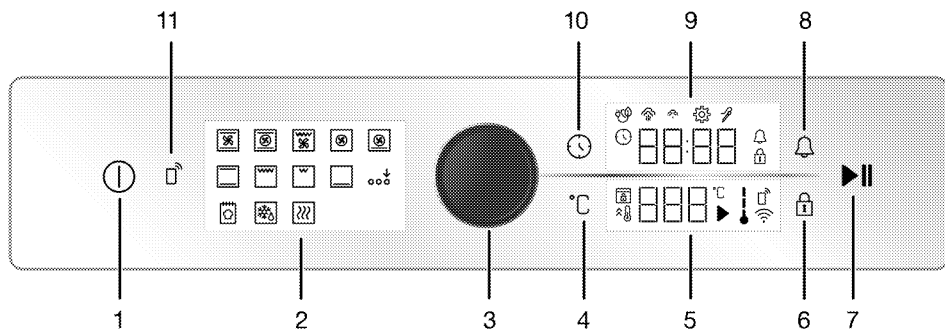
Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, sijalica rerne se automatski uključuje.

### Rad kontrolne jedinice rerne

#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za vreme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, podešeno vreme kečenja i vreme završetka spremanja hrane će se otkazati.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućeno podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač), simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za spremanje hrane. Pogledate podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač) **Odjeljak „Podešavanja“** .



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol za kuvanje eko ventilatora
- : Simbol niskog nivoa pare\*
- : Simbol visokog nivoa pare\*
- : Simbol sonde za meso\*

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

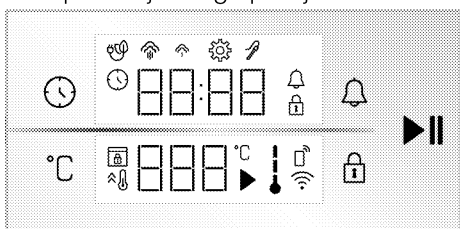
### Prikaz temperature:

- : Simbol spremanja hrane
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature unutar rerne
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata\*

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

### Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodiranjem na taster .
- » Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom ekranu mogu se podesiti radna funkcija, temperatura, vreme spremanja hrane i alarm.



Ekran

### Tipke:

- : Tipka za vreme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja


### Prikaz sata/vremena :

- : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena




**i** Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rena će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

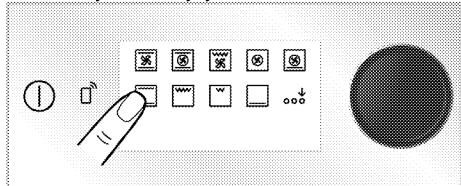
### Isključivanje rerne

Isključite reru dodiranjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

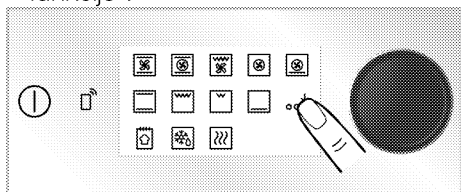
### Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C prikazani su kao primer na slikama.


1. Uključite reru dodiranjem na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.




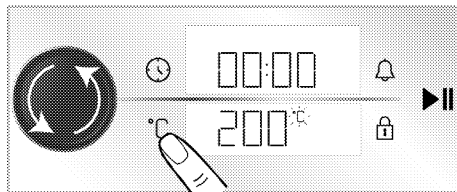
3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".





4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se

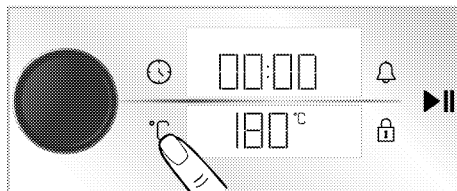
na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje reonom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.

» Na ekranu temperature se prikazuje simbol .

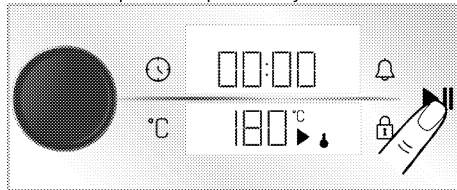


5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster .
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster  da biste započeli spremanje hrane.

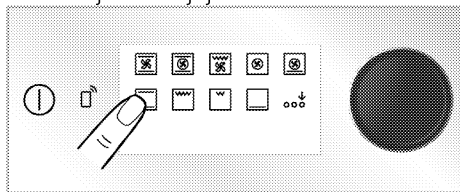


» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli ↓ i ► će se pojaviti na ekranu temperature. Vreme spremanja hrane počinje odbrojavati na ekranu. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura reme dostigne zadatu temperaturu. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili rernu.

