

## Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BBIM17300BPS

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. The word "beko" is written in lowercase letters. Below the text, there is a thick, blue diagonal line that starts under the 'b' and extends towards the right, ending under the 'o'.

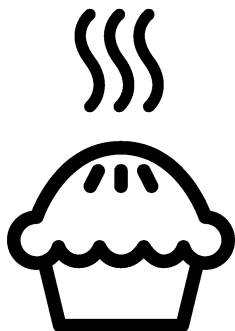
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbim17300bps-akcija-cena/>



**Ugradna pećnica**  
Korisnički priručnik  
**Ugradbena pećnica**  
Uputstvo za upotrebu



BBIM17300BPS

**SB / BS**

385.4406.39/R.AA/15.03.2021/5-3  
7724086725

# 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 .....	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....	9
Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) .....	10

**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.....	14
Dodaci uređaja.....	15
Korišćenje dodataka uređaja.....	16
Tehničke specifikacije .....	19

**4 Prva upotreba 20**

Prvo postavljanje vremena.....	20
Prvo čišćenje.....	20

**5 Kako rukovati rernom 22**

Opšte informacije o upotrebi rerne .....	22
Rad kontrolne jedinice rerne .....	22
Podešavanja .....	25

**6 Opšte informacije o pečenju 28**

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni .....	28
Peciva i hrana iz rerne .....	28
Meso, riba i živinsko meso.....	31
Gril32	
Testna jela.....	33

**7 Održavanje i nega 35**

Opšte informacije o čišćenju.....	35
Čišćenje dodataka.....	36
Čišćenje kontrolne table .....	36
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) .....	37
Pirolitičko samočišćenje .....	37
Čišćenje vrata rerne .....	38
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	39
Čišćenje sijalice u rerni .....	40

**8 Rešavanje problema 42**

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

## **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako

dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- 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.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- 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.

### **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 zalepите. 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.
- 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.

## **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.

## **Upotreba dodataka**

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

## **Bezbednost kuvanja**

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

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

### **Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)**

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda.

Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.

## 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.

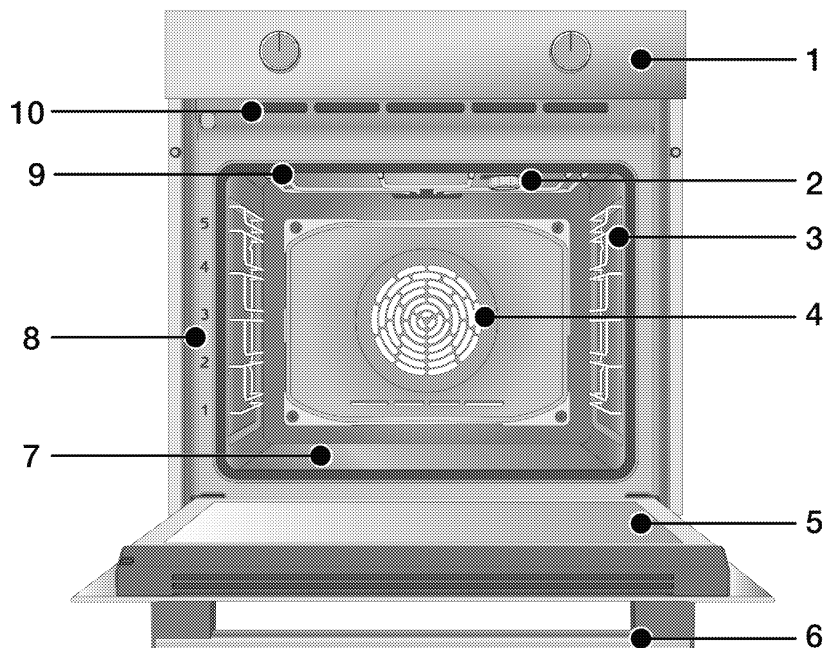
### Preporuke za uštedu energije

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetske 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 rerna 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 policea
- 9 Gornji grejač

- 10 Ventilacioni otvori

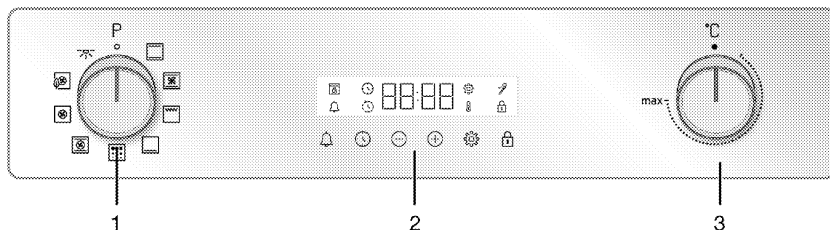
\* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

\*\* 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 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i 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.

#### Dugme za izbor funkcije

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

#### Dugme za temperaturu

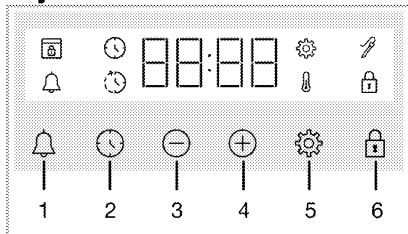
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

#### Indikator temperature

Na ekranu tajmera možete videti temperaturu unutar rerne. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava tu temperaturu, a 3-redna animacija grejanja treperi krajnje desno. Kad temperatura u rerni dostigne

podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C“ kontinuirano svetli pored podešene vrednosti temperature.

### Tajmer



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










#### Simboli na ekranu

- : Simbol za vreme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja\*
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso\*
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	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.
	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.
	Funkcija "3D"	40-280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

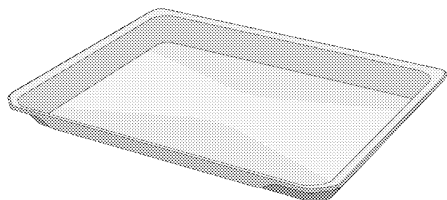
## Dodaci uređaja

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.

---

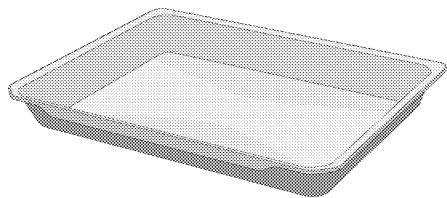
**NAPOMENA** : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

---



### Standardni pleh

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

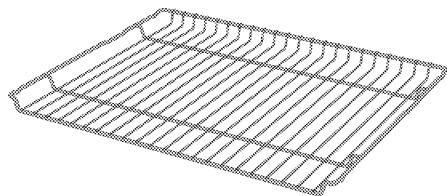


### Duboki pleh

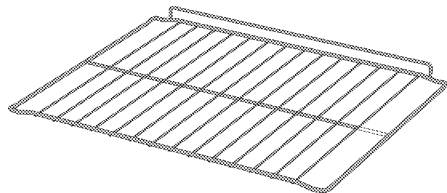
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

---

### Modeli sa žičanim policama:



### Modeli bez žičanih policica:



### Žičani gril

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

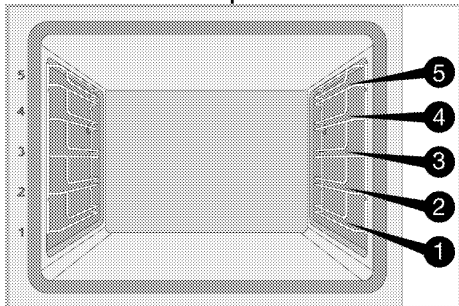


## Korišćenje dodatka uređaja

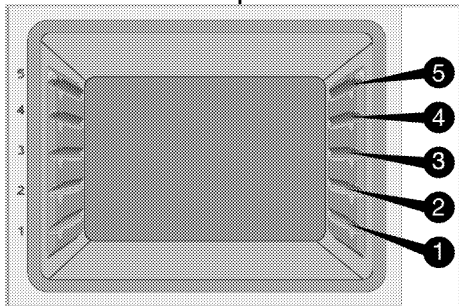
### Police za pripremu hrane

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

### Modeli sa žičanim policama



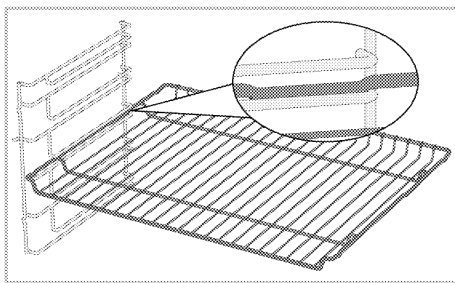
### Modeli bez žičanih policu



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

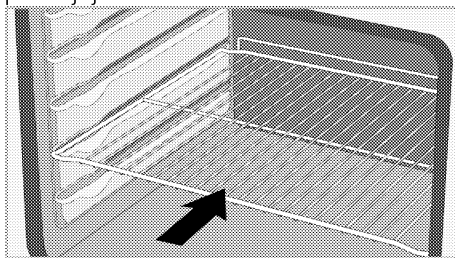
#### Modeli sa žičanim policama:

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.

