

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH SU NAJAVAŽNIJE

U ovom uputstvu i na samom aparatu 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 upozorenjima vezanim za bezbednost 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 konkretnе podatke o prisutnoj potencijalnoj opasnosti i ukazuju kako da se smanji opasnost od povrede, oštećenja i strujnog udara usled nepravilnog korišćenja aparata. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava:

- aparat mora da bude isključen iz električne mreže pre vršenja bilo kakvih montažnih radova.
- Montažne radove i radove održavanja sme da vrši kvalifikovan serviser, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i odgovarajućim lokalnim propisima koji regulišu pitanja bezbednosti. Nemojte da popravljate delove aparata ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Zamenu kabla za napajanje sme da vrši samo kvalifikovan serviser. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Propisi zahtevaju da aparat bude uzemljen.
- Pošto se stavi u svoje kućište, električni kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za priključenje aparata na električnu mrežu.
- Kako bi montaža bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte da koristite višestruke adapttere za utikače ili produžne kablove.
- Nemojte vući električni kabl za napajanje prilikom iskopčavanja aparata.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle montaže.
- Nemojte dodirivati aparat vlažnim delovima tela ili ga koristiti bosonogi.
- Ovaj aparat je konstruisan kao kućni aparat za pripremu hrane i namenjen za isključivo takvu upotrebu.
Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba). Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 i više godina života i lica sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja pod uslovom da pri tome budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje aparata i da se upoznaju sa mogućim opasnostima. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca ne smeju da čiste ili održavaju aparat bez odgovarajućeg nadzora.
- Dostupni delovi aparata mogu jako da se zagreju tokom upotrebe. Decu treba držati dalje od aparata, odnosno pod nadzorom kako se ne bi igrala njime.
- Aparat i njegovi dostupni delovi jako će se zagrejati tokom upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od aparata ili pod stalnim nadzorom.
- Tokom upotrebe i posle nje nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine aparata – opasnost od opekotina. Aparat ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata aparata posle pečenja i pobrinite se da vruć vazduh, odnosno para postepeno izđe pre vađenja hrane iz rerne. Kada su vrata aparata zatvorena, vruć vazduh izlazi kroz otvor iznad komandne table. Nemojte da blokirate otvore za ispuštanje vazduha.
- Povedite računa o tome da ne dodirnete grejne elemente. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u aparat ili blizu njega: ukoliko se aparat slučajno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte koristiti aparat za podgrevanje, odnosno pečenje hrane u zatvorenim konzervama ili sudovima. Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove njihovu eksploziju i time oštećenje aparata.
- Nemojte koristiti sudove koji su izrađeni od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Nemojte ostavljati aparat bez nadzora za vreme sušenja hrane.
- Ukoliko se u pečenju 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 uređaje za čišćenje parom.
- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize. Decu treba tokom ciklusa pirolize (samo kod rerna sa funkcijom pirolize) držati dalje od rerne.
- Koristite isključivo termometar preporučen za ovu rernu.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu što pak može da izazove pucanje stakla.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene lampice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.

Odlaganje kućnih aparata

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

MONTAŽA

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 najbližoj službi za korisnike. Da biste sprečili bilo kakvo oštećenje, izvadite rernu iz stiropora neposredno pre montaže.

PRIPREMA KUĆIŠTA

- Kuhinjski elementi u kontaktu sa rernom moraju da budu otporni na toplost (min 90°C).
- Obavite sav posao vezan za sećenje ormara još pre postavljanja rerne u kućište i pažljivo skinite svu strugotinu, odnosno iverje.
- Dno rerne ne sme da bude dostupno posle montaže aparata.
- Kako biste obezbedili pravilan rad aparata, nemojte zagraditi minimalni razmak između radne ploče i gornje ivice rerne.

PRIKLJUČIVANJE NA IZVOR ELEKTRIČNE ENERGIJE

Proverite da li je napon naveden na natpisnoj pločici na aparatu isti kao i mrežni napon. Natpisna pločica se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva kada su vrata otvorena).

- Kabl za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) sme da zameni samo kvalifikovan serviser. Obratite se ovlašćenom servisu.