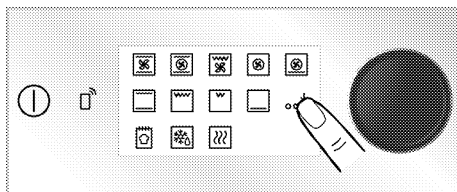
### Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na upravljačkoj jedinici. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C i 45 minuta prikazani su kao primer na slikama.

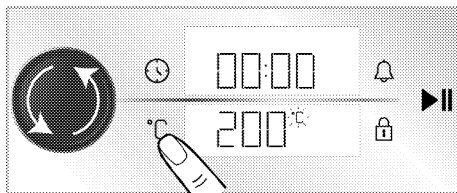
1. Uključite rernu dodirrom na taster ①.
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.



3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

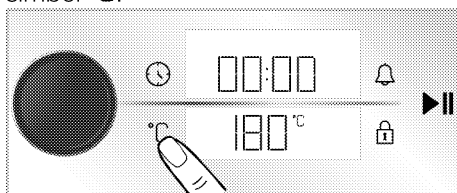


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje rernom ili dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme reme udesno / levo. » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



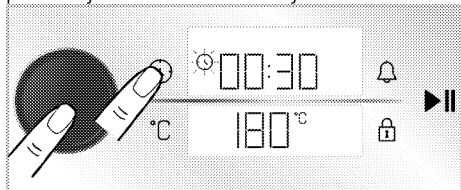
- i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirrom na taster °C. » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



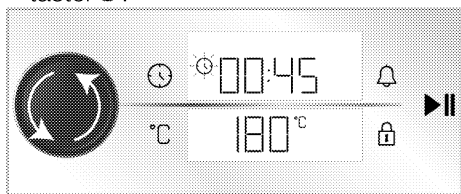
6. Pritisnite taster za upravljanje rernom ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol ⌚ trepće na ekranu, a na prikazu sata/vremena prikazuje se postavljeno vreme kuvanja od 30 minuta.



**i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vreme kuvanja postaviti će se na 30 minuta dodirivanjem tastera ⌚ ili direktnim pritiskom na dugme za upravljanje rernom za brzo podešavanje vremena kuvanja i menjanje vremena okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.

7. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za upravljanje rernom. Potvrdite vreme kuvanja dodirivanjem tastera ⌚.



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

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vreme spremanja hrane, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli sa spremanjem hrane.



» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

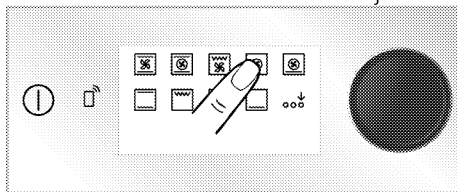
Podešeno vreme kuvanja počinje da odbrojava. Simboli ↓ i ▶ će se pojaviti na ekranu temperature. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura rerne dostigne zadatu temperaturu. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu temperature će se pojaviti "End", tajmer daje zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavljuje na ekranu temperature, rerma nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku ⌚, rerma će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugu tipku osim ovih tipki, zvučno upozorenje će se prekinuti.

### Kuvanje s eko ventilatorom

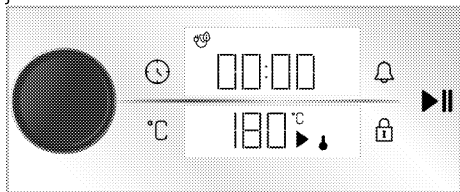
Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vreme kuvanja biće nešto duže.

1. Uključite rernu dodirivanjem na taster ⌚.
2. Dodirnite i zadržite "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, simbol 🔔 se

pojavljuje i **Eko grejanje s ventilatorom** je aktivirano.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme kuvanja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Tada započinjete s kuvanjem.

» Pri **Eko grejanje s ventilatorom**, lampica se pali kraće nego kod drugih funkcija kuvanja tokom kuvanja zbog uštede energije.

### Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima „Funkcija za pripremu hleba“ posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su fiksna.

#### Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g suvog kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

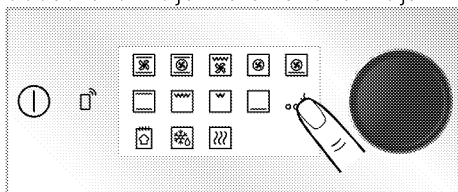
#### Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

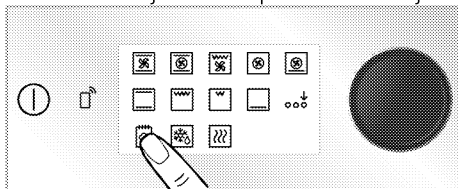
#### Priprema

1. Prosejite brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.
3. Mesite testo ručno ili mikserom oko 10-15 minuta.
4. Zamešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanosite 1 kašičicu

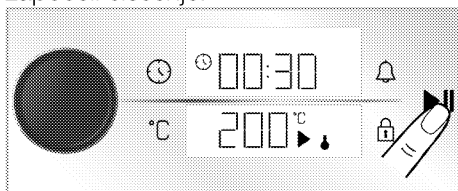
- suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Pokrijte testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadodje na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanosite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada testo završi sa fermentacijom, oblikujte testo u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na testu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
9. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.




11. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite taster ►|| da biste započeli čišćenje.



13. Na kraju perioda kuvanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster , rema će se isključiti. Ako dodirnete bilo koji drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.

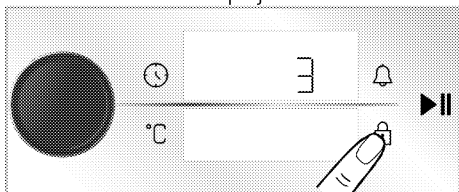
## Podešavanja



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

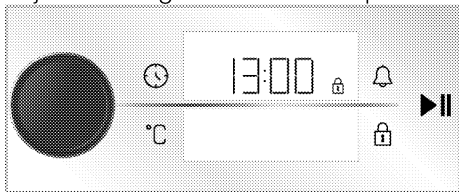
## Uključivanje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .






- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu vremena/sata se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster ili se pritisne kontrolno dugme rerne dok je postavljeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.



- i** Zaključavanje tipki neće biti отказано u slučaju nestanka struje.



## Isključivanje zaključavanja tipki

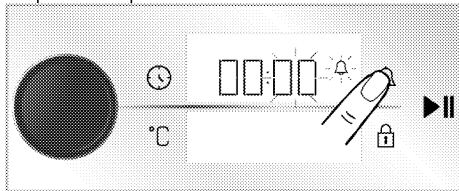
1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

## Podešavanje alarma

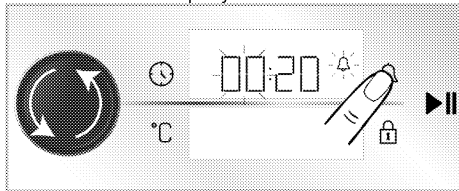
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne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

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

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
- » Polje simbola  i minuta počinje treptati na prikazu vremena/sata.



2. Podesite minut okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulevo i dodirnite taster  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno / ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje renom ili dodirivanjem tastera 🔔.

» Simbol 🔔 svetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vreme alarma.

4. Nakon isteka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

**i** Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vreme.

### Isključivanje alarma

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

» Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

### Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite taster 🔔 jednom za otkazivanje vremena.

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

2. Podesite vreme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

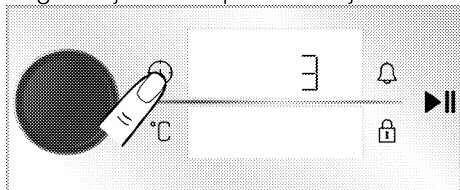
### Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

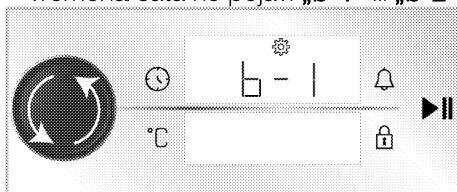
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

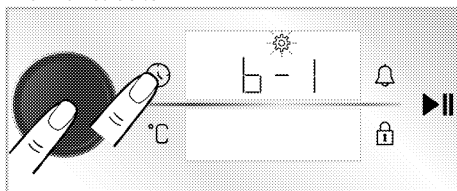


2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje nivoa zvuka dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirom tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

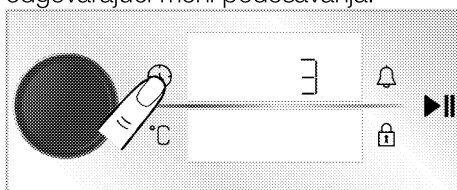
### Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

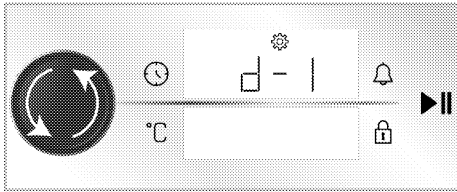
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.



Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

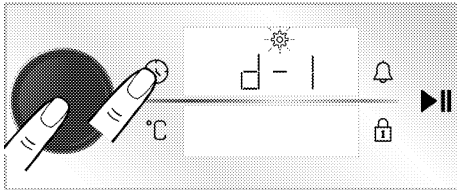



2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu

vremena/sata ne prikazu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.




3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

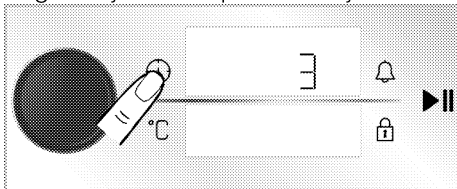



4. Podesite željeni nivo svetlosti okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu nivo svetlosti dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

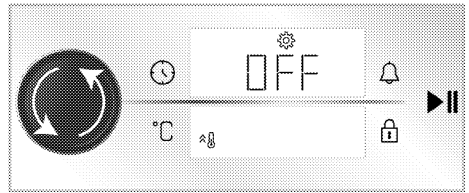
### Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač)



Kuvanjem možete automatski upravljati pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

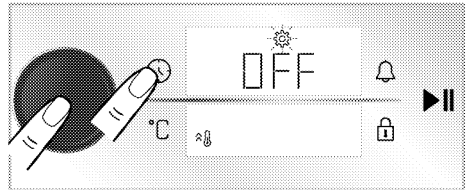
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



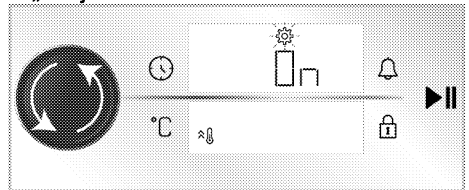
2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se simbol  i „Isključeno“ ne pojavi na prikazu vremena/sata.



3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo da biste promenili podešavanje „Isključeno“ dato na prikazu vremena/sata u podešavanje „Uključeno“.



5. Potvrdite podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

**i** Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na „Isključeno“, možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

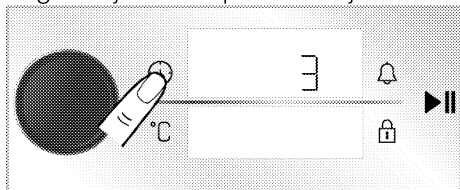
## Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kad je rerna u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster ⌚ otprilike 3 sekunde.

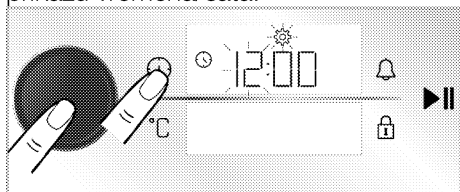
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



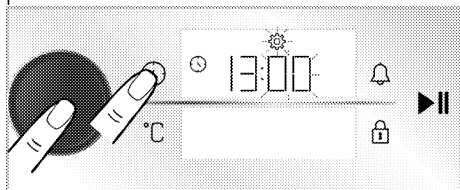
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje retnom ili dodirnite taster ⌚ da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol ⚙️ treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje retnom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje retnom ili dodirnite tipku ⌚ jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol ⚙️ trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje retnom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje retnom ili dodirivanjem tastera ⌚.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙️ se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

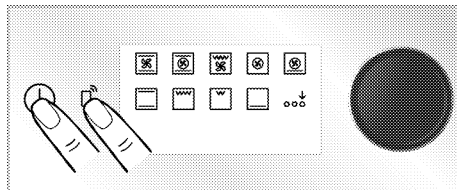
## Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

**i** Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

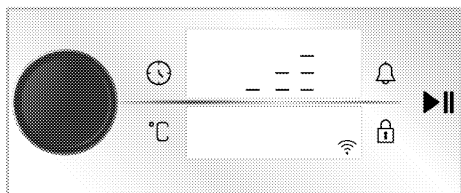
**i** Postupak povezivanja rerne sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja retnom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

1. Da biste rernu doveli u režim podešavanja, dok je rerna isključena (kada se na ekranu prikazuje doba dana), istovremeno dodirnite tipke ⌚ i ⏻ oko 3 sekunde.



