

## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Ova uputstva bi trebalo da budu dostupna i na veb lokaciji: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH SU NAJVAŽNIJE

U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost koja treba pročitati i kojih se treba stalno pridržavati.



Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na bezbednost i upozorava korisnike na potencijalne opasnosti po njih i druge.

Svim bezbednosnim upozorenjima prethode simbol opasnosti i sledeći izrazi:



#### OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ukoliko se ne izbegne, izazvati ozbiljnu povredu.



#### UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ukoliko se ne izbegne, mogla da izazove ozbiljnu povredu.

Sva bezbednosna upozorenja pružaju konkretne podatke o prisutnoj potencijalnoj opasnosti i ukazuju kako da se smanji opasnost od povrede, oštećenja i strujnog udara usled nepravilnog korišćenja uređaja. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava:

- Kod otpakivanja i ugradnje koristite zaštitne rukavice.
- Uređaj mora da bude isključen iz električne mreže pre vršenja bilo kakvih montažnih radova.
- Montažne radove i radove održavanja mora da vrši kvalifikovani tehničar, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim bezbednosnim propisima. Nemojte da popravljate delove uređaja ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Zamenu kabla za napajanje mora da vrši samo kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Propisi zahtevaju da uređaj bude uzemljen.
- Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dugačak za priključivanje uređaja na električnu mrežu, kada se stavi u svoje kućište.
- Kako bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke adaptere za utikač ako je rena opremljena utikačem.
- Nemojte koristiti produžne kablove.
- Nemojte vući kabl za napajanje.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku nakon ugradnje.
- Ukoliko je površina indukcione ploče napukla, nemojte je koristiti i isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost strujnog udara (samo za modele sa indukcijom funkcijom).
- Nemojte dodirivati uređaj vlažnim delovima tela i nemojte ga koristiti bez obuće.
- Ovaj uređaj je konstruisan kao kućni uređaj za pripremu hrane i namenjen je isključivo za takvu upotrebu. Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba). Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi jako će se zagrejati tokom upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Veoma mala deca (od 0 do 3 godine) i mala deca (od 3 do 8 godina) moraju da se drže podalje od uređaja, osim u slučaju neprekidnog nadzora.

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 i više godina i lica sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja pod uslovom da pri tom budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i uz razumevanje potencijalnih rizika. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Deca ne smeju da čiste ili održavaju uređaj bez odgovarajućeg nadzora.
- U toku i nakon upotrebe nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Uređaj ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi u potpunosti ne ohlade.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja nakon pripreme hrane i pobrinite se da vreo vazduh ili para postepeno izađu pre nego što pristupite rerni. Kada su vrata uređaja zatvorena, vruć vazduh izlazi kroz otvor iznad komandne table. Nemojte da blokirate otvore za ispuštanje vazduha.
- Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora, vodeći računa o tome da ne dodirnete grejne elemente.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj ili blizu njega: ukoliko se uređaj slučajno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte koristiti uređaj za zagrevanje, odnosno pripremanje hrane u zatvorenim konzervama ili posudama.
- Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove eksploziju zatvorene posude i time oštećenje uređaja.
- Nemojte koristiti posude koje su izrađene od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Nikada nemojte ostavljati uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane.
- Ukoliko se u pripremanju hrane koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino itd.), nemojte zaboraviti da alkohol isparava na visokim temperaturama. Pri tome postoji opasnost da se pare koje oslobađa alkohol zapale prilikom kontakta sa električnim grejnim elementom.
- Nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize. Držite decu dalje od rerne tokom ciklusa pirolize. Veći ostaci prosute hrane se moraju ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre ciklusa čišćenja (samo za rerne sa ciklusom pirolize).
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu, što može da rezultira pucanjem stakla.
- Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.
- Nemojte koristiti aluminijumsku foliju za pokrivanje hrane ili suda za pripremu hrane (samo za rerne sa isporučenim sudom za pripremu hrane).

## **Odlaganje kućnih uređaja**

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada. Pre nego što odložite uređaj, odsecite kabl za napajanje.
- Za više informacija o tretiranju, ponovnom iskorišćenju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj.

## **UGRADNJA**

Pošto ste rernu izvadili iz ambalaže, proverite da li se tokom transporta možda oštetila i da li se vrata pravilno zatvaraju. U slučaju problema obratite se svom prodavcu ili najbližem Postprodajnom servisu. Da biste sprečili bilo kakvo oštećenje, izvadite rernu iz stiropora neposredno pre montaže.