OPŠTE PREPORUKE

Pre upotrebe:

- Skinite zaštitni karton, zaštitnu foliju i samolepljive nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne i grejte ga 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 ništa kačiti za vrata, odnosno za dršku na vratima.

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nikada nemojte sipati vodu u vruću rernu jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Nemojte vući kuhinjsko posuđe po dnu rerne jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Pobrinite se da električni kablovi drugih aparata ne budu u kontaktu sa vrućim delovima rerne i da ne budu zaglavljeni u vratima.
- Nemojte izlagati rernu atmosferskim uticajima.

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Odlaganje ambalaže

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

Odlaganje proizvoda

- Ovaj aparat je obeležen u skladu sa evropskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadu od električne i elektronske opreme (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 pratećim dokumentima ukazuje da s njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

Ušteda energije

- Prethodno zagrejte rerну samo ukoliko je tako navedeno u tabeli pripreme jela ili vašem receptu.
- Koristite tamno lakirane ili emajlirane modle jer mnogo bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite rernu 10 do 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 namenjena za kontakt sa hranom, u skladu je sa evropskom Uredbom (€) br.1935/2004 i konstruisana je, proizvedena i prodaje se u skladu sa bezbednosnim zahtevima Direktive 2006/95/EZ o niskonaponskim uređajima (koja zamenuje 73/23/EEZ i naknadne izmene i dopune) i zahtevima Direktive 2004/108/EZ o elektromagnetskoj kompatibilnosti vezanim za zaštitu.

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Rerna ne radi:

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

Vrata se ne otvaraju:

- Isključite rernu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
- **IMPORTANT:** vrata rerne ne mogu da se otvore tokom samoočišćenja. 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, обратите se najbližoj službi za korisnike. U tom slučaju navedite broj koji sledi iza slova „F“.

SLUŽBA ZA KORISNIKE

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 aparat i ponovo ga uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

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

Uvek saopštite:

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

SERVICE



0000 000 00000

Ukoliko su potrebne bilo kakve opravke, обратите se ovlašćenoj **službi za korisnike** (kako biste se pobrinuli za korišćenje originalnih rezervnih delova i pravilno izvršenu opravku).

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Čistite rernu samo kada je hladna na dodir.
- Iskopčajte aparat iz električne mreže pre servisiranja.

Spoljašnjost rerne

VAŽNO: nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa aparatom, 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 sundere 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 rerne 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 grejni element roštilja (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 sunđerom kada je rerna hladna.

Pribor:

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

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

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

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

Ciklus čišćenja rerne sa funkcijom pirolize (ako postoji):

UPOZORENJE

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

Ova funkcija spaljuje naslage u rerni uz temperaturu od otprilike 500°C. Naslage se na tako visokoj temperaturi pretvaraju u lak pepeo koji može jednostavno da se obriše vlažnom krpom kada se rerna ohladi. 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 kuwanje budu isključeni tokom funkcije samočišćenja (pirolize).
- Izvadite sav pribor pre pokretanja funkcije pirolize.
Aparat ima 2 funkcije pirolize:
 1. ciklus sa uštedom energije (PYRO EXPRESS/ECO): troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Koristite ga redovno (posle svakog 2. ili 3. pečenja mesa);
 2. standardni ciklus (PYRO): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne.
- Poruka na displeju rerne će vas u svakom slučaju podsetiti da pokrenete ciklus samočišćenja posle određenog broja upotrebe i s obzirom na nivo zaprljanosti rerne.

Napomena: vrata rerne ne mogu da se otvore tokom funkcije pirolize; vrata će ostati zaključana dok temperatura u rerni ne spadne na prihvatljivu, tj. bezbednu vrednost.

ODRŽAVANJE

! UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Pobrinite se da rerna bude hladna pre vršenja sledećih operacija.
- Iskopčajte aparat iz električne mreže pre servisiranja.