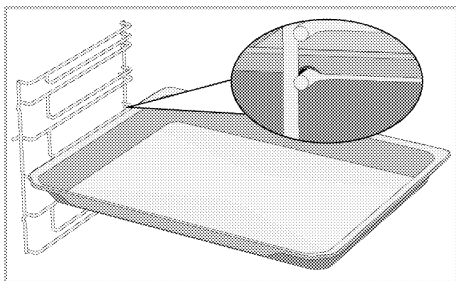


### Postavljanje pleha na police za pečenje

#### Modeli sa žičanim policama:

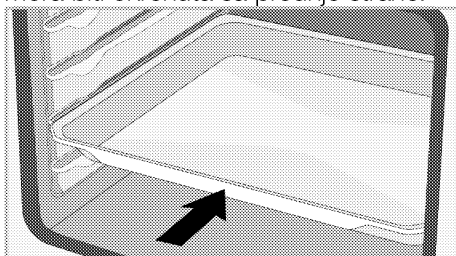
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

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 policica:

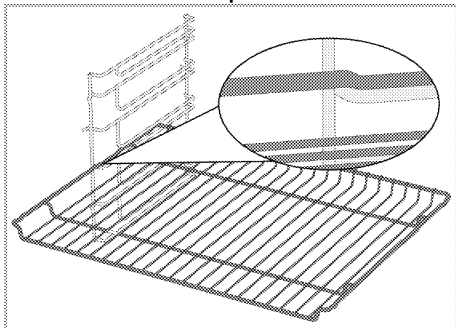
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



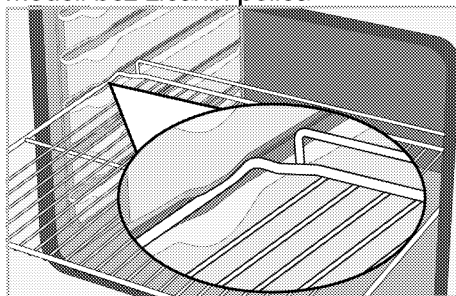
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

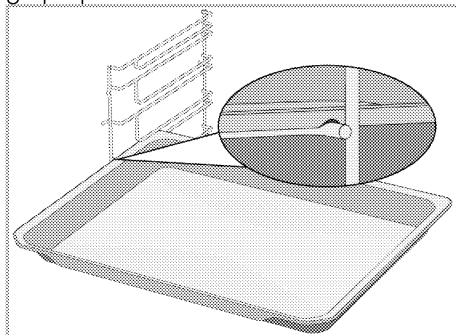


### Modeli bez žičanih policica



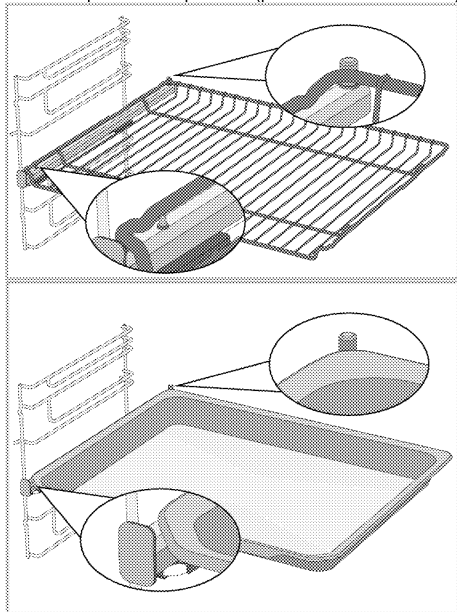
### Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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






## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije	3,4 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerma

# 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 grill + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.

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

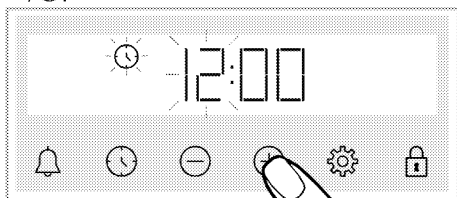
## 4 Prva upotreba

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

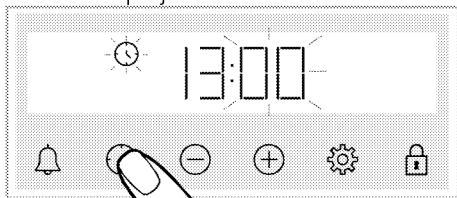
### Prvo postavljanje vremena

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

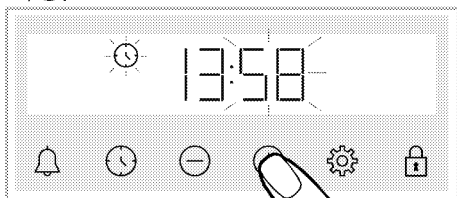
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme dodiranjem na ⊕/⊖.



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



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕/⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na tipku ⌚.
- » Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

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

**i** Podešavanje tačnog vremena se otkazuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u remini 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 rerne.
5. Sačekajte da se rerne 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.

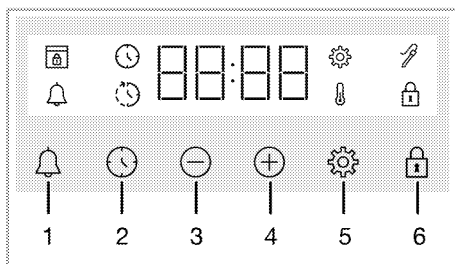
U nekim radnim funkcijama, lampica se ne pali zbog uštede energije.

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

### Rad kontrolne jedinice rerne









#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte nakratko da se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  U slučajevima kada je određeno vreme kuvanja; možete automatski otkazati dodirnom tastera  duže vreme.



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

## Simboli na ekranu

-  : Simbol za vreme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja\*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso\*
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Uključivanje rerne

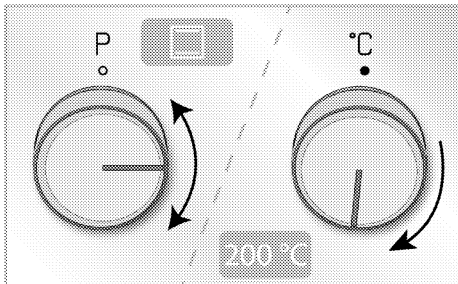
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.



## Isključivanje rerne

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

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



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



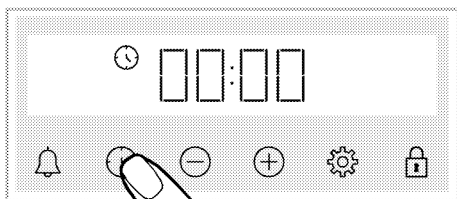
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.  
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju podešena vrednost temperature i animacije od tri linije. Tada se uzastopno pojavljuje vreme proteklo od početka spremanja hrane. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti reru. Kad je spremanje hrane završeno, isključite reru okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

## Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

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

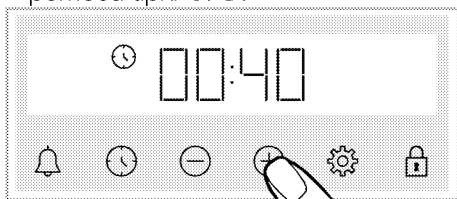
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.





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



3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.




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

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

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



Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na ekranu. Odbrojavanje vremena kuvanja i zadate vrednosti temperature pojavljuju se uzastopno sa animacijom od 3 linije pored njih. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

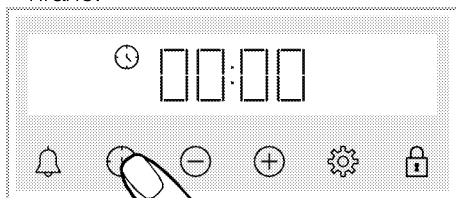
5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se

- pojavi "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

### **Da vreme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

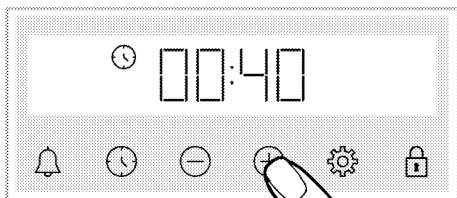
odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vreme spremanja hrane i vreme spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

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



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

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



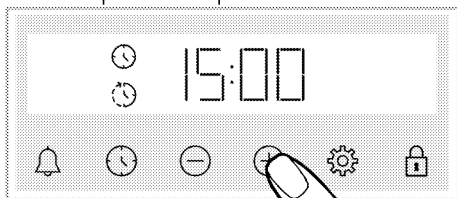
**i** vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

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

4. Dodirnite 🕒 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒 da biste ponovo podesili vreme završetka.



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



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

6. Stavite hranu u renu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se

dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rena se zagreva do zadate temperature. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i 🕒 pojavljuje se na ekranu. Odbrojanje vremena kuvanja i zadate vrednosti temperature pojavljuju se uzastopno sa animacijom od 3 linije pored njih. Kada temperatura u reni dostigne podešenu temperaturu, simbol 🕒 nestaje i oglašava se tajmer zvučnim signalom. Animacija od 3 linije na ekranu se zaustavlja i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.