### **PRIPREMA KUĆIŠTA**

- Kuhinjski elementi u kontaktu sa remnom moraju da budu otporni na toplotu (min. 90°C).
- Obavite sav posao vezan za sečenje ormara još pre postavljanja rerne u kućište i pažljivo skinite svu strugotinu i piljevinu.
- Nakon ugradnje, dno rerne ne sme više da bude dostupno.
- Kako biste obezbedili pravilan rad uređaja, nemojte zagrađiti minimalni razmak između radne ploče i gornje ivice rerne.

### **PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU**

Proverite da li je napon naveden na natpisnoj pločici na uređaju isti kao i mrežni napon. Pločica sa podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva kada su vrata otvorena).

- Kabl za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) sme da zameni samo kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisu.

### **OPŠTE PREPORUKE**

#### **Pre upotrebe:**

- Skinite zaštitni karton, zaštitnu foliju i samolepljive nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne i grejte je otprilike sat vremena na 200°C kako biste uklonili miris i isparenja izolacionih materijala i zaštitne masti.

#### **Tokom upotrebe:**

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata zbog opasnosti od oštećenja.
- Nemojte se naslanjati na vrata ili kačiti nešto za dršku na vratima.
- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte sipati vodu u unutrašnjost vruće rerne; moglo bi da dođe do oštećenja prevlake emajla.
- Nemojte vući kuhinjsko posuđe po dnu rerne jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Pobrinite se da električni kablovi drugih uređaja ne budu u kontaktu sa vrućim delovima rerne i da ne budu zaglavljani u vratima.
- Nemojte izlagati rernu atmosferskim uticajima.


## OČUVANJE ŽIVOTNE SREDINE



### Odlaganje ambalaže

Ambalaža može 100% da se reciklira i obeležena je reciklažnim simbolom (♻️). Različite delove ambalaže treba zato odgovorno odložiti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.


### Odlaganje proizvoda

- Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, o odlaganju električne i elektronske opreme na otpad (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda doprinećete sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi inače mogle da budu prouzrokovane nepravilnim rukovanjem ovim proizvodom kao otpadom.
- Simbol  na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### Saveti za uštedu energije

- Prethodno zagrejte remu samo ukoliko je tako navedeno u tabeli pripreme jela ili vašem receptu.
- Koristite tamno lakirane ili emajlirane modle jer mnogo bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite remu 10/15 minuta pre isteka podešenog vremena pečenja. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

- Ova rerna koja je predviđena da dolazi u kontakt sa namirnicama, u skladu je sa Evropskim uredbom (  ) br.1935/2004 i konstruisana je, proizvedena i prodaje se u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktive o niskom naponu 2006/95/CE (koja menja 73/23/CEE i naknadne izmene i dopune), zahtevima u vezi sa zaštitom "EMC" 2004/108/CE.
- Ovaj uređaj ispunjava zahteve u vezi sa ekološkim dizajnom Evropskih uredbi br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

## VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

### Rerna ne radi:

- Proverite da li ima struje i da li je rerna priključena na električnu mrežu.
- Isključite remu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite remu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
- **VAŽNO:** vrata rerne ne mogu da se otvore tokom samočišćenja. Sačekajte da se automatski otključaju (videti odeljak „Ciklus čišćenja rerne pomoću funkcije pirolize“).

### Elektronski programator ne radi:

- Ukoliko je na ekranu prikazano slovo "F" iza koga sledi broj, obratite se najbližem Postprodajnom servisu. U tom slučaju navedite broj koji sledi iza slova "F".

## POSTPRODAJNI SERVIS

### Pre nego što pozovete službu za korisnike:

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta u „Vodiču za rešavanje problema“.
2. Isključite uređaj i ponovo ga uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

**Ukoliko i posle navedenih provera kvar još uvek postoji, obratite se najbližoj službi za korisnike.**

Uvek navedite:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model rerne;
- servisni broj (broj iza reči „Service“ na natpisnoj pločici) koji se nalazi na desnoj ivici unutrašnjosti rerne (vidljiv kada su vrata otvorena). Servisni broj je takođe naveden u garantnoj knjižici;
- Vašu punu adresu;
- Vaš broj telefona.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom **Postprodajnom servisu** (kao garancija korišćenja originalnih rezervnih delova i propisno izvršenih popravki).

## ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE

- Nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Čistite rernu samo kada je hladna.
- Isključite iz struje pre servisiranja.

### Spoljašnjost rerne

**VAŽNO:** nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa uređajem, odmah ga očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ako su površine veoma prljave, dodajte vodi nekoliko kapi deterdženta za pranje posuđa. Obrišite suvom krpom.