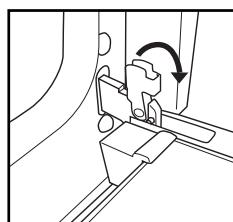
SKIDANJE VRATA

Da biste skinuli vrata:

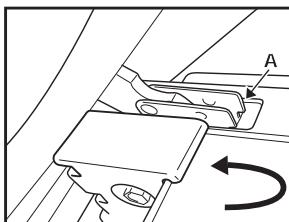
1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite držače i gurnite ih do kraja prema napred (sl. 1).
3. Zatvorite vrata do kraja (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) tako da se oslobole (D) (sl. 2).

Da biste ponovo montirali vrata:

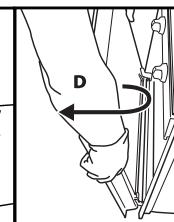
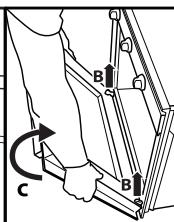
1. Stavite šarke u ležista.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva držača.
4. Zatvorite vrata.



Sl. 1

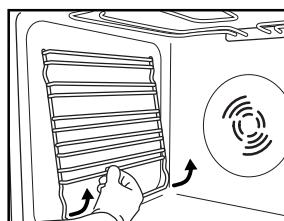


Sl. 2

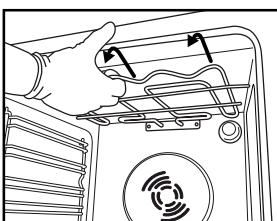


POMERANJE GORNJEG GREJNOG ELEMENTA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

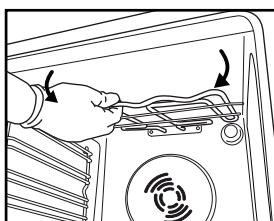
1. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje (sl. 3).
2. Izvucite malo grejni element (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5

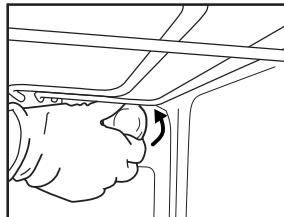
ZAMENA SIJALICE U RERNI

Da biste zamenili zadnju sijalicu (ako postoji):

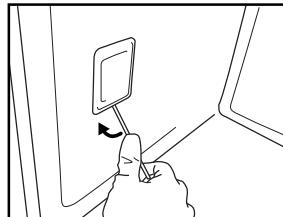
1. Iskopčajte rernu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampice (sl. 6), zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) i ponovo zavrnete poklopac lampice (sl. 7).
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Da biste zamenili bočnu sijalicu (ako postoji):

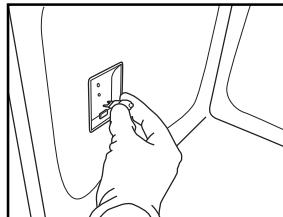
1. Iskopčajte rernu iz električne mreže.
2. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje, ako postoje (sl. 3).
3. Skinite poklopac lampice pomoću odvijača (sl. 7).
4. Zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) (sl. 8).
5. Vratite poklopac lampice tako da ga dobro pritisnete dok ne šklijocne na svoje mesto (sl. 9).
6. Vratite bočne pomoćne rešetke za držanje.
7. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.



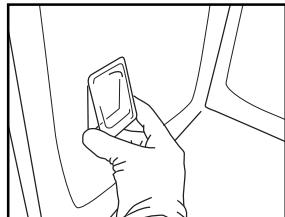
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



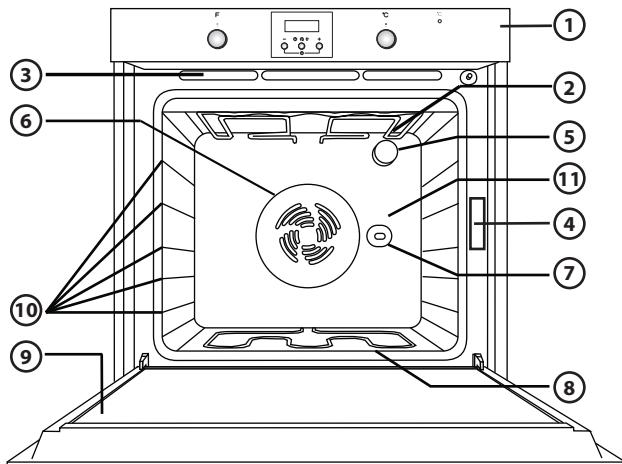
Sl. 9

Napomena:

