

Hisense

life reimagined

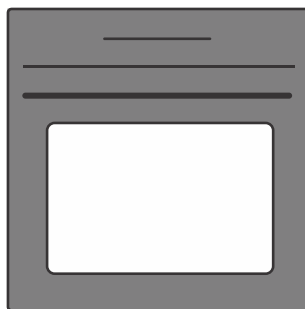
SR

RS

BA

ME

**UPUTSTVO ZA
KORIŠĆENJE**
UGRADNE RERNE



Zahvaljujemo vam na poverenju kojeg ste nam iskazali kupovinom našeg aparata.

Za lakšu upotrebu proizvoda priložili smo vam detaljna uputstva, koja će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim aparatom.

Najpre se uverite dali ste primili neoštećen aparat. Ukoliko otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavcu kod kog ste aparat kupili, ili područnom magacinu odakle je proizvod bio isporučen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Uputstva za ugradnju i povezivanje dostavljena su u zasebnom dokumentu.

U uputstvima ćete opaziti simbole koji imaju naredna značenja:



INFORMACIJA!

Informacija, savet, ideja ili preporuka



UPOZORENJE!

Upozorenje za opasnost



Veoma je važno da uputstva iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

Mere predostrožnosti	4
Ostala važna bezbednosna upozorenja	5
Opis uređaja	7
Pločica – informacije o proizvodu	7
Kontrolna tabla	8
Birači koji se izvlače	8
Oprema uređaja	9
Vodice	9
Prekidač na vratima rerne	10
Rashladni ventilator	10
Oprema i pribor rerne	10
Pre prve upotrebe	12
Uključivanje uređaja po prvi put	12
Izbor regulacija	13
IZBOR REŽIMA RADA	13
POSTAVLJANJE TEMPERATURE	14
FUNKCIJA VREMENA	15
Upućivanje pečenja	17
Završetak kuvanja i isključivanje rerne	17
Odabir opštih podesavanja	19
Opšti saveti za pečenje	21
Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane	22
Kuvanje pomoću sonde	27
Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa	28
Čišćenje i održavanje	29
Čišćenje rerne pomoću programa Steam Clean	30
Uklanjanje vodica od žice i fiksiranih teleskopskih vodica	31
Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela	32
Zamena sijalice	33
Tabela smetnji i grešaka u radu	34
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	34
Odlaganje	35
Test pečenja	36

Mere predostrožnosti

VAŽNE BEZBEDNOSNE MERE – PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO I SAČUVAJTE GA ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Način za iskopčavanje mora da bude inkorporiran u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

Aparat ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrevanja.

Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov ovlašćeni servisni predstavnik ili drugo stručno lice kako bi se izbegle opasnosti (važi samo za uređaje uz koje se isporučuje kabl za povezivanje).

Ovaj uređaj smeju da koriste deca starosti 8 i više godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom i da su im data uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da shvataju prateće rizike. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: Površinske komponente postaju vrelе prilikom korišćenja. Potrebno je udaljiti malu decu od uređaja.

UPOZORENJE: Uređaj i njegove površinske komponente postaju vrela tokom korišćenja. Neophodno je biti oprezan prilikom korišćenja uređaja kako bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata. Decu mlađu od 8 godina potrebno je udaljiti od uređaja, osim ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

Koristite isključivo sondu koja je preporučena za korišćenje uz ovu rernu.

Čišćenje staklene površine vrata/poklopca ploče za kuvanje (ako je primenjivo) nemojte da obavljate nagriznim sredstvima ili žicom za čišćenje zbog toga što možete da izgrebete površine i prouzrokuje lom stakla.

Nemojte da koristite paročištače ili perače pod pritiskom za čišćenje uređaja zbog toga što može doći do električnog udara.

UPOZORENJE: Pre zamene sijalice proverite dali je aparat isključen iz električne instalacije, te time sprečite opasnost električnog udara.

Nikada nemojte da sipate vodu direktno na dno unutrašnjosti rerne. Usled razlike u temperaturi može doći do oštećenja premaza.

Ostala važna bezbednosna upozorenja

Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost oštećenja ili požara.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dve osobe nose i montiraju uređaj.

Nemojte da podizete uređaj tako što ćete ga držati za ručku na vratima.

U suprotnom može da dođe do oštećenja šarki vrata usled prevelikog opterećenja. Nemojte da stojite ili da sedite na otvorenim vratima rerne i nemojte se oslanjati o njih. Takođe, nemojte da postavljate bilo kakve teške predmete na vrata rerne.