» Kada se rerna prebaci u režim podešavanja, na ekranu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.





2. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite rernu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju i sledite korake opisane u aplikaciji.

**i** Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputstva.

3. Završite uvođenje vaše rerne u aplikaciju prateći uputstva navedena u aplikaciji.

### **Aktiviranje daljinskog upravljača rerne**

Nakon završetka uvođenja rerne u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. dodirnite jedanput taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .
- » Simbol prikazaće se na ekranu zajedno sa simbolom .

**i** Ako simbol nije prikazan, dodirujte tipku dok se simbol ne prikaže na ekranu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju HomeWhiz, simbol jednom će treptati i čuće se signal za grešku.

**i** Ako je simbol prikazan na ekranu, a kada se pritisne tipka čuje se signal za grešku, i ako se simbol ne prikazuje na ekranu, ili simbol treperi na ekranu, proverite povezanost vašeg uređaja s internetom. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

### **Brisanje podudaranja rerne povezane sa aplikacijom „Homewhiz“**

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „Homewhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „Homewhiz“ podudara se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali podudaranje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, treba preduzeti sledeće radnje.

1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere i tokom približno 5 sekundi.  
» Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.
2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja podudaranja.
3. Nakon što se postupak brisanja podudaranja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerna će se ponovo pokrenuti.

**i** Ako postoji problem u brisanju podudaranja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.

4. Nakon završetka brisanja, možete ponovo povezati proizvod sa svojim „Homewhiz“ nalogom.

## Izjava o usaglašenosti

Arcelik A.S. ovim izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na internetu na support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvođača za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

## Kako se koristi sonda za meso

### Opšta upozorenja i informacije

- i** Rerna mora biti podešena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- i** Ako ste pre upotrebe sonde za meso postavili tajmer rene na određeno vreme spremanja hrane, ovo podešavanje vremena automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- i** Pri spremanju hrane sa sondom za meso ne mogu se koristiti police iznad utičnice za sondu za meso.
- i** Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korišćenja.
- i** Ako se **75C** ne pojavi u polju Indikatora temperature, proverite da li je priključak sonde za meso dobro postavljen u utičnicu.

**i** Ako se sonda za meso koristi bez umetanja vrha senzora u meso, vrh senzora detektovaće temperaturu u remini i završiće se postupak pripreme hrane na podešenoj temperaturi. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor iste će se oštetiti.

**i** Temperatura radne funkcije može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Na primer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura se može podesiti na najmanje 100 °C.

**i** \*Zbog bezbednosti hrane, preporučuje se da središnji dio (najhladnija tačka) crvenog mesa bude najmanje 63 °C.

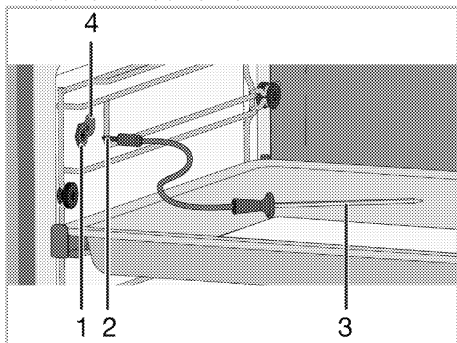
### Referentna tabela za intervale kuvanja crvenog mesa:

Nivo spremanja hrane	Temperatura središnjeg dela mesa (°C)
Veoma pečeno	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje pečeno	63-70
Srednje	71-76
Fino pečeno	77-81
Veoma fino pečeno	≥82

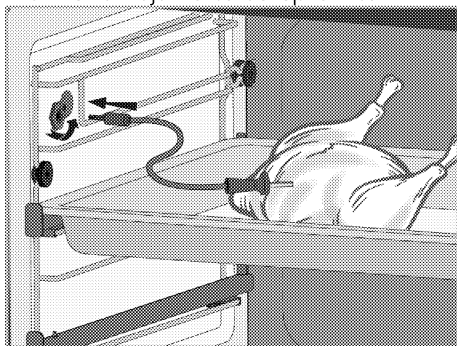
**i** \* Radi sigurnosti hrane, temperatura jezgra najhladnije tačke živinskog mesa treba da bude minimalno 74 °C, a osnovna temperatura 85 °C da bi bilo dobro kuvano.