- koristite samo sijalice sa usijanim vlaknom 25-40 W / 230 V tipa E-14, T300°C, ili halogene sijalice 20-40 W / 230 V tipa G9, T300°C (s obzirom na model).
- Sijalica korišćena u aparatu je posebno konstruisana za električne aparate i nije pogodna za rasvetu prostorija u domaćinstvu (Uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Sijalice se mogu nabaviti kod službe za korisnike.

VAŽNO:

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

UPUTSTVO ZA UPOTREBU PEĆNICE**INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČKU POTRAŽITE U ODELJU O INSTALACIJI**

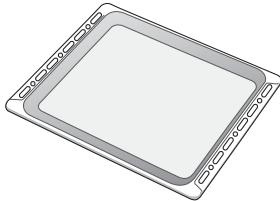
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/roštilj
3. Sistem za hlađenje (ako postoji)
4. Pločica sa podacima (ne uklanjati)
5. Svetlo
6. Sistem za ventilaciju tokom pečenja (ako postoji)
7. Okretač ražnja (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Zadnji zid

Napomena:

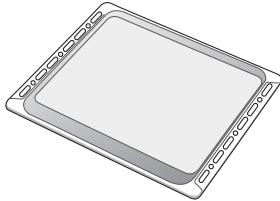
- Na kraju pripreme jela, nakon isključivanja pećnice, ventilator za hlađenje može još neko vreme da radi.
- Vaš proizvod može da izgleda malo drugačije nego na slici.

KOMPATIBILNI PRIBOR

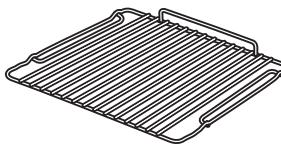
(informacije o priboru koji se isporučuje sa pećnicom potražite u tehničkoj dokumentaciji)



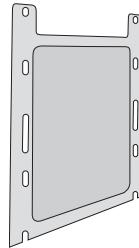
Sl. 1



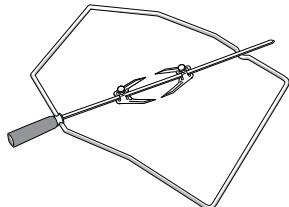
Sl. 2



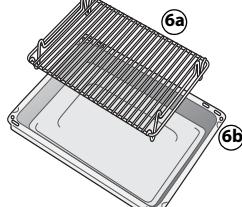
Sl. 3



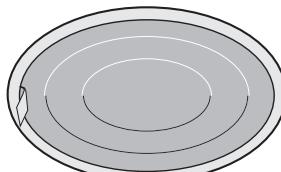
Sl. 4



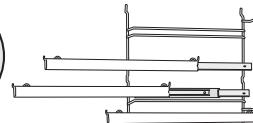
Sl. 5



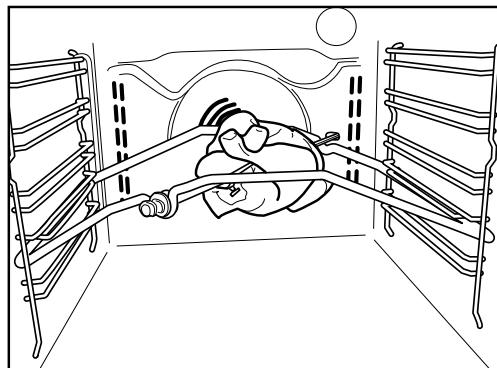
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

Pleh za pečenje (slika 1)

Koristi se za sakupljanje masnoće i komada hrane ispod rešetkaste police ili kao ploča za pečenje mesa, piletine, ribe itd. sa povrćem ili bez njega. Sipajte malo vode u pleh za sakupljanje tečnosti da biste izbegli prskanje masnoće i dim.

Pleh za pečenje (slika 2)

Za pečenje kolača, torti i pica.