Ukoliko se kablovi za napajanje drugih uređaja nalaze u blizini uređaja, mogu da se zapletu o vrata rerne i oštete, što može da izazove kratak spoj. Stoga, pobrinite se da se kablovi za napajanje drugih uređaja nalaze na bezbednoj udaljenosti od ovog uređaja.

Pazite da otvori za provetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Nemojte da oblažete unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom i nemojte da postavljate posuđe za pečenje ili drugo posuđe na dno rerne. Na ovaj način se onemogućava cirkulacija vazduha u unutrašnjosti rerne, usporava proces pečenja i oštećuje premaz rerne.

Preporučujemo da ne otvarate vrata rerne tokom procesa pečenja, zbog toga što se time uvećava potrošnja energije i kondenzacija.

Pri kraju procesa pečenja, kao i tokom njega, pažljivo otvarajte vrata rerne zbog toga što postoji opasnost od zadobijanja opekotina od vrelih isparenja iz rerne.

Ostavite vrata rerne otvorena nakon pečenja ili korišćenja rerne da bi se unutrašnjost rerne ohladila do sobne temperature i sprečilo taloženja kamenca.

Očistite rernu kada se u potpunosti ohladi.

Do eventualne neusklađenosti nijansi boja različitih aparata ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajn linije može da dođe iz različitih uzroka, kao što su npr. različiti uglovi pod kojima gledamo aparate, različite boje pozadine, materijali, kao i osvetljenje prostora.

Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. Isključite uređaj iz električne mreže i pozovite ovlašćeni servisni centar.

Rerna se može bezbedno koristiti sa ili bez vodiča za posudu za pečenje.

Nemojte skladištiti predmete u rerni, to može izazvati opasnost kada je rerna uključena.

Odstupanje prikaza dnevnog vremena na ekranu ne utiče na funkcionalnost uređaja i može da bude posledica promena frekvencije električne mreže.



UPOZORENJE!

Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

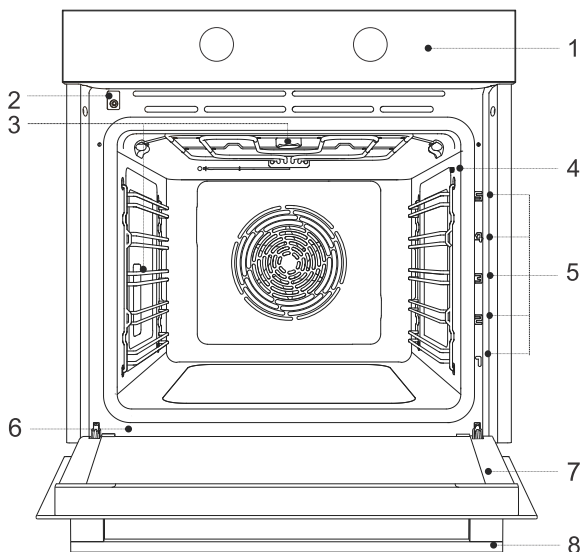
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.

Osnovna oprema uređaja uključuje vođice od žice, pleh za pečenje i rešetku.

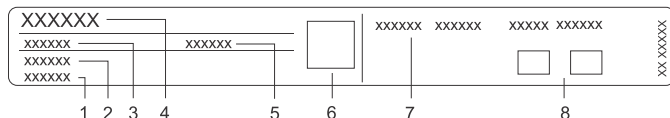


1. Kontrolna tabla
2. Prekidač za vrata
3. Osvetljenje
4. Slot za sondu

5. Nivoi polica (1–5)
6. Pločica
7. Vrata rerne
8. Ručka za vratima

Pločica – informacije o proizvodu

Pločica sa osnovnim informacijama o uređaju postavljena je na obodu rerne.

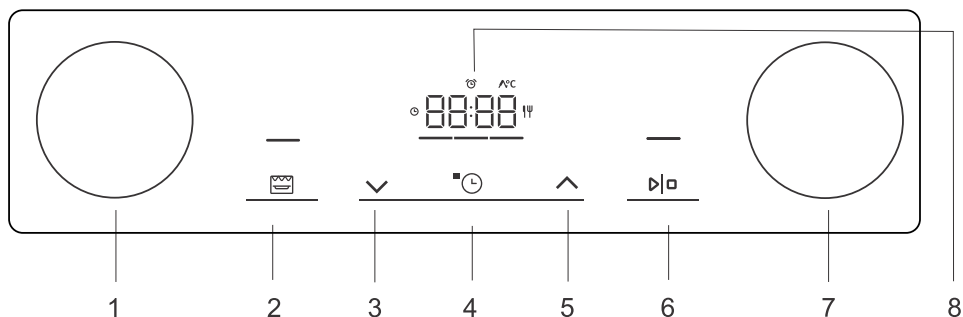


1. Serijski broj
2. Model
3. Vrsta
4. Trgovačka marka

5. ID šifra
6. QR kod (u zavisnosti od modela)
7. Tehnički podaci
8. Oznake/simboli usklađenosti

Kontrolna tabla

(ovisno o modelu)