### Unutrašnjost rerne

**VAŽNO:** nemojte koristiti abrazivne, odnosno metalne suđere ili strugače. Oni vremenom mogu da unište emajlirane površine i staklo na vratima rerne.

- Posle svake upotrebe ostavite da se rerna ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako bi se skinula nagomilana prljavština i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane sa visokim sadržajem šećera).
- Koristite deterdžente za rernu samog proizvođača i pridržavajte se njegovog uputstva.
- Očistite staklo na vratima odgovarajućim tečnim deterdžentom. Vrata rerne mogu se skinuti da bi se olakšalo čišćenje (videti ODRŽAVANJE).
- Gornji grejač grila (videti ODRŽAVANJE) može da se spusti (samo kod nekih modela) da bi se očistio krov rerne.

**NAPOMENA:** tokom dužeg pečenja namirnica sa visokim sadržajem vode (npr. pice, povrća itd.) može da dođe do kondenzacije na unutrašnjoj strani vrata i oko zaptivača. Osušite unutrašnjost vrata krpom ili sušerom kada je rerna hladna.

### Pribor:

- Potopite pribor u vodu sa deterdžentom za pranje sudova odmah posle upotrebe, koristeći pri tome rukavice za rernu ako je pribor još vruć.
- Ostaci hrane mogu lako da se skinu pomoću četke ili suđera.

### Čišćenje zadnjeg zida i katalitičkih bočnih ploča rerne (ako postoje):

**VAŽNO:** nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente, grube četke, metalne suđere za lonce ili sprejeve za rernu koji bi mogli da oštete katalitičku površinu i da pokvare njena svojstva samočišćenja.

- Neka rerna radi otprilike sat vremena na 200 °C prazna uz uključenu funkciju ventilatora
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što sušerom skinete sve ostatke hrane.

### Ciklus čišćenja rerni sa funkcijom pirolize (ukoliko postoji):



### UPOZORENJE

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

Ova funkcija sagoreva ostatke od prskanja hrane koji se stvaraju unutar rerne u toku pečenja na temperaturi od približno 500°C. Na ovako visokoj temperaturi, ostaci se pretvaraju u pepeo koji se lako može pokupiti vlažnom krpom, kada je rerna hladna. Nemojte koristiti funkciju pirolize posle svake upotrebe, već samo kada je rerna veoma zaprljana ili kada u njoj tokom prethodnog zagrevanja ili pečenja nastane dim, odnosno para.

- Ukoliko je rerna montirana ispod ploče za kuvanje, pobrinite se da svi gorionici ili električna polja za kuvanje budu isključeni tokom funkcije samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sav pribor pre pokretanja funkcije pirolize.  
Uređaj ima 2 funkcije pirolize:

1. ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO): troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Koristite ga redovno (posle svakog 2. ili 3. pečenja mesa).
  2. Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne.
- U svakom slučaju, posle određenog broja korišćenja i u zavisnosti od toga koliko je rerna prljava, poruka na displeju rerne vas podseća da pokrenete ciklus samočišćenja.

**NAPOMENA:** tokom funkcije pirolize, vrata rerne se neće otvarati; ostaće zaključana dok se temperatura unutar rerne ne vrati na prihvatljivo bezbedan nivo.

## ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE

Koristite zaštitne rukavice.  
Pobrinite se da rerma bude hladna pre vršenja sledećih operacija.  
Isključite iz struje pre servisiranja.

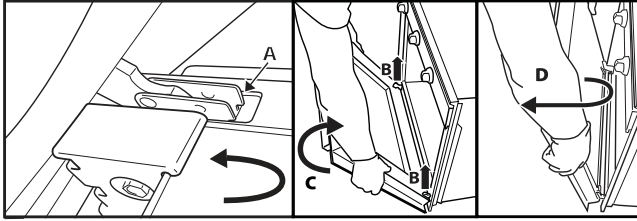
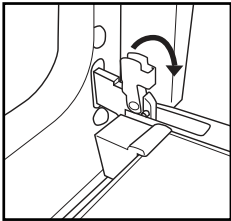
#### SKIDANJE VRATA

##### Da biste skinuli vrata:

1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite držače i gurnite ih do kraja prema napred (Sl. 1).
3. Zatvorite vrata do kraja (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) tako da se oslobode (D) (Sl. 2).