Rešetkasta police (slika 3)

Koristi se za pečenje jela na roštilju ili kao podupirač za lonce, kalupe za pečenje torti i druge posude za pripremu jela. Može se postaviti na bilo koji dostupni nivo. Žičana polică može da se umetne tako da zaobljeni deo bude okrenut prema gore ili prema dole.

Katalitičke bočne ploče (slika 4)

Te ploče imaju poseban mikroporozni emajlirani sloj koji apsorbuje prskanje masnoće. Preporučuje se da posle pripreme posebno masnih jela izvršite ciklus automatskog čišćenja (pogledajte odeljak ČIŠĆENJE).

Ražanj (slika 5)

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

Komplet za roštilj (slika 6)

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

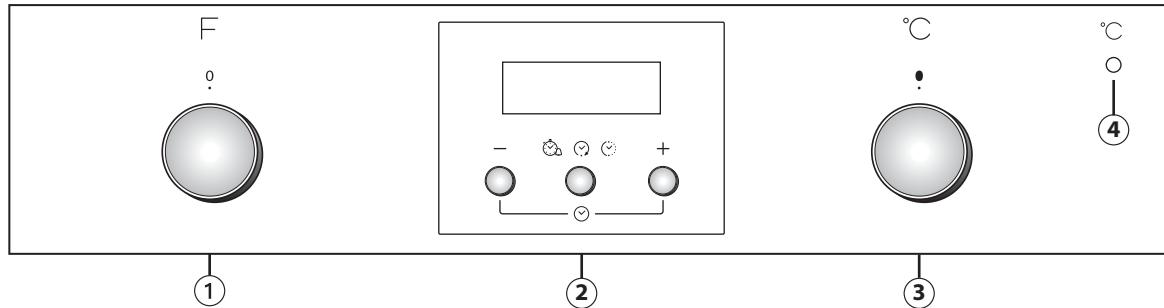
Filter za masnoću (slika 7)

Koristite samo za posebno masna jela. Zakačite ga na zadnji zid pećnice, nasuprot ventilatora. Može se čistiti u mašini za pranje posuđa i koristiti sa funkcijom potpomognutom ventilatorom.

Kлизне водице (slika 8)

Omogućavaju da se žičane police i plehovi za sakupljanje tečnosti izvuku dopola tokom kuhanja. Podesne su za sav pribor i mogu se čistiti u mašini za pranje posuđa.

OPIST KONTROLNE TABLE



Dugmad se uvlači. Pritisnite dugme u sredini i ono će samo iskočiti.

Vaš proizvod može da izgleda malo drugačije nego na slici.

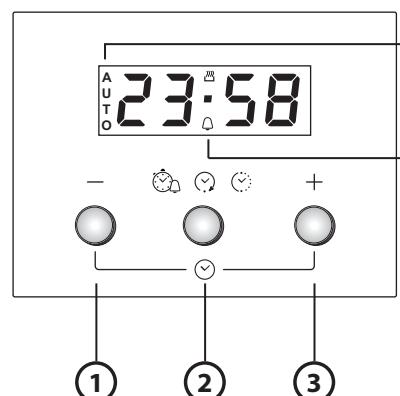
1. Dugme birača funkcije
2. Elektronski programator
3. Dugme termostata
4. Crvena lampica termostata.

KORIŠĆENJE PEĆNICE

- Okrenite dugme birača na željenu funkciju.
Svetlo u pećnici će se upaliti.
- Okrenite dugme termostata u smjeru kretanja kazaljke na satu na potrebnu temperaturu.
Lampica termostata će se upaliti i ponovo ugasiti kada termostat dostigne željenu temperaturu.

Kada završite pripremu jela, okrenite dugmad na „0“.

UPOTREBA ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



1. Dugme -: smanjivanje vrednosti prikazane na ekranu
 2. Dugme : izbor različitih postavki:
 - a. Tajmer
 - b. Vreme pripreme
 - c. Podešavanje vremena kraja pripreme
 3. Dugme +: povećavanje vrednosti prikazane na ekranu
- A. Simbol označava da je funkcija tajmera uključena
B. Simbol **AUTO** potvrđuje da je podešavanje izabранo

Prva upotreba pećnice

Podešavanje vremena i tona zvučnog signala.