1. dugme za izbor režima rada
2. Gratiranje, otkazi ili taster za povratak
3. Taster za smanjivanje vrednosti
4. Taster za funkciju tajmera i podešavanja
5. Taster za povećanje vrednosti
6. start I stop taster za potvrdu, pokretanje ili zaustavljanje/pauziranje
7. Birač za podešavanje temperature
8. Ekran

INFORMACIJA!

Dodirnite tastere većom površinom vrha prsta za bolji odziv tastera. Svaki dodir tastere biće praćen emitovanjem kratkog zvučnog signala.

Birači koji se izvlače

(ovisno o modelu)

Dugme lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga obrćite.

UPOZORENJE!

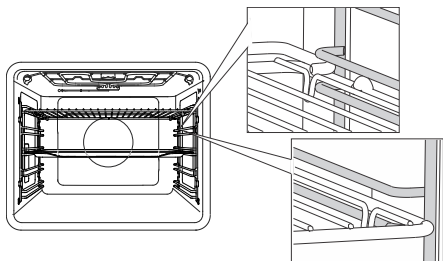
Nakon svake upotrebe dugme obrnite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučeno dugme možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

Oprema uređaja

Vodice

- Vodice omogućavaju kuvanje ili pečenje u 5 nivoa visine.
- Najviši nivo vodica u koji je moguće umetnuti držač treba brojati od dna ka vrhu rene.
- Nivoi vodica 4 i 5 su namenjeni za roštilj/pečenje.
- Prilikom umetanja opreme ona mora da bude ispravno pozicionirana.

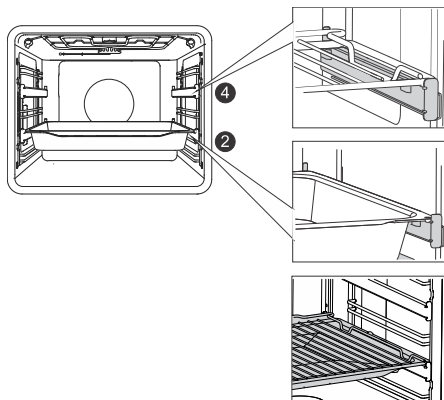
Žičane vodilice



Prilikom korišćenja vodica od žice uvek umetnite držač (rešetku) i plehove za pečenje u urez između gornjeg i donjeg dela svakog nivoa visine vodice.

Fiksirane teleskopske vodice

(ovisno o modelu)

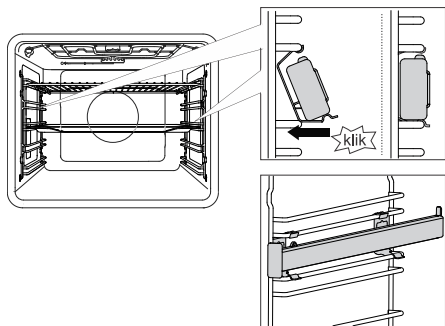


Teleskopske vodice je moguće postaviti na 2. i 4. nivo.

Prilikom korišćenja fiksnih teleskopskih vodica, postavite držač ili pleh za pečenje na vodice. Možete rešetku da postavite direktno na pleh za pečenje (plitki pleh ili višenamensku duboku tepsiju) i da ih zajedno postavite na istu vodicu. U tom slučaju, pleh za pečenje predstavlja tacnu za sakupljanje tečnosti.

Teleskopske vođice sa klik sistemom

(ovisno o modelu)



Teleskopska vođica sa klik sistemom može da se umetne u bilo koji prostor između dve žičane vođice.

Postavite vodič simetrično na žičane vođice sa leve i desne strane unutrašnjosti rerne. Prvo ukopčajte gornju kopču vođice na žicu žičane vođice. Ona gurajte donju kopču u pravi položaj dok ne čujete KLIK.

NAPOMENA: vođice mogu da se postave na bilo koju visinu između dva nivoa vođica od žice.



INFORMACIJA!