1. Uključite pećnicu dodiranjem na taster ①.
2. Umetnite priključak sonde za meso (2) u utičnicu sonde za meso (1) nakon

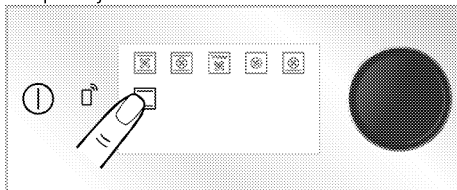
što pomerite poklopac utičnice (4) na bočnom zidu rečne.



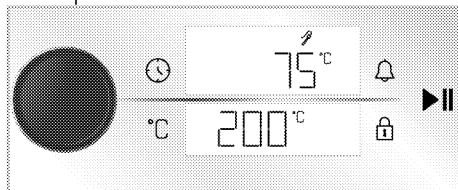
- 1 Utičnica sonde za meso
  - 2 Priključak sonde za meso
  - 3 Vrh senzora za sondu za meso
  - 4 Poklopac utičnice za sondu za meso
3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.



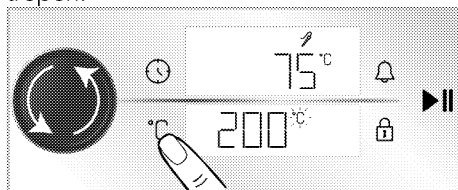
4. Kada se sonda za meso ubaci u proizvod, na displeju funkcije se pojavljuju radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju kojom želite da upravljate sondom za meso.



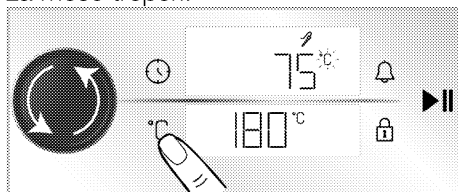
5. Preporučena temperatura za sondu za meso je 75 °C i se prikazuje na ekranu sata/vremena. Preporučena temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu temperature.



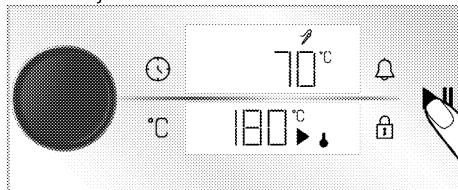
6. Dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme pećnice udesno/ulevo da promenite unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali.
- » Simbol °C pored temperature funkcije treperi.



7. Da biste promenili temperaturu sonde za meso, ponovo dodirnite taster °C i okrenite dugme za reću desno/levo.
- » Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



8. Dodirnite taster ►|| da biste započeli kuvanje.



» Tokom kuvanja sa sondom za meso, na displeju će se naizmenično pojavljivati stvarna unutrašnja temperatura hrane u kojoj je sonda za meso i podešena temperatura sonde za meso u intervalima od oko 3 sekunde.

» Senzor sonde za meso automatski detektuje da temperatura unutar mesa dostiže temperaturu podešenu za sondu za meso i završava kuvanje kada meso

unutra dostigne ovu temperaturu. Kada se sonda za meso ukloni pre kraja kuvanja, **"End"** se pojavljuje na ekranu i kuvanje se završava.

9. Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **"End"**, a rena daje zvučno upozorenje. Dodirnite bilo koji taster da zaustavite upozorenje.

10. Isključite renu dodiranjem tastera ①.

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

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

### Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu 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 isporučениh 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 pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

### Peciva i hrana iz rerne

#### Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvođača. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lopi 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.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

### Saveti za pečenje kolača

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

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

### Saveti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

## Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	3	250	8 ... 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.

## Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35
Keksići	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	1 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 – 4	180	40 ... 50
Punjena peciva	2 – Standardni pleh* 4 – Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	180	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 načina spremanja hrane za Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu spremanja hrane nakon što se spremanje započne u Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji Eko grejanje s ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, unutrašnja temperatura je optimalno podešena radi uštede energije i može se razlikovati od one prikazane na ekranu.
- Ne zagrevajte prethodno u režimu Eko grejanje s ventilatorom.

### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## Meso, riba i živinsko meso

### Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

## Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80



Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

## Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme 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 grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

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

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

### Testna jela

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

kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

### Tabela načina spremanja testne hrane

#### Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
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	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	150	25 ... 35

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

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

#### 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.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

#### Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla 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 odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rene i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rene u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama 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 pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

### **Staklene površine**

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

### **Plastični delovi i obojene površine**

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

### **Čišćenje dodatka**

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

### **Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

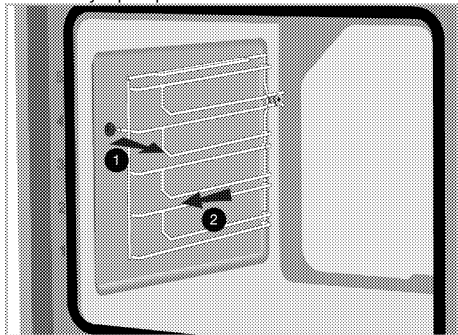
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### 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“ 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.