##### Da biste ponovo montirali vrata:

1. Stavite šarke u ležišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva držača.
4. Zatvorite vrata.

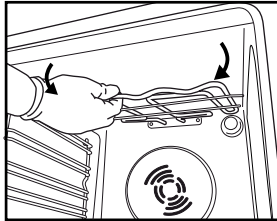
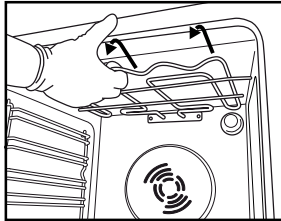
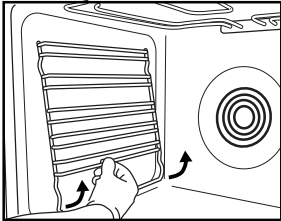


Slika 1

Slika 2

#### POMERANJE GORNJEG GREJNOG ELEMENTA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

1. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje (sl. 3).
2. Izvucite malo grejni element (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



Slika 3

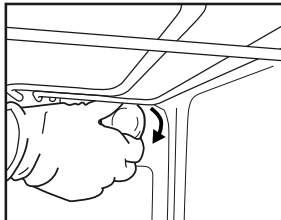
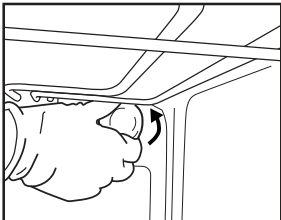
Slika 4

Slika 5

#### ZAMENA LAMPICE U RERNI

##### Da biste zamenili zadnju sijalicu (ukoliko postoji):

1. Diskonektujte rernu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac sijalice (sl. 6), zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) i ponovo zavrtnite poklopac sijalice (sl. 7).
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.



Slika 6

Slika 7

#### NAPOMENA:

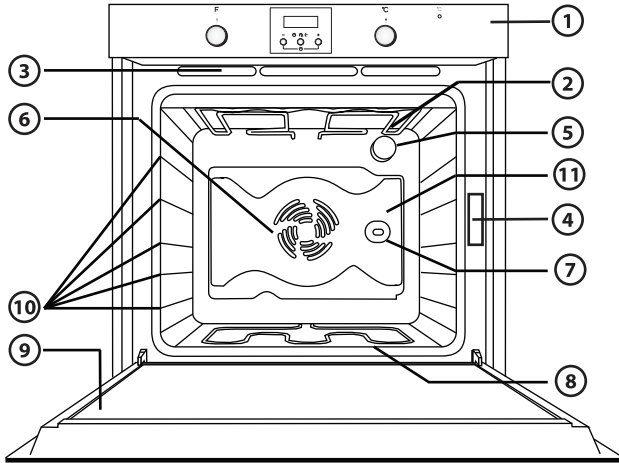
- Koristite samo T3000°C inkandescentne sijalice od 25-40 W/230 V tipa E-14, ili T3000°C halogene sijalice od 20-40 W/230 V tipa G9 (u zavisnosti od modela).
- Sijalica korišćena u uređaju je posebno konstruisana za električne uređaje i nije pogodna za rasvetu prostorija u domaćinstvu (Uredba Komisije (EC) br. 244/2009).
- Sijalice se mogu nabaviti preko našeg Postprodajnog servisa.

**VAŽNO:**

- Ukoliko koristite halogene sijalice, nemojte ih dirati golim rukama jer ih otisci prstiju mogu oštetiti.
- Nemojte koristiti rernu dok ne vratite poklopac sijalice na svoje mesto.

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE**

INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČKU POTRAŽITE U ODELJKU O INSTALACIJI



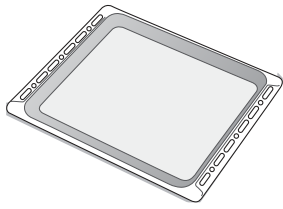
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Sistem za hlađenje (ukoliko postoji)
4. Pločica sa podacima (ne uklanjati)
5. Svetlo
6. Sistem za ventilaciju tokom pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaj rešetki
11. Zadnji zid

**NAPOMENA:**

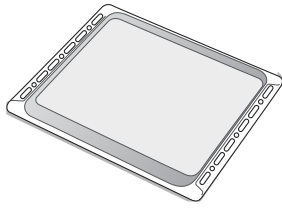
- Po završetku pečenja, tj. nakon što se rerna isključi, ventilator za hlađenje može da nastavi da radi neko vreme.
- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.