Nakon priključivanja pećnice na električnu mrežu, na ekranu će početi da trepti **AUTO** i 0.00. Da biste podešili vreme, istovremeno pritisnite dugmad - i +: tačka u sredini će treptati. Podesite vreme pomoću dugmadi + i -. Nakon što izaberete željenu vrednost, pritisnite srednje dugme. Na ekranu će se pojaviti „ton 1“. Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme -. Nakon što izaberete željeni ton, pritisnite srednje dugme. Da biste promenili vreme, obavite postupak koji je opisan gore.

Podešavanje tajmera

Da biste podešili tajmer, pritisnite i zadržite srednje dugme: na ekranu će se pojavit 0.00 i treptaće simbol zvona. Podesite tajmer pomoću dugmeta + (maksimalna vrednost koja može da se programira je 23 časa i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Na ekranu će se pojavit vreme i ostaće upaljeno zvono, što označava da je tajmer podešen. Da biste pregledali odbrojavanje i po potrebi ga promenili, ponovo pritisnite srednje dugme.

Podešavanje vremena pripreme

Nakon što pomoću dugmadi izaberete način pripreme i temperaturu, pritisnite srednje dugme: na ekranu će se pojavit 0.00 i treptaće simbol zvona. Ponovo pritisnite srednje dugme: na ekranu će se redom pojaviti **dur** i 0.00 i treptaće **AUTO**. Podesite vreme pripreme pomoću dugmadi + i - (maksimalna vrednost koja može da se programira je 10 časova). Nakon nekoliko sekundi na ekranu će se pojavit vreme i ostaće upaljen tekst **AUTO**, što potvrđuje podešavanje. Da biste proverili preostalo vreme pripreme i po potrebi ga promenili, pritisnite srednje dugme 2 sekunde, a zatim ga pritisnite još jednom. Na kraju podešenog vremena ugasiće se simbol , oglasiće se alarm i na ekranu će treptati tekst **AUTO**. Pritisnite bilo koje dugme da biste deaktivirali alarm. Vratite dugme za funkcije i temperaturu na nulu, a zatim pritisnite srednje dugme dve sekunde da biste završili pripremu jela.

Odlaganje vremena završetka pripreme

Nakon što izaberete vreme pripreme, pritisnite srednje dugme: na ekranu se prikazuje  End, a završetak pripreme i tekst **AUTO** treptaće uzastopno. Pritisnute dugme + da biste proverili željeno vreme završetka pripreme (priprema može da se odlazi najviše 23 časa i 59 minuta). Nakon nekoliko sekundi na ekranu će se pojaviti vreme, isključiće se simbol  i ostaće upaljen tekst **AUTO**, što potvrđuje podešavanje. Da biste proverili vreme završetka pripreme i po potrebi ga promenili, pritisnute srednje dugme, a zatim ga pritisnute još jednom. Na kraju odbrojavanja upaliće se simbol  i pećnica će nastaviti da radi u izabranom načinu pripreme.