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

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

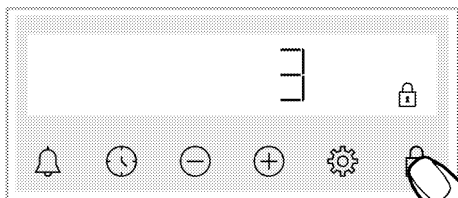
**i** Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rena će ponovo početi raditi. Da biste sprečili da rena ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite renu.



## Podešavanja


### Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

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






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

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

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

### Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .


» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

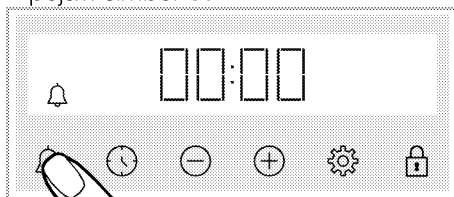
### Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

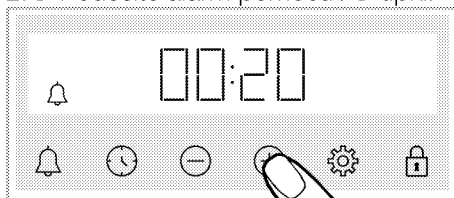
Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


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


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



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




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

### Isključivanje alarma

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



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

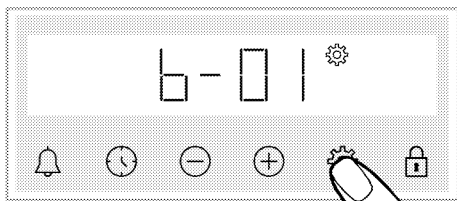
### Ako želite da otkazete alarm;

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

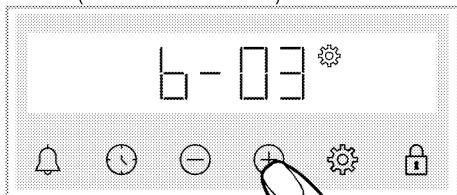
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

### Promena jačine zvuka

1. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  i jedna od vrednosti **b-01-b-02-b-03**.



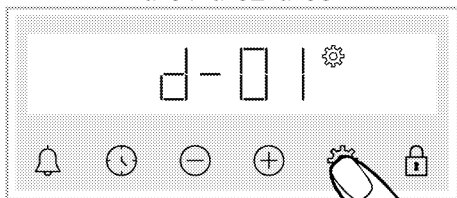
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  $\oplus$ / $\ominus$ . **(b-01-b-02-b-03)**



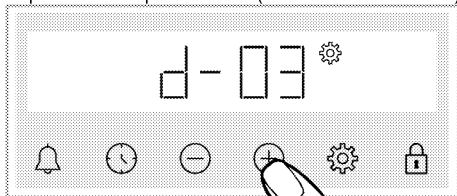
3. Dodirnite tipku  $\otimes$  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

### Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite taster  $\otimes$  dok se na ekranu ne pojavi simbol  $\otimes$  i jedna od vrednosti **d-01-d-02-d-03**.



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki  $\oplus$ / $\ominus$ . **(d-01-d-02-d-03)**

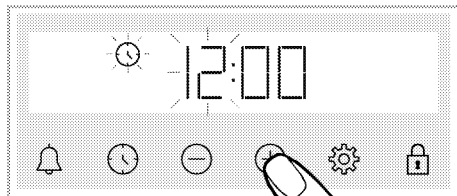


» Dodirnite tipku  $\otimes$  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

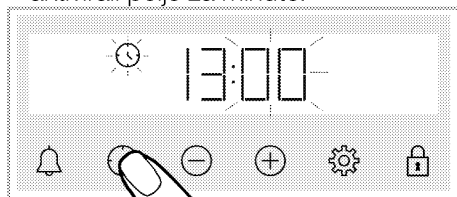
### Promena tačnog vremena

na vašoj remi; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

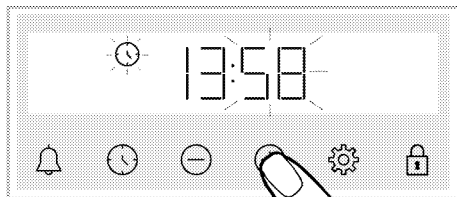
1. Dodirnite  $\otimes$  dok se na ekranu ne pojavi simbol  $\otimes$ .
2. Podesite tačno vreme dodirom na  $\oplus$ / $\ominus$ .



3. Dodirnite tipku  $\otimes$  ili  $\otimes$  da biste aktivirali polje za minute.



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



5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku  $\otimes$  ili  $\otimes$ .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  $\otimes$  nestaje sa ekrana.

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

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

### Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/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 temperaturumom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

### Peciva i hrana iz rerne

#### Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- 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 rene.

### 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

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policia: 2	150	25 ... 35
Sitni kolači	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policia: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih policia: 30 ... 40

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 38
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksići	Jedan pleh	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Jedan pleh	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	35 ... 45
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	2 pleha	1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Celli hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirmo)
-------	--------------	------------------------------	----------------	-----------------	------------------	---------------------------------------------

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.

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirmo)
-------	--------------	------------------------------	-----------------	------------------	---------------------------------------------

Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Jedan pleh	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, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.

## Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirmo)
-------	--------------	------------------------------	----------------	-----------------	------------------	---------------------------------------------

Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća pećka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80



Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Žičani grill* 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) (okvimo)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250/max	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

Komadne 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

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3 Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3 Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 38

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
	Jedan pleh	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.

## Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250/max	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 hlór 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 rerne 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 rerne 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 apsorbjuju 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 sirceta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunđerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

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

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

### **Čišćenje dodataka**

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

### **Čišćenje kontrolne table**

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

## Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

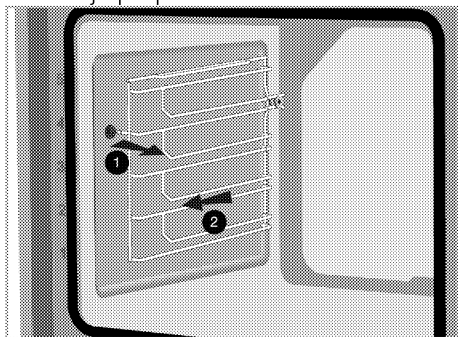
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim 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.

## Pirolitičko samočišćenje



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Ne dodirujte proizvod i udaljite decu za vreme samočišćenja.

Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog samočišćenja. Rerna se zagreva na približno 420-480 °C a postojeća prljavština se sagoreva i pretvara u pepeo. Može se pojaviti mnogo dima. Obezbedite dobru ventilaciju. Pirolizu treba koristiti nakon približno svake desete upotrebe rerne.

1. Izvadite svu dodatnu opremu iz rerne.

Kod modela sa bočnim nosačem; ne zaboravite da izvadite bočne nosače.

Ako je vaš proizvod opremljen dodacima koji su otporni na pirolizu (otporni na visoke temperature samočišćenja), nije obavezno da takav pribor uklonite iz rerne.


2. Pre ciklusa čišćenja uklonite prljavštinu sa spoljnih površina i unutrašnjosti rerne vlažnom krpom.



Ne čistite zaptivač vrata.

Zaptivač od fiberglasa je veoma osetljiv i lako može da se ošteti. U slučaju oštećenja na zaptivnoj gumi vrata rerne, zamenite je novom iz ovlašćenog servisa.

3. Izaberite funkciju „Piroliza“ (samočišćenje). Na ekranu će treperiti „P2:00“.
4. Podesite regulator temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
5. Kada započne funkcija pirolize, P2:00 će neprekidno svetliti i početi da odbrojava. Na ekranu se prikazuje vreme samočišćenja. Ovo trajanje nije moguće podešavati.

6. Kada rena dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak samočišćenja, simbol brave  se pojavljuje na ekranu vremena i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Rerna ostaje zaključana izvesno vreme nakon završetka funkcije pirolize. Nemojte probati na silu da otvorite vrata povlačeći ručicu dok simbol brave ne nestane.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na ekranu će se pojaviti „End“
8. Nakon što se prikaže „End“, završite postupak podešavanjem tipki za funkcije i temperaturu u položaj 0 (Isključeno).
9. Nakon ciklusa čišćenja, naslage sa dna rerne uklonite sirčetom razblaženim s vodom.
10. Dodirnite bilo koju tipku da utišate zvuk alarma.