## KOMPATIBILNI PRIBOR

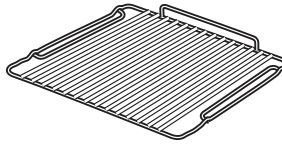
(informacije o priboru koji se isporučuje uz rernu potražite u tehničkoj dokumentaciji)



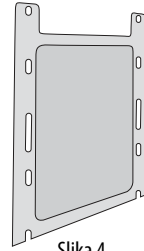
Slika 1



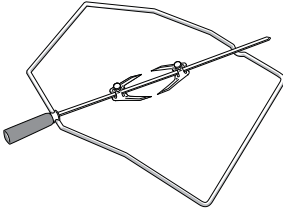
Slika 2



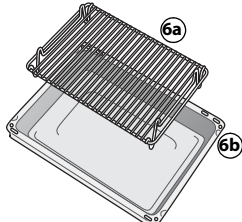
Slika 3



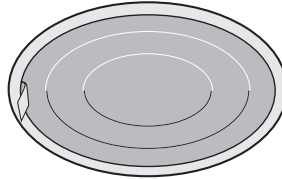
Slika 4



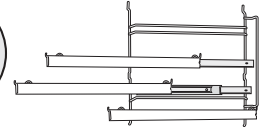
Slika 5



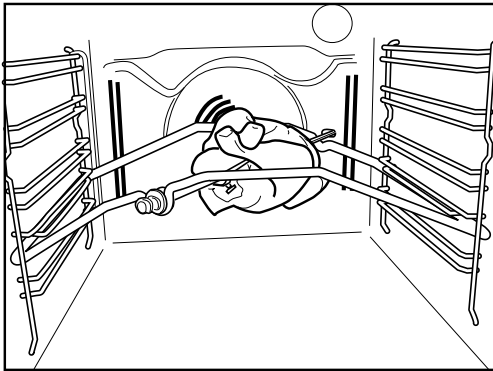
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

### **Sakupljač masnoće (SI. 1)**

Za sakupljanje masnoće i komada hrane kada se stavi ispod žičane rešetke ili kao ploča za pečenje mesa, piletine, ribe itd. sa povrćem ili bez njega. Sipajte malo vode u sakupljač masnoće da biste izbegli prskanje masnoće i dim. **Ploha za pečenje (SI. 2)**

Za pečenje biskvita, kolača i pica.

### **Žičana rešetka (SI. 3)**

Za grilovanje hrane ili kao podupirač za lonce, kalupe za torte i druge posude za pripremu jela. Može se postaviti na bilo koji dostupni nivo. Žičana rešetka može da se umetne tako da zaobljeni deo bude okrenut prema gore ili prema dole.

### **Katalitičke bočne ploče (SI. 4)**

Ove ploče imaju poseban mikroporozni emajlirani sloj koji apsorbuje prskanje masnoće. Preporučujemo da posle pripremanja jako masne hrane pokrenete ciklus automatskog čišćenja (videti ČIŠĆENJE). **Ražanj (SI. 5)**

Koristite ražanj kako je prikazano na slici 9. Savete potražite i u odeljku „Preporučena upotreba i saveti“.

### **Komplet za roštilj (SI. 6)**

Komplet se sastoji od žičane rešetke (6a) i emajlirane posude za sakupljanje (6b). Ovaj komplet mora da se postavi na žičanu rešetku (3) i da se koristi sa Gril funkcijom.

### **Filter za masnoću (SI. 7)**

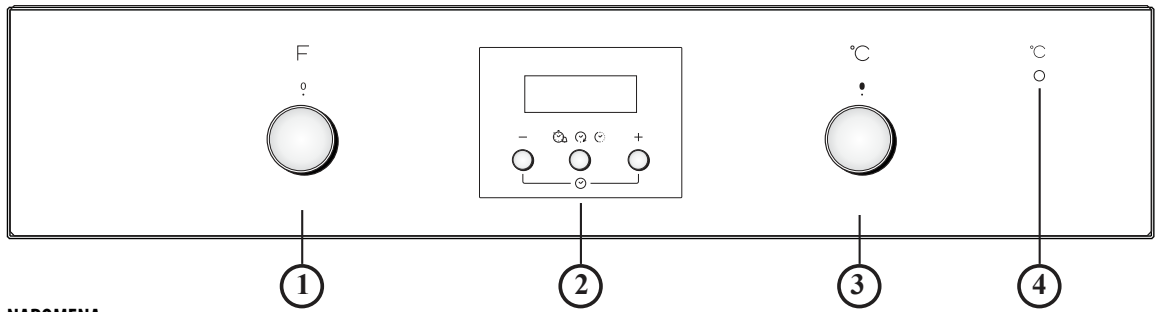
Koristite **samo** za posebno masna jela. Zakačite ga na zadnji zid rerne, nasuprot ventilatora. Može se prati u mašini za pranje sudova i koristiti sa funkcijom sa ventilatorom.