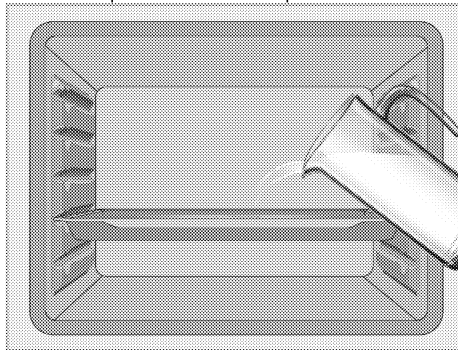
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

## Jednostavno paročišćenje

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

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

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



3. Podesite rernu na režim „Donji grejač“ i pustite da radi na 100°C 20 minuta.

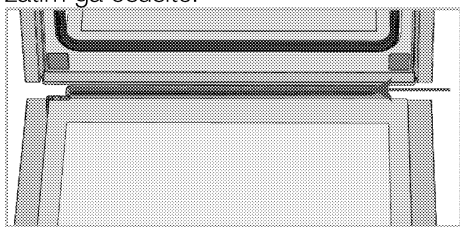
Otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

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

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

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

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



## Čišćenje vrata rerne

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

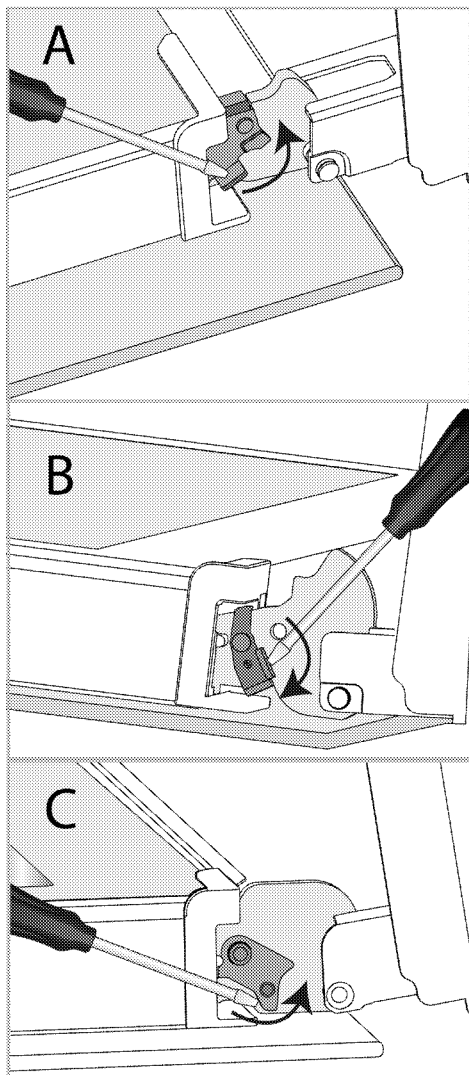
**i** Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“.

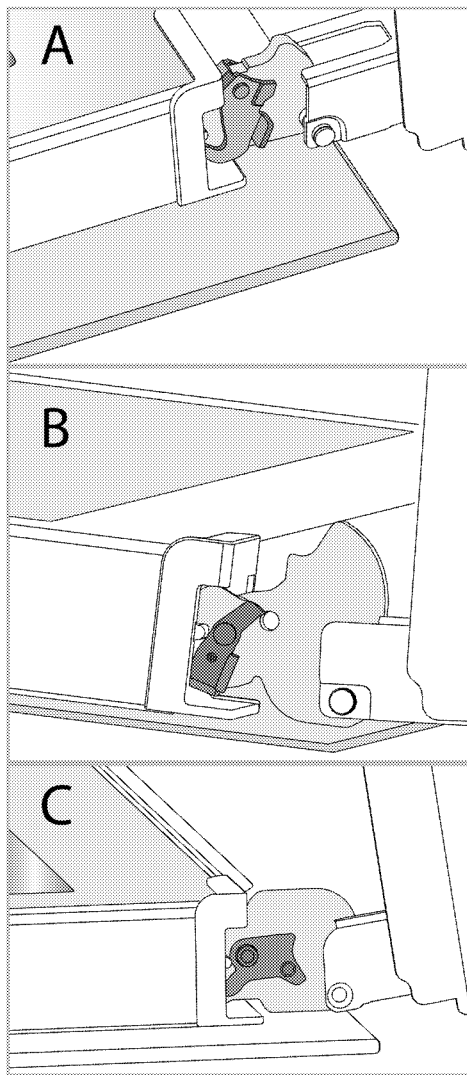
Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

## Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki. (A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem. Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

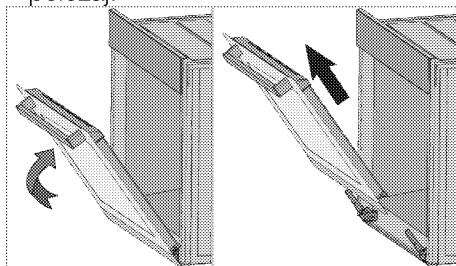


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.





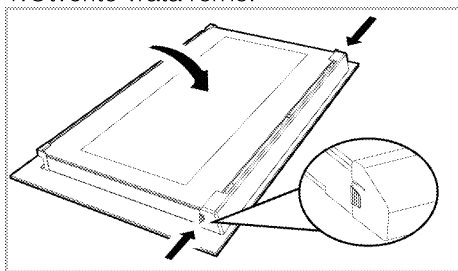
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

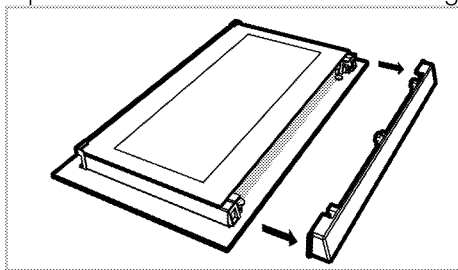
## Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

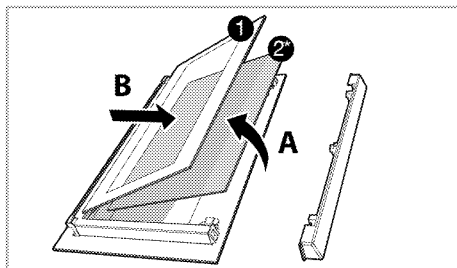
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane  
2\* Unutrašnja staklena ploča (\*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom presezu. (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 poslaavljanja 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 proreze.

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

## Čišćenje sijalice u rerni

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

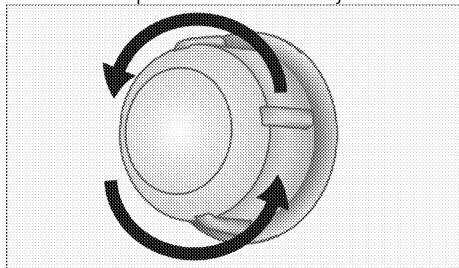
## Zamena sijalice u rerni

### ⚠ Opšta upozorenja

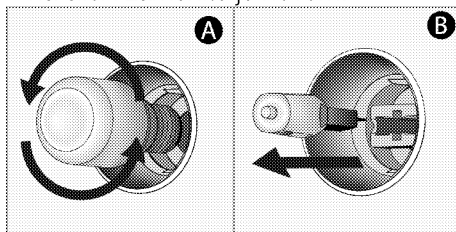
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampsa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



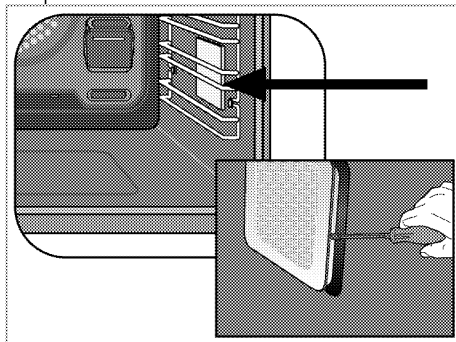
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



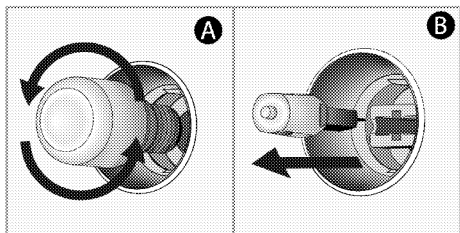
4. Vratite zaštitno staklo.

### 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.
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.

## **8 Rešavanje problema**

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

**Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.**

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

**Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.**

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

**Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.**

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

**Uređaj ne radi.**

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

**Sijalica u rerni je u kvaru.**

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

**Rerna ne greje.**

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

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

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