**i** Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rena ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog postupka, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti dozvoljeno.

## Čišćenje vrata rerne

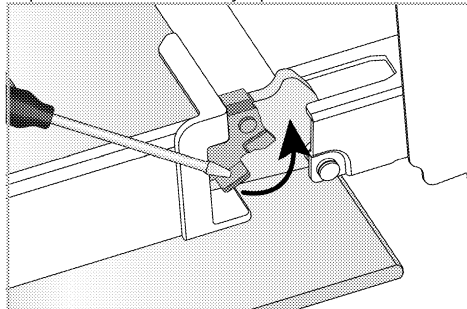
**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

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

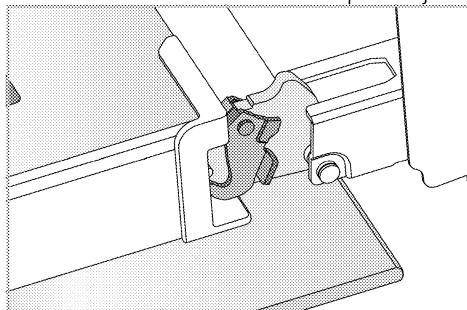
ili sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirčetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

### 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.

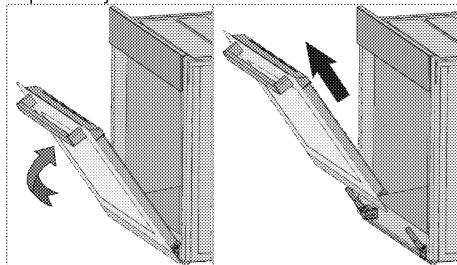


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



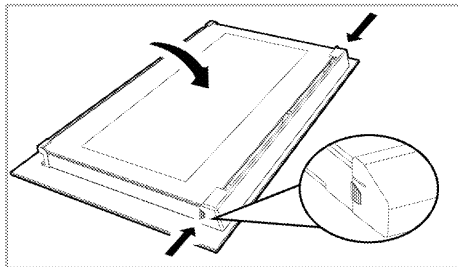
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

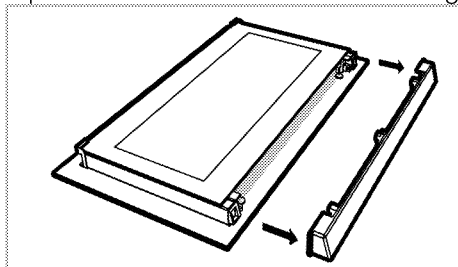
## Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

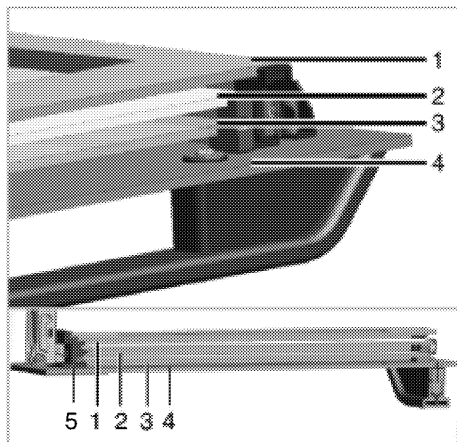
1. Otvorite vrata rerne.



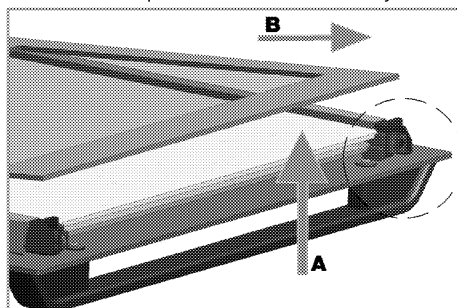
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



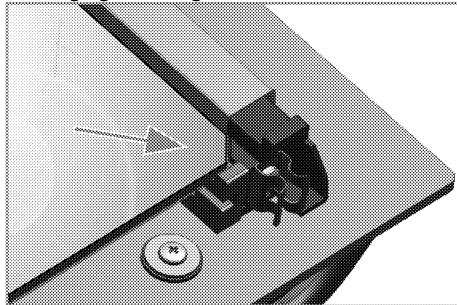
3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane
- 2 Drugo unutrašnje staklo
- 3 Treće unutrašnje staklo
- 4 Spoljašnje staklo
- 5 Plastični prorez za staklo-Donji



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3).



Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutrašnjeg stakla nije važan, jer su zamenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), proverite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Od ključnog je značaja da donji ugao unutrašnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5).

Gurnite plastični deo okvira dok ne čujete zvuk „klik“.

**i** Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

## 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

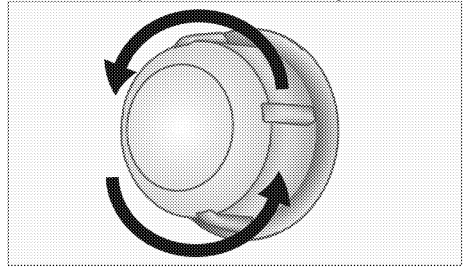
### **⚠** Opšta upozorenja

- 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 lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

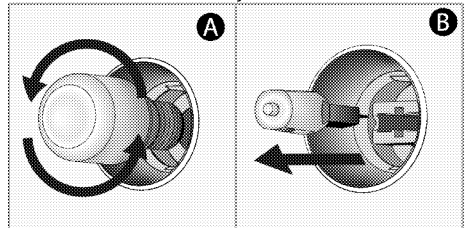
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

## Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



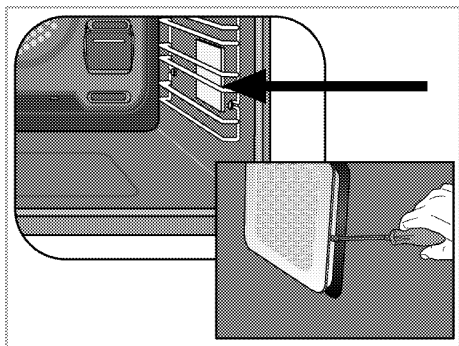
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

## Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

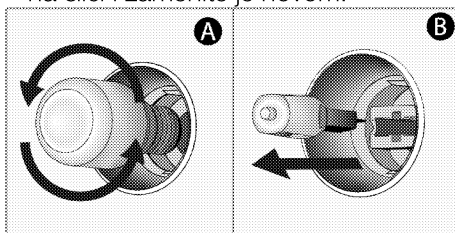
1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu reme 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*
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> *Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od približno 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana, grejači neće raditi a lampica rerne neće svetliti.*

**(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.*

## Kodovi greške / razlozi i moguća rešenja

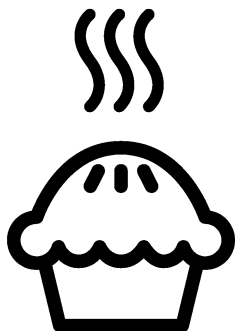
Kodovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 8 - Er 27	Greške u senzoru	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 32 - Er 41	Greške u grejanju rerne	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 42 - Er 58	Greške komponenata rerne	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 59 - Er 64	Greške sa vratima rerne	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 65 - Er 71	Greške povezane sa parom (kod rerne sa funkcijom pare)	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 72 - Er 80	Hardverske greške	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 81 - Er 85	Greške u sigurnosti rerne	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 86 - Er 88	Greške u internetskoj vezi (kod rerne sa funkcijom Homewhiz)	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 89 - Er 92	Greške kod mikrotalasne rerne (kod rerne sa mikrotalasnom funkcijom)	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.
Er 93 - Er 99	Greške na elektronskoj ploči i tajmeru	Obratite se ovlašćenom servisu da biste eliminisali grešku.





## Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



BS

# Poštovani korisnici,

## Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

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

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

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

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



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



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

**1 Sigurnosna uputstva 4**

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost.....	5
Sigurnost u transportu.....	7
Sigurnost pri ugradnji.....	7
Sigurnost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Uporaba dodataka.....	8
Sigurnost kuvanja.....	8
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	9
Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza).....	10

**2 Uputstva za zaštitu okoliša 11**

Propis o odlaganju otpada.....	11
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda.....	11
Odlaganje materijala za pakovanje.....	11
Preporuke za štednju energije.....	11

**3 Vaš proizvod 12**

Predstavljanje proizvoda.....	12
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda.....	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne.....	14
Dodaci uređaja.....	15
Korišćenje dodataka uređaja.....	16
Tehničke specifikacije.....	19

**4 Prva uporaba 20**

Prvo postavljanje vremena.....	20
Prvo čišćenje.....	20

**5 Kako rukovati pećnicom 22**

Opće informacije o uporabi rerne.....	22
Rad kontrolne jedinice rerne.....	22
Postavke.....	25

**6 Opće informacije o spremanju hrane 28**

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni.....	28
Peciva i hrana iz rerne.....	28
Meso, riba i meso od peradi.....	31
Gril32.....	
Testna jela.....	33

**7 Održavanje i njega 35**

Opće informacije o čišćenju.....	35
Čišćenje dodataka.....	36
Čišćenje kontrolne table.....	36
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane).....	37
Pirolitičko samočišćenje.....	37
Čišćenje vrata rerne.....	38
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne.....	39
Čišćenje sijalice u rerni.....	40

**8 Rješavanje problema 42**



## 1 Sigurnosna uputstva

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

### ⚠ Namjena

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

### ⚠ Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina

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

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



### **Električna sigurnost**

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

- prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
  - Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
  - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.
  - Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.
  - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
  - 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 smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
  - Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
  - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usljed nastanka kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
  - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

## **Sigurnost u transportu**

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

## **Sigurnost pri ugradnji**

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

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

## **Sigurnost upotrebe**

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

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.
- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijaće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.