### **Klizne rešetke (SI. 8)**

Omogućavaju da se žičane rešetke i sakupljači masnoće izvuku do pola tokom kuvanja. Podesne su za sav pribor i mogu se prati u mašini za pranje sudova.



## OPIS KONTROLNE TABLE



### NAPOMENA:

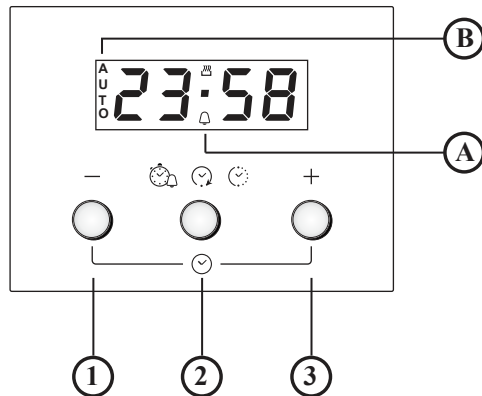
- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.
- Ukoliko se prekidači na vašoj rerni uvlače, pritisnite ih na sredini i oni će iskočiti - u zavisnosti od modela.




1. Prekidač za odabir funkcije
2. Elektronski programator
3. Dugme termostata
4. Crvena LED lampica termostata


### KORIŠĆENJE RERNE

- Okrenite prekidač za odabir na željenu funkciju. Svetlo u rerni će se uključiti.
- Okrenite prekidač termostata u smeru kretanja kazaljke na satu na željenu temperaturu. LED lampica termostata se uključuje, i ponovo isključuje kada temperatura u rerni dostigne izabranu vrednost. Po završetku pečenja, okrenite prekidače na "0".

### KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



1. Dugme -: za smanjivanje vrednosti prikazane na displeju
2. Dugme    : za odabir različitih postavki:
  - a. Tajmer
  - b. Vreme pripreme
  - c. Podešavanje vremena završetka pripreme
3. Dugme +: za povećavanje vrednosti prikazane na displeju

**A.** Simbol  ukazuje na to da je funkcija tajmera aktivna

**B.** Simbol **AUTO** potvrđuje uspešno podešavanje

### Prva upotreba rerne


Podešavanje vremena i tona zvučnog signala.

Po priključivanju rerne na električnu mrežu, **AUTO** i 0.00 trepere na displeju. Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad - i + istovremeno: centralna tačka treperi. Podesite vreme pomoću dugmadi + i -. Kada ste odabrali željenu vrednost, pritisnite srednje dugme. Displej prikazuje "ton 1". Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme -. Kada ste odabrali željeni ton, pritisnite srednje dugme. Da biste promenili vreme, nastavite u skladu sa gore opisanim.



### Podešavanje tajmera

Da biste podesili tajmer, duže pritisnite srednje dugme: displej prikazuje 0.00 i simbol zvona treperi. Podesite tajmer pomoću dugmeta + (maksimalna vrednost koja se može programirati je 23 sata i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Displej prikazuje vreme i zvono i dalje svetli, potvrđujući podešavanje tajmera. Da biste videli odbrojavanje i ukoliko je potrebno napravili izmene, ponovo pritisnite srednje dugme.









### Podešavanje vremena pripreme

Nakon odabira režima pripreme hrane i temperature pomoću prekidača, pritisnite srednje dugme: displej prikazuje 0.00 i simbol zvona treperi. Ponovo pritisnite srednje dugme: na displeju **dur** i 0.00 se pojavljuje u nizu i **AUTO** treperi. Podesite vreme pripremanja hrane pomoću dugmadi + i - (maksimalna vrednost koja se može programirati je 10 sati). Nakon nekoliko sekundi displej prikazuje vreme i **AUTO** svetli, potvrđujući podešavanje. Da biste videli preostalo vreme pripremanja hrane i promenili ga ukoliko je potrebno, pritisnite srednje dugme na 2 sekunde i zatim ga ponovo pritisnite po drugi put. Na kraju podešenog vremena, simbol  se isključuje, oglašava se alarm i **AUTO** treperi na displeju. Pritisnite bilo koje dugme kako biste deaktivirali alarm. Vratite prekidač za funkcije i temperaturu na nulu i pritisnite srednje dugme na dve sekunde da biste završili sa pripremanjem hrane.

