TABELA OPISA FUNKCIJA

DUGME ZA IZBOR FUNKCIJE		
	ISKLJUČENO	Prekid pripreme i isključivanje pećnice.
	SVETLO	Koristi se za uključenje/isključenje lampice u rerni.
	KONVENCIONALNO	Koristi se za klasično pečenje svih vrsta jela na samo jednom nivou. Upotrebite 2. nivo. Rernu treba prethodno zagrejati na potrebnu temperaturu. Stavite jelo u rernu kada bude spremna, tj. kada se LED lampica termostata ugasi.
	KONVEKCIJONO PEĆENJE	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 2. i 4. nivo za pečenje na dva nivoa. Rernu treba pre pečenja zagrejati.
	ROŠTILJ	Koristi se za pečenje šnicli, ražnjiča i kobasicu na roštilju, gratiniranje povrća i pravljenje dvopeka. Stavite jelo na 4. nivo. Prilikom pečenja mesa na roštilju upotrebite pleh za hvatanje masnoće da sakupite sokove koji nastaju tokom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 3. nivo. Rernu prethodno zagrejte (3-5 minuta). Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja.
	TURBOROŠTILJ	Koristi se za pečenje velikih komada mesa (butovici, rozbif, pile). Stavite jelo na srednji nivo. Upotrebite pleh za hvatanje masnoće da sakupite sokove koji nastaju prilikom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na prvi/drugi nivo. Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se što ravnomernije ispeklo. Rernu ne morate prethodno da zagrejete. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja.
	ODLEĐIVANJE	Koristi se za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u ambalaži kako se njena spoljašnjost ne bi isušila.
	TURBO-VENTILACIJA	Koristi se za pečenje voća, peciva, povrća, pice, piletine itd. na jednom nivou.
	VRUĆI VAZDUH	Koristi se za istovremeno pečenje različitih vrsta hrane, koja se peče na istoj temperaturi (npr. ribe, povrće, pecivo), na dva nivoa. Ova funkcija sprečava da mirisi jednog jela prelaze na drugo jelo tokom pečenja. Ukoliko nameravate da pečete na jednom nivou, preporučujemo vam da izaberete 2. nivo. U slučaju pečenja na dva nivoa koristite 1. i 3. nivo; rernu obavezno zagrejte pre pečenja.
	DONJI GREJAČ	Upotrebite ovu funkciju posle pečenja da zapečete donju stranu jela. Preporučujemo vam da jelo stavite na prvi /drugi nivo. Funkciju se takođe može koristiti za polagano pečenje npr. povrća ili polagano kuhanje čorbi sa mesom; u tom slučaju upotrebite 2. nivo. Rernu ne morate prethodno da zagrejete.

TABELA PRIPREME JELA

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Kolači sa kvascem		Da	2	150-175	35-90	Modla na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, štrudle, pite od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje ili modla na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki
Keksi/kolačići		Da	2	160-175	20-45	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. nivo: rešetka 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Princes-krofne		Da	2	175-200	30-40	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Puslice		Da	2	100	110-150	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	100	130-150	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Hleb/pica/italijanska pogacha		Da	2	190-250	12-50	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-50	1. nivo: pleh za pečenje na rešetki 3. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Smrznuta pica		Da	2	250	10-15	1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje ili rešetka
		Da	1-3	250	10-20	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	2	175-200	40-50	Modla na rešetki
		Da	1-3	175-190	55-65	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki

Recept	Funkcija	Pretходно загреване	Nivo (odozgo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Voćne košarice/kolačići od lisnatog testa		Da	2	175-200	20-30	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	175-200	25-45	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Lazanje/zapečena testenina/kaneloni/pite		Da	2	200	45-55	Pleh za pečenje na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina od 1 kg		Da	2	200	80-110	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	2	200	50-100	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Ćurka/guska od 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Pečena riba/u foliji (file ili cela)		Da	2	175-200	40-60	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	175-200	50-60	Pleh za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Roštilj
Riblji fileti/šnicle		Da	4	200	20-30	4. nivo: rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja) 3. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
		Da	4	200	30-40	4. nivo: rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja) 3. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Kobasice/kebab/rebra/hamburgeri		-	2	200	55-70	2. nivo: rešetka (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja) 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
		-	2	200	60-80	2. nivo: ražanj 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Slabo pečen rozbif od 1 kg		-	2	200	35-45	Pleh za pečenje na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Jagnjeći but/potkolenice		-	2	200	60-90	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Pečeni krompir		-	2	200	45-55	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Gratinirano povrće		-	2	200	20-30	Pleh za pečenje na rešetki
Lazanja i meso		Da	1-3	200	50-100	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Meso i krompir		Da	1–3	200	45–100	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Ribe i povrće		Da	1–3	175	30–50	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki

Vremena pečenja navedena u tabeli odnose se na pečenje sa odloženim početkom (ukoliko je dostupno). Vreme pečenja može da bude duže u zavisnosti od jela.

Napomena: simboli funkcija pečenja mogu da izgledaju nešto drugačije od onih na crtežu.

Napomena: vremena pripreme i temperature su za približno 4 porcije.

PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

Kako čitati tabelu pripreme jela

U tabeli je navedena najbolja funkcija za određenu vrstu jela uz pripremu na jednoj polici ili na više polica istovremeno. Vremena pripreme počinju od trenutka kada se jelo stavi u pećnicu 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 upotrebe najniže prepunjene vrednosti i, ako jelo nije dovoljno pečeno, krenite na više vrednosti. Koristite isporučeni pribor i, po mogućству, tamne metalne posude za pečenje i plehove. Možete koristiti i vatrostalne ili glinene posude i pribor, ali u tom slučaju nemojte zaboraviti da će vremena pripreme biti nešto duža. Da biste dobili najbolje rezultate, pridržavajte se saveta o izboru pribora iz tabele za pripremu jela (u prilogu) koji se stavlja na različite police. Prilikom pripreme jela koja sadrže mnogo vode, prethodno zagrejte pećnicu.

Istovremena priprema različitih vrsta jela

Pomoću funkcije „KONVEKCIJONI PEČENJE“ (ako postoji) istovremeno možete pripremati različite vrste jela koja zahtevaju istu temperaturu (na primer: ribu i povrće) na različitim policama. Jelo koje zahteva kraće vreme pripreme izvadite iz pećnice, a jelo koje zahteva duže vreme pripreme, ostavite u pećnici.

Deserti

- Fine deserte pripremajte samo na jednoj polici pomoću funkcije konvencionalnog pečenja. Koristite tamne metalne kalupe za torte i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu policu. Za pripremu jela na više polica izaberite funkciju prisilne konvekcije i postepeno poređajte posude na police da biste omogućili optimalnu cirkulaciju vrućeg vazduha.
- Da biste proverili da li je gotov kolač koji se diže, ubodite drvenu čačkalicu u sredinu kolača. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.
- Ako koristite nelepljive posude za pečenje kolača, nemojte mastiti ivice jer se u tom slučaju kolač možda neće dignuti ravnomerno.
- Ako kolač „splasne“ tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu, smanjite količinu tečnosti u smesi i mješajte pažljivije.
- Kod pripreme slatkiša sa vlažnim punjenjem (pite sa sirom ili voćem), koristite funkciju „KONVEKCIJONOG PEČENJA“ (ako postoji). Ako je donji deo kolača gnjevac, spustite policu i poprskajte dno kolača mrvicama od hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

Meso

- Koristite bilo koju vrstu pleha za pećnicu ili vatrostalne posude koja odgovara veličini komada mesa. Kod pripreme pečenja sa kostima, najbolje je dodati malo bujona na dno posude i prelivati meso tokom pečenja, što će mu dati bolji ukus. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u pećnici još 10–15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite komade iste debljine da biste postigli ravnomerne rezultate pečenja. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Da se meso spolja ne bi prepeklo, spustite žičanu policu, tako da hranu bude dalje od grejača roštilja. 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 roštilja na koji ste stavili meso. Po potrebi dolijte vode.

Okretać ražnja (samo na nekim modelima)

Ovaj pribor koristite za ravnomerno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na ražanj (ako je reč o piletu, vežite ga vezicama) i proverite da li je čvrsto, a zatim gurnite ražanj u ležište na zadnjem zidu pećnice i obesite ga na odgovarajući nosač. Da biste izbegli dim i sakupili tečnost od pečenja, preporučuje se da stavite pleh za sakupljanje tečnosti sa pola litre vode na prvi nivo. Ražanj ima plastičnu dršku. Da biste izbegli opekatine prilikom vađenja jela iz pećnice, morate je ukloniti pre početka pečenja i ponovo upotrebiti na kraju.

Pica

Malo namastite posude da bi pica dobila hrskavo dno. Stavite mocarelu na picu nakon dve trećine vremena pečenja.

Funkcija dizanja (samo na nekim modelima)

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre stavljanja u pećnicu. Dizanje testa pomoću ove funkcije skraćuje se za otprilike jednu trećinu u poređenju sa dizanjem na sobnoj temperaturi (20–25°C). Vreme dizanja 1 kg testa za picu je oko jedan sat.