### **Uporaba dodataka**

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



### **Upozorenja o temperaturi**

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



### **Sigurnost kuvanja**

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

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

- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati 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 dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **Sigurnost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije 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 izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati

ogrebotine i pucanje staklenih površina.



### **Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)**

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne uporabe. Držite djecu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.
- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usljed izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tijekom procesa čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



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

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

#### Usklađenost sa RoHS Direktivom:

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

### Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih

odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

### Preporuke za štednju energije

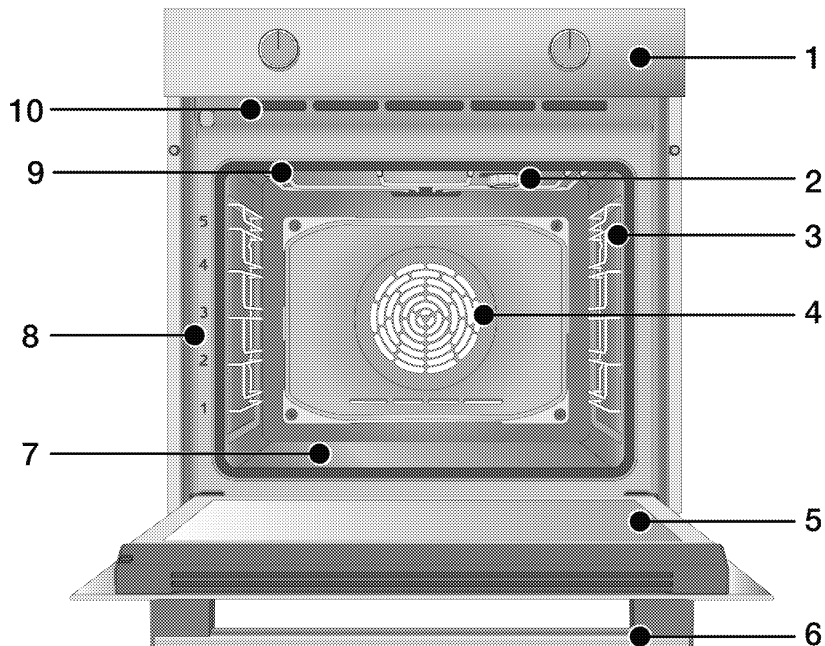
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetske učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata rerne često tijekom pripreme hrane.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toplini.



## 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 grijač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije policea
- 9 Gornji grijač

#### 10 Ventilacioni otvori

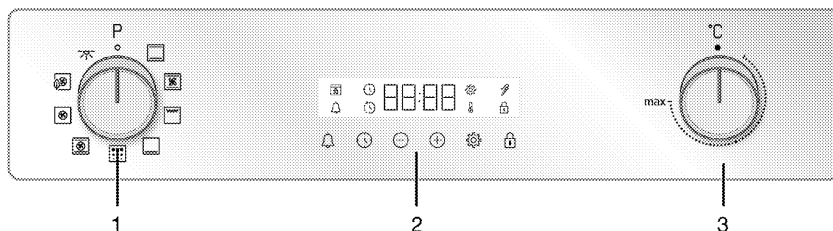
\* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

## Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

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

### Kontrola rerne



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

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

#### Dugme za izbor funkcije

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

#### Dugme za temperaturu

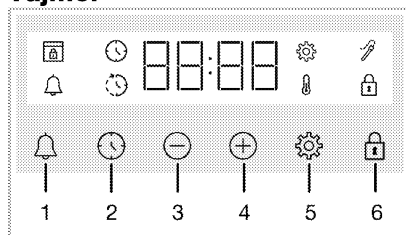
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

#### Indikator temperature

Na zaslonu tajmera možete videti temperaturu unutar rerne. Rerna se zagrijava dok ne dostigne postavljenu temperaturu i održava tu temperaturu, a 3-redna animacija grijanja treperi krajnje desno. Kad temperatura u rerni dostigne postavljenu vrijednost, ova animacija se

zaustavlja i simbol „C“ kontinuirano svijetli pored postavljene vrijednosti temperature.

### Tajmer



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

### Simboli na zaslonu


- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja\*
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso\*
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Radne funkcije rerne

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

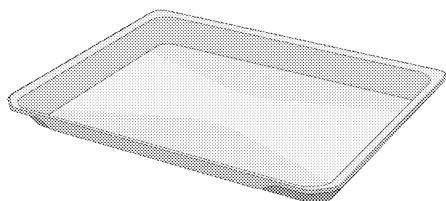
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grijač u rerni. Svijetli samo sijalica u rerni.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijavaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane.
	Gornji i donji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umjesto da koristite „Grijanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vrijeme pečenja će se blago produžiti.
	Funkcija "3D"	40-280	Gornji grijač, donji grijač i topli ventilator. Svi djelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Pirroliza	-	Koristi se za samočišćenje rečne na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

## Dodaci uređaja

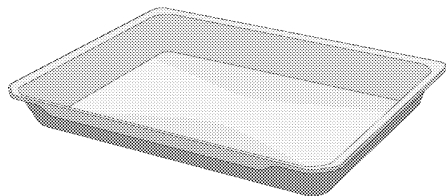
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

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



### Standardni pleh

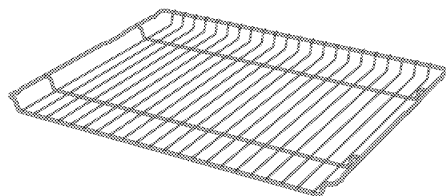
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



### Duboki pleh

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

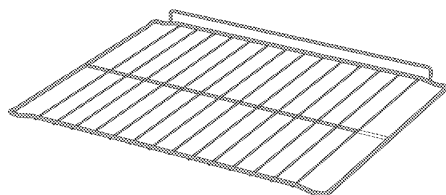
### Modeli sa žičanim policama:



### Žičani gril

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

### Modeli bez žičanih policama:

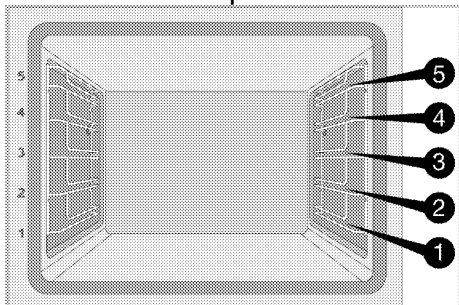


## Korišćenje dodatka uređaja

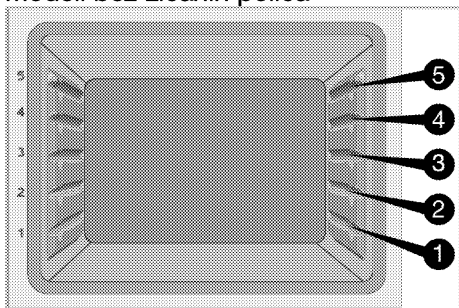
### Police za pripremu hrane

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

### Modeli sa žičanim policama



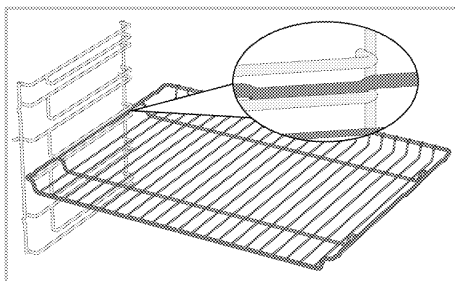
### Modeli bez žičanih policu



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

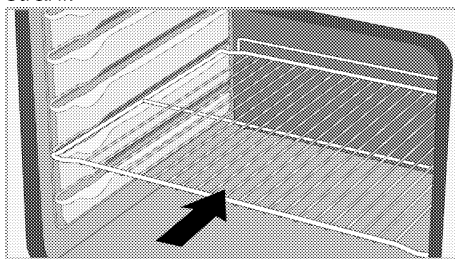
#### Modeli sa žičanim policama:

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



#### Modeli bez žičanih policu:

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

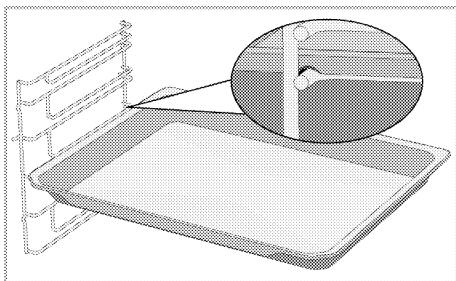


### Postavljanje pleha na police za pečenje

#### Modeli sa žičanim policama:

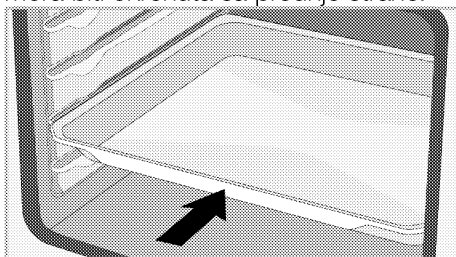
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

Dok postavljate pleh na željenu 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 smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



### Modeli bez žičanih policica:

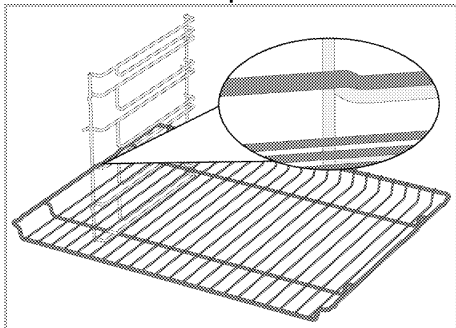
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



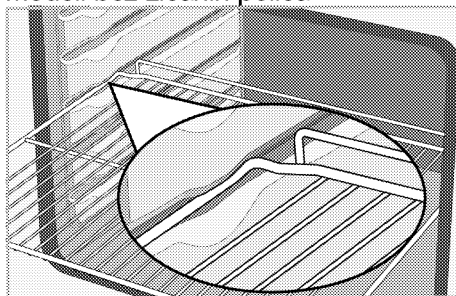
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

### Modeli sa žičanim policama

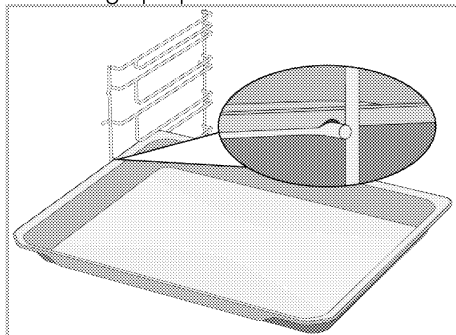


### Modeli bez žičanih policica



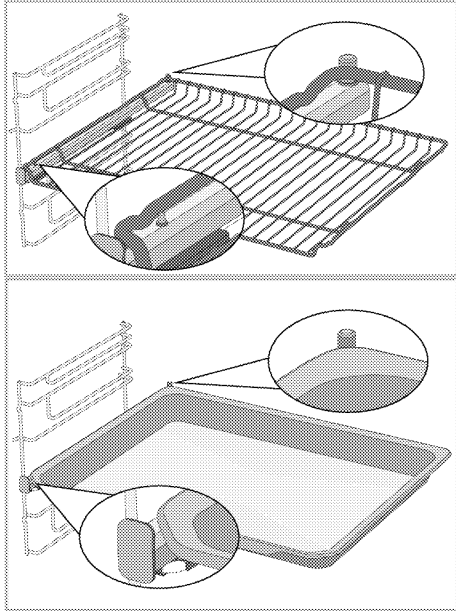
### Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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



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

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






## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije	3,4 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

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

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



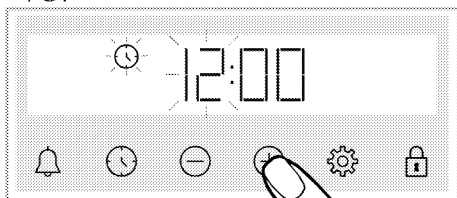
## 4 Prva uporaba

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

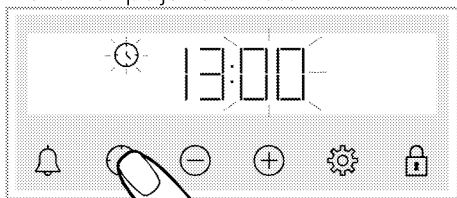
### Prvo postavljanje vremena

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

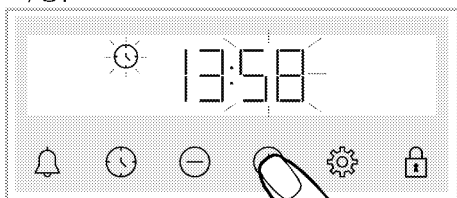
1. Kad prvi put uključite uređaj, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme dodiranjem na ⊕ / ⊖.



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



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku ⌚.

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

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

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

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rene 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 grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rene". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti remu.
5. Sačekajte da se rena ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

### Prije upotrebe dodataka;

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

**NAPOMENA** Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

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

## 5 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o uporabi rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati.

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

#### Svijetlo u rerni







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

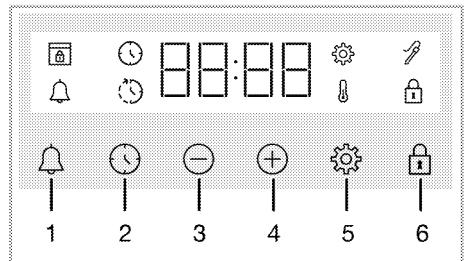
U nekim radnim funkcijama, lampica se ne pali zbog uštede energije.

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

### Rad kontrolne jedinice rerne









#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.
-  Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte nakratko da se postavke sačuvaju.
-  Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
-  Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
-  U slučajevima kada je određeno vrijeme kuhanja; možete automatski otkazati dodiranjem tipke  dulje vrijeme.



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

## Simboli na zaslonu

-  : Simbol za vrijeme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja\*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso\*
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja vrata\*

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

## Uključivanje rerne

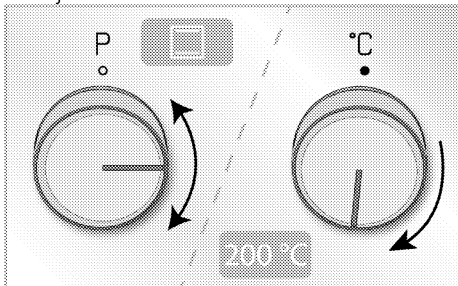
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.



## Isključivanje rerne

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

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



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

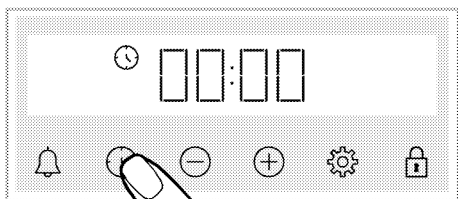


1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.  
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na zaslonu. Na zaslonu se pojavljuju zadata vrijednost temperature i 3-linijske animacije. Tada se uzastopno prikazuje vrijeme proteklo od početka kuhanja. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje i tajmer se zvučno oglašava. Tri-linijska animacija na zaslonu se zaustavlja i simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti reru. Kad je spremanje hrane završeno, isključite reru okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

## Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

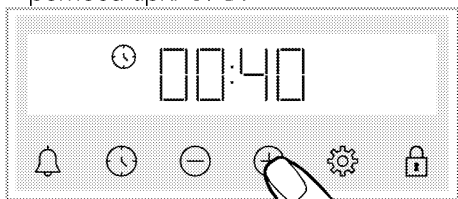
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

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



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




3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.




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

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

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

Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na zaslonu. Odbrojavanje vremena kuhanja i zadate vrijednosti temperature pojavljuju se uzastopno s 3-linijskim animacijama pored njih. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje i tajmer se zvučno oglašava. Tri-linijska animacija na zaslonu se zaustavlja i simbol  neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.