## Odlaganje vremena završetka pripreme


Nakon odabira vremena pripremanja hrane, pritisnite srednje dugme: displej prikazuje **End**, vreme završetka pripreme i **AUTO** treperi u nizu. Pritisnite dugme + da biste videli željeno vreme završetka pripreme (pripremanje hrane se može odložiti za najviše 23 sata i 59 minuta). Nakon nekoliko sekundi displej prikazuje vreme, simbol  se isključuje i **AUTO** nastavlja da svetli, potvrđujući podešavanje. Da biste videli vreme završetka pripreme i ukoliko je potrebno napravili izmene, pritisnite srednje dugme jednom i zatim ga pritisnite još dvaput. Na kraju odbrojavanja, simbol  svetli i rerna nastavlja sa odabranim režimom pripremanja hrane.




## TABELA OPISA FUNKCIJA

FUNKCIJA		OPIS
	<b>ISKLJUČENO</b>	Da zaustavite pripremanje hrane i isključite rernu.
	<b>LAMPICA</b>	Koristi se za uključenje/isključenje svetla u rerni.
	<b>KONVENCIONALNO</b>	Koristi se za klasično pečenje svih vrsta jela na samo jednom nivou. Upotrebite 2-gi nivo. Rernu treba prethodno zagrejati na potrebnu temperaturu. Stavite jelo u rernu kada bude spremna, tj. kada se LED lampica termostata ugasi.
	<b>SMARTCLEAN</b>	Za eliminisanje prljavštine nastale usled pripremanja hrane pomoću ciklusa sa nižom temperaturom. Kombinovano dejstvo posebnog emajla i vodene pare oslobođene tokom ciklusa olakšava uklanjanje gareži. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna. Stavite 200 ml vode na dno unutrašnjosti rerne, zatim pokrenite ciklus na 30 minuta na 90°C. Po završetku ciklusa, sačekajte 15 minuta pre nego što otvorite vrata.
	<b>KONVEKCIONO PEČENJE</b>	Koristi se za pečenje (slatkog ili pikantnog) peciva sa tečnim nadevom na jednom nivou. Ova funkcija može takođe da se koristi za pečenje na dva nivoa. Promenite položaje jela kako biste ih ravnomernije ispekli. Koristite 2. nivo za pečenje na jednom nivou, odnosno 1. i 3. nivo za pečenje na dva nivoa. Rernu treba pre pečenja zagrejati.
	<b>GRIL</b>	Za grilovanje šnicle, ćevapa i kobasica; za pripremanje povrća au gratin i tost hleba. Stavite jelo na 4-ti nivo. Prilikom pečenja mesa na roštilju upotrebite sakupljač masnoće da sakupite sokove koji nastaju tokom pečenja. Sipajte u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 3-ći nivo. Rernu prethodno zagrejte na 3-5 minuta. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena prilikom pečenja.
	<b>TURBO GRIL</b>	Koristi se za pečenje velikih komada mesa (butovi, pečena govedina, pilići). Stavite jelo na srednji nivo. Upotrebite sakupljač masnoće da sakupite sokove koji nastaju prilikom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 1./2. nivo. Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se što ravnomernije ispeklo. Rernu ne morate prethodno da zagrežete. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja. Ovu funkciju možete takođe da koristite za pečenje na ražnju, ukoliko postoji.
	<b>ODMRZAVANJE</b>	Koristi se za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u ambalaži kako se spolja ne bi isušila.

## TABELA PRIPREME JELA

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Kolači sa kvascem		Da	2	160-180	35-55	modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki
Punjene pite (kolač od sira, štrudle, pite od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki
Biskviti / Tortice		Da	3	170-180	15-40	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. nivo: žičana rešetka (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Princes krofne		Da	3	180	30-40	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Puslice		Da	3	90	120-130	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Hleb / Pica / Fokača		Da	2	190-250	15-50	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-45	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Smrznuta pica		Da	2	250	10-15	2. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili žičana rešetka
		Da	1-3	250	10-20	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	2	175-200	40-50	Modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	180-190	40-55	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Volovani / Pecivo od lisnatog testa		Da	3	180-200	20-30	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	180-190	20-40	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Lazanje / Zapečena testenina / Kaneloni / Pite		Da	2	190-200	40-65	Sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	90-110	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	2	190-200	65-85	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Ćurka/guska od 3 kg		Da	1/2	190-200	140-180	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Pečena riba/u sopstvenom soku (filet, cela)		Da	2	180-200	40-60	Sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	175-200	50-60	Pleh za rernu na žičanoj rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Žičana rešetka
Riblji fileti/šnicle		Da	4	200	30-40	4. nivo: žičana rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Kobasice / Čevapi / Rebra / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	4. nivo: žičana rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	2. nivo: žičana rešetka (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	2. nivo: ražanj (ukoliko postoji)
						1. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Slabo pečen rozbif 1 kg		-	2	200	35-50	Pleh za rernu na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Jagneći but / Potkolenice		-	2	200	60-90	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki (ukoliko je potrebno okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Pečeni krompir		-	2	200	45-55	Pleh za pečenje na rešetki/pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu posle dve trećine vremena pečenja)
Gratinirano povrće		-	2	200	20-30	Pleh za rernu na žičanoj rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Lazanja i meso		Da	1-3	200	50-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Meso i krompir		Da	1-3	200	45-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Ribe i povrće		Da	1-3	180	30-50*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