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

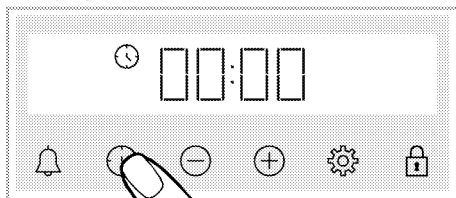
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

**Da vrijeme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

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

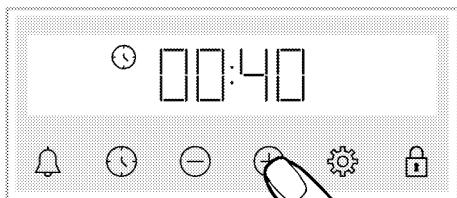
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

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



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

3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



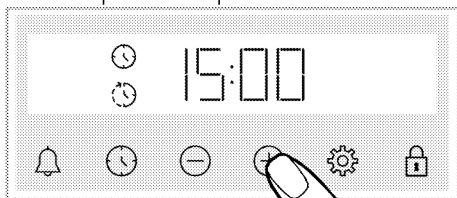
**i** vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

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

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



5. Podesite vrijeme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



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

6. Stavite hranu u renu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vrijeme rerne automatski izračunava vrijeme početka spremanja hrane oduzimajući vrijeme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se

dostigne vrijeme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rena se zagrijeva do zadane temperature. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i 🕒 pojavljuje se na zaslonu. Odbrojanje vremena kuhanja i zadate vrijednosti temperature pojavljuju se uzastopno s 3-linijskim animacijama pored njih. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol 🕒 nestaje i tajmer se zvučno oglašava. Tri-linijska animacija na zaslonu se zaustavlja i simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.

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

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

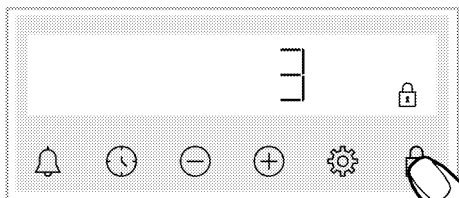
**i** Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rena će ponovno početi raditi. Da biste spriječili da rena ponovno radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite renu.



## Postavke


### Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

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






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

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

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

### Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok sa zaslona ne nestane simbol .

» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na zaslonu.

### Postavke alarma

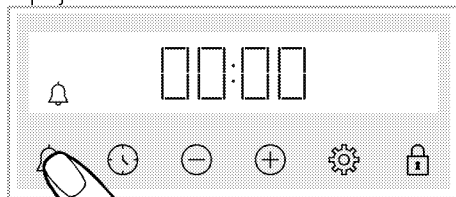
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme

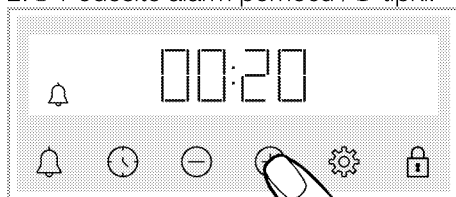
koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


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


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



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




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


### Isključivanje alarma

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



» Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

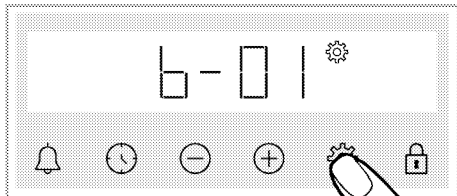
### Ako želite da otkazete alarm;

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirnite tipku  dok ne prikaže „00:00“.

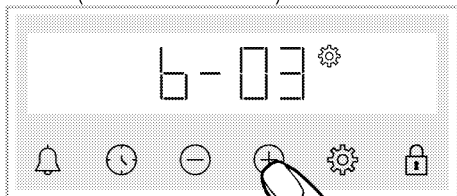
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.


## Promjena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol  i jedna od vrijednosti **b-01-b-02-b-03**.





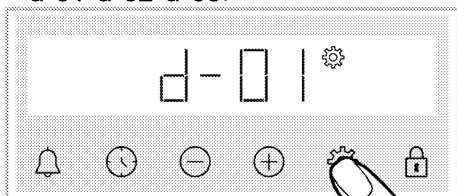
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  $\oplus$ / $\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



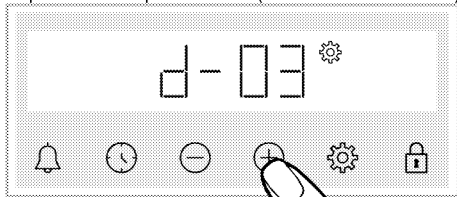
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.


## Postavka osvjetljenosti zaslona

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol  i jedna od vrijednosti **d-01-d-02-d-03**.





2. Podesite željeni nivo osvjetljenosti pomoću tipki  $\oplus$ / $\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

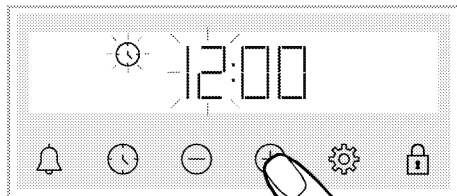


- » Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

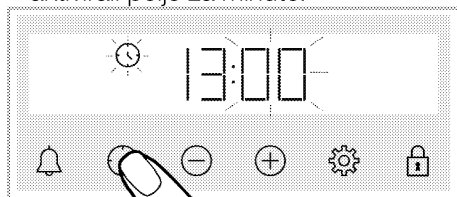
## Promjena tačnog vremena

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

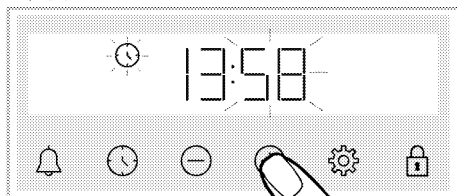
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme dodiranjem na  $\oplus$ / $\ominus$ .






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



4. Podesite minute dana dodiranjem na  $\oplus$ / $\ominus$ .



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku  ili .

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa zaslona.



## 6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

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

### Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vrijeme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/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 djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz rerne prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučениh dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek 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 temperaturumom opsegu.
- Za dobar učinak pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tijekom pripreme hrane.

### Peciva i hrana iz rerne

#### Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite vanjski pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrijavanja
- 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 svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U

tom slučaju, možda ćete trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

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

### Savjeti za pečenje kolača

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

tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

### Savjeti za pečenje peciva

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

### Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolače na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 38
	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksići	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200	35 ... 45
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	2 pleha	1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
-------	--------------	------------------------------	----------------	-----------------	------------------	-----------------------------------------------

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Stol za kuhanje za Eko grijanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne Eko grijanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u Eko grijanje s ventilatorom - radna funkcija. Ako se vrata ne otvore, unutarnja temperatura optimizirana je radi uštede energije i može se razlikovati od one na zaslону.

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
-------	--------------	------------------------------	-----------------	------------------	-----------------------------------------------

Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## Meso, riba i meso od peradi

### Ključne tačke pečenja

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije 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 siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.

## Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
-------	--------------	------------------------------	----------------	-----------------	------------------	-----------------------------------------------

Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

### Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme 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 grijača.
- 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 cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

## Stol za roštiljanje

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

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

Komadne 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.

### Stol za kuhanje testne hrane

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3 Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3 Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 38

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

## 7 Održavanje i njega

### Opće informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, 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 tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje

površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu 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 netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za postojeane mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na mrežnoj lokaciji vašeg proizvoda te sunđer za čišćenje koja ne stvara ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerne ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

#### Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo



emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rene se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

### **Staklene površine**

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

### **Plastični djelovi i obojene površine**

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, 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.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne ostane deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

### **Čišćenje dodatka**

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

### **Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbе vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbе i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbе.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabrati.

## Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

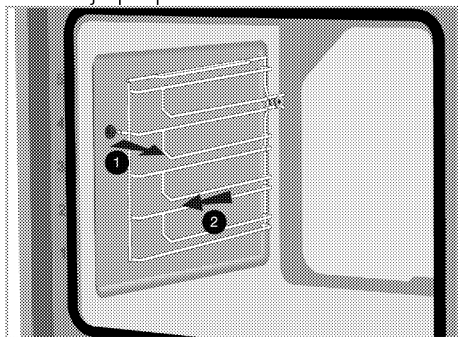
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

## Pirolitičko samočišćenje



Vruće površine izazivaju opekotine!

Ne dodirujte uređaj dok je u fazi samočišćenja i držite djecu podalje od uređaja. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

Pećnica je opremljena značajkom pirolitičkog samočišćenja. Pećnica se zagrijeva na približno 420-480 °C a postojeća nečistoća sagorijeva i pretvara se u pepeo. Može se pojaviti mnogo dima. Obezbjedite dobro ventiliranje. Pirolizu je potrebno koristiti nakon približno svake desete upotrebe pećnice.

1. Uklonite kompletan pribor iz pećnice.


Kod modela sa bočnim nosačem, ne zaboravite da uklonite bočne nosače. Ako je vaš uređaj opremljen priborom koji je otporan na pirolizu (otporan na visoke temperature samočišćenja), nije obvezno da takav pribor uklonite iz pećnice.

2. Uklonite nečistoću sa vanjskih površina i unutarjosti pećnice vlažnom krpom prije ciklusa čišćenja.



Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od optičkih vlakana je jako osjetljiva i lako se može oštetiti. U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, pozovite ovlašteni servis kako bi postavio novu brtvu.

3. Odaberite značajku „Piroliza“ (samočišćenje). „P2:00“ će treperiti na zaslonu.
4. Postavite regulator temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) vrijednost.
5. Kada započne značajka pirolize, P2:00 će neprekidno svijetliti i početi da odbrojava. Na zaslonu se prikazuje vrijeme samočišćenja. Taj vremenski period nije moguće prilagoditi.

6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak samočišćenja, simbol brave  pojavit će se na ekranu za vrijeme i vrata pećnice se neće moći otvoriti. Pećnica ostaje zaključana izvjesno vrijeme nakon završetka značajke pirolize. Nemojte probati na silu otvoriti vrata povlačeći ručicu dok simbol brave ne nestane.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
8. Nakon što se prikaže „End“, završite postupak postavljanjem gumba za značajke i temperaturu u položaj 0 (Isključeno).
9. Nakon ciklusa čišćenja, naslage sa dna pećnice uklonite sirčetom razblaženim s vodom.
10. Dodirnite bilo koji gumb da biste utišali zvuk alarma.

**i** Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se pećnica ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog postupka, na zaslonu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće bit dopušteno.

## Čišćenje vrata rerne

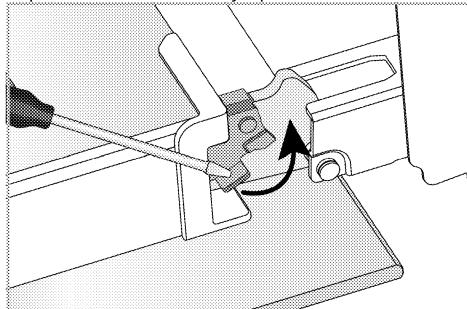
**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom

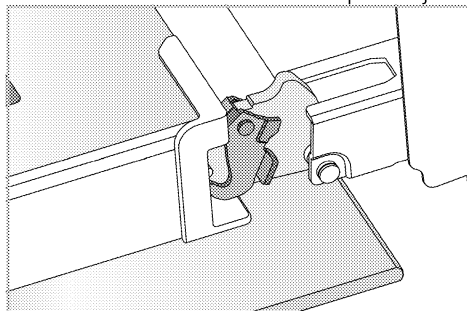
ili sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

### Skidanje vrata rerne

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

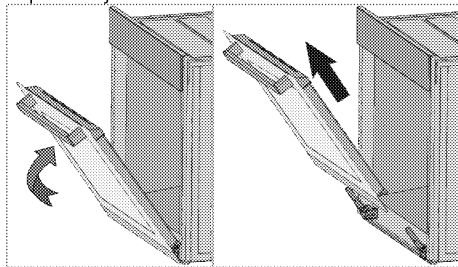


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



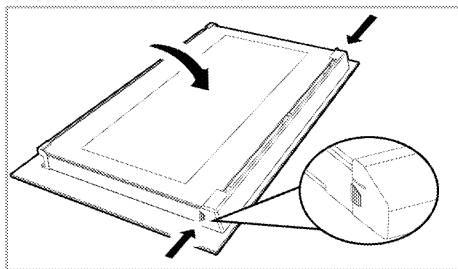
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

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

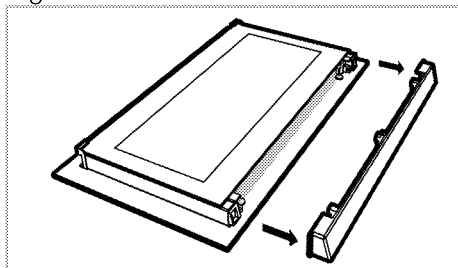
## Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

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

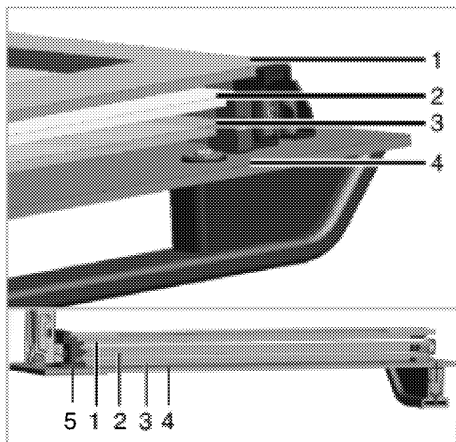
1. Otvorite vrata rerne.



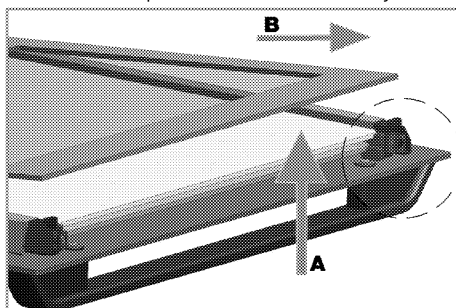
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



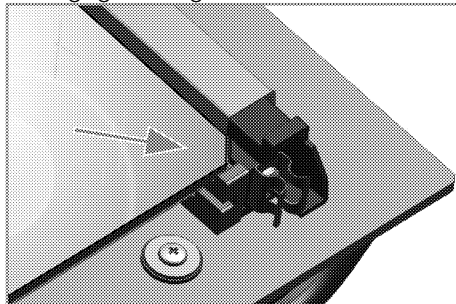
3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane
- 2 Drugo unutarnje staklo
- 3 Treće unutarnje staklo
- 4 Spoljašnje staklo
- 5 Plastični prorez za staklo-Donji



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3).

Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer su zamjenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), provjerite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Od ključnog je značaja da donji ugao unutarnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5).

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

**i** Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

## 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 zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

## Zamjena sijalice u rerni

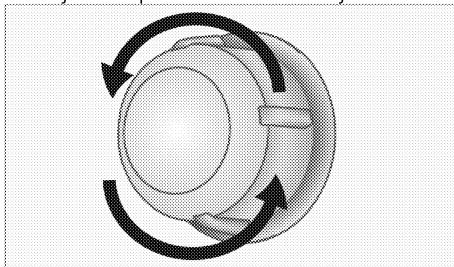
### ⚠ Opšta upozorenja

- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

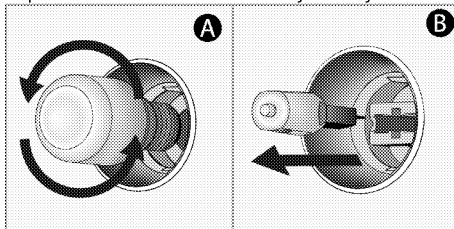
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvijetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

## Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



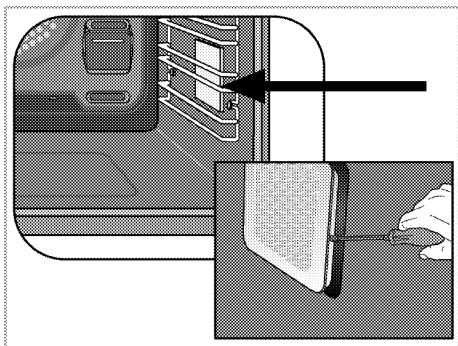
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

## Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

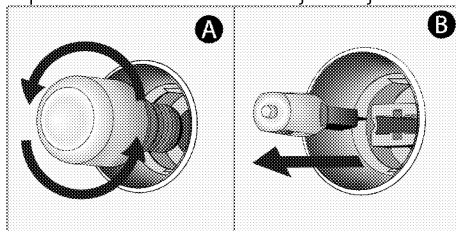
1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu reme kao što je prikazano na

slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



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

## 8 Rješavanje problema

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

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

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

**Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.**

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

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

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

**Uređaj ne radi.**

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

**Sijalica u remi je u kvaru.**

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

**Rerna ne grije.**

- 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 vrijeme.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*
- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> *Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostavite otvorena duže od otprilike 5 minuta, postavke vremena za pripremu hrane biće poništene, grijači neće raditi i lampica pećnice neće biti upaljena.*

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

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

### Kôdovi greške / razlozi i moguća rješenja

**Kôdovi greške**

**Razlozi greške**

**Moguća rješenja**

Er 1 - Er 7

Komunikacijske greške

Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 32 - Er 41	Greške u grijanju pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 42 - Er 58	Greške u komponenti pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 59 - Er 64	Greške na vratima pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 65 - Er 71	Pogreške povezane s parom (u pećnicama s funkcijom pare)	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 72 - Er 80	Hardverske greške	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 81 - Er 85	Greške u sigurnosti pećnice	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 86 - Er 88	Greške internetske veze (u pećnicama s funkcijom Homewhiz)	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 89 - Er 92	Greške u mikrovalnoj pećnici (u pećnicama s mikrovalnom funkcijom)	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.
Er 93 - Er 99	Greške elektroničke ploče i tajmera	Obratite se ovlaštenom servisu kako biste uklonili grešku.





Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Beko, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbim17300bps-akcija-cena/>