\* Vreme pripremanja hrane je okvirno. Jelo možete izvaditi iz rerne u različito vreme, u zavisnosti od ličnog ukusa. Vremena pripremanja hrane mogu biti duži, u zavisnosti od jela.

**NAPOMENA:** Simboli funkcija pečenja mogu da izgledaju nešto drugačije od onih na crtežu.

**NAPOMENA:** vremena pripremanja hrane i temperature su okvirno za 4 porcije.

## PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

### Kako čitati tabelu pripreme jela

U tabeli je navedena najbolja funkcija za određenu vrstu jela za pripremu na jednom ili na više nivoa istovremeno. Vremena pripreme počinju od trenutka kada se jelo stavi u rernu i ne obuhvataju prethodno zagrevanje (ako je potrebno). Temperature i vremena pripreme su date samo kao smernice i zavise od količine hrane i korišćenog pribora. Na početku upotrebite najniže preporučene vrednosti i, ako jelo nije dovoljno pečeno, krenite na više vrednosti. Koristite isporučeni pribor i, po mogućstvu, tamne metalne kalupe za pečenje i plehove za rernu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od pireksa ili gline, ali imajte na umu da će vreme pečenja u takvom slučaju biti nešto duže. Kako biste ostvarili najbolje rezultate, pažljivo se pridržavajte saveta datih u tabeli sa informacijama o pečenju u vezi sa izborom pribora (isporučenog sa uređajem) koji se stavlja na različite nivoe.

#### Istovremena priprema različitih vrsta jela

Korišćenjem funkcije "KONVEKCIONO PEČENJE" možete istovremeno da pečete različitu hranu koja se peče na istoj temperaturi (na primer: ribe i povrće) koristeći različite nivoe. Po potrebi zamenite nivoe na dve trećine pripreme. Jelo koje zahteva kraće vreme pripremanja izvadite iz rerne, a jelo koje zahteva duže vreme pripremanja, ostavite u rerni.

#### Deserti

- Fine deserte pripremajte samo na jednom nivou pomoću konvencionalne funkcije. Koristite tamne metalne kalupe za torte i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.
- Da biste proverili da li je narastajući kolač gotov, ubodite drvenu čačalicu u sredinu kolača. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.
- Ako koristite kalupe za kolače koji se ne lepe, nemojte masiti ivice jer u tom slučaju kolač možda neće ravnomerno narasti
- Ako kolač „splasne“ tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu, smanjite količinu tečnosti u smesi i mešajte pažljivije.
- Kod poslastica sa tečnim nadevom (kolač sa sirom ili voćni kolači) koristite funkciju „KONVEKCIONO PEČENJE“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

#### Meso

- Koristite bilo koju vrstu pleha za rernu ili vatrostalne posude koja odgovara veličini komada mesa koje se priprema. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada želite da pečete meso na grilu, izaberite komade iste debljine da biste postigli ravnomerne rezultate pečenja. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine vremena pečenja.

Da biste prikupili tečnost od pečenja, preporučuje se da postavite pleh za sakupljanje tečnosti sa pola litre vode direktno ispod rešetke na koju ste stavili meso. Po potrebi dolijte vode.

#### Ražanj (samo kod nekih modela)

Ovaj pribor koristite za ravnomerno pečenje velikih komada mesa i peradi. Natakните meso na ražanj, svežite ga konopcem ako se radi o piletini, i proverite da li je dobro pričvršćeno pre nego što ražanj stavite u ležište koje se nalazi na prednjem zidu rerne i postavite na odgovarajući držač. Kako biste sprečili nastanak dima i sakupili sokove od pečenja, preporučujemo vam da na prvi nivo stavite sakupljač masnoće sa pola litra vode. Ražanj ima plastičnu dršku, da biste izbegli opekotine prilikom vađenja jela iz rerne, morate je ukloniti pre početka pečenja i ponovo upotrebiti na kraju.

#### Pica

Malo naujite plehove da bi pica dobila hrskavu podlogu. Pospite mocarelu po pici nakon dve trećine vremena pečenja.