Teleskopske vođice sa klik sistemom ne mogu da se postave na fiksirane vođice sa dva nivoa i delimičnim izvlačenjem. Međutim, mogu da se postave na vođice sa jednim nivoom i delimičnim izvlačenjem, i to na nivoe 3–4 i 4–5.

Pobrinite se da su teleskopske vođice ispravno pozicionirane i da se izvlače prema spoljašnjosti, tj. izvan rerne.

Prekidač na vratima rerne

(ovisno o modelu)

Ukoliko se vrata rerne otvore tokom rada rerne, grejač i ventilator u unutrašnjosti rerne biće isključeni pomoću prekidača. Kada se vrata zatvore, uređaj će opet biti uključen.

Rashladni ventilator

Uređaj je opremljen ventilatorom za hlađenje koji hladi kućište, vrata i kontrolnu tablu uređaja. Nakon isključivanja rerne, ventilator za hlađenje nastavlja sa radom još neko vreme kako bi ohladio rernu.

Oprema i pribor rerne

(ovisno o modelu)



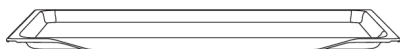
REŠETKA se koristi prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posuđe, pleh za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.



INFORMACIJA!

Na rešetki se nalazi bezbednosna reza.

Stoga, blago podignite rešetku sa prednje strane kada je izvlačite iz rerne.

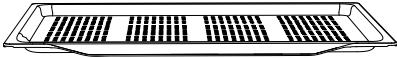


PLITKI PLEH ZA PEČENJE se koristi prilikom pripremanja tankog i sitnog peciva. Moguće ga je koristiti i kao tacnu za sakupljanje tečnosti.



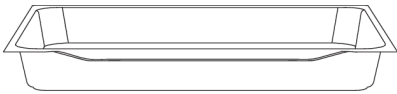
UPOZORENJE!

Tokom zagrevanja u rerni može da dođe do deformisanja plitkog pleha za pečenje. Kada se ohladi vратиće se u prvobitan oblik. Ovaj vid deformacija ne utiče na njegov učinak.



PLEH ZA PEČENJE SA OTVORIMA

upotrebljava se sa režimima koji obuhvataju ubrizgavanje pare i pečenje vazduhom. Otvori pospešuju protok vazduha oko jela i omogućavaju formiranje hrskavije kore. Prilikom pripreme hrane koja sadrži veći procenat tečnosti (vode, masti i sl.), postavite pleh za pečenje sa otvorima ili višenamensku tepsiju na jedan nivo niže od nivoa na kome pečete hranu kako biste ih koristili kao tacnu za sakupljanje tečnosti.



VIŠENAMENSKA DUBOKA TEPSIJA se koristi prilikom pečenja povrća i kremastih kolača. Može da se koristi i kao tacna za sakupljanje tečnosti.



INFORMACIJA!

Nikada nemojte tokom pečenja da postavite višenamensku (ili univerzalnu) tepsiju u prvu vodiču.



SONDA (BAKESENSOR).



UPOZORENJE!

Tokom pečenja se uređaj i pojedine njegove površine zagrevaju.

Pre prve upotrebe

- Uklonite pribor za rernu i svu ambalažu (karton ili polistirensku penu) iz rerne.
- Obrišite pribor za rernu i unutrašnjost rerne navlaženom krpom. Nemojte da koristite sredstva za ribanje i struganje ili nagrizna sredstva.
- Zagrejte praznu rernu do 250 °C putem sistema donjih i gornjih grejača u trajanju od oko jednog sata. Karakterističan miris „nove rerne“ biće otpušten, te stoga provetrite prostoriju tokom trajanja ovog postupka.

Uključivanje uređaja po prvi put

Kada povežete uređaj na mrežno napajanje ili nakon podužeg nestanka električne energije, na displeju će biti prikazano „12:00“.

Prvo, izaberite i potvrdite osnovna podešavanja.

INFORMACIJA!

Možete da ih promenite dodirrom tastera \vee ili \wedge . Potvrdite željeno podešavanje pritiskom na \triangleright \square . Sledeće podešavanje možete da podesite ako ste već podesili i potvrdili prethodno.



1. PODEŠAVANJE VREMENA

Dodirivanjem tastera \vee ili \wedge možete da podesite doba dana. Ako duže držite taster za podešavanje vrednosti, vrednosti se brže menjaju.

INFORMACIJA!

Pročitajte poglavlje „Dodatne funkcije“ kada kasnije želite da opet podesite sat.



2. INTENZITET OSVETLJENOSTI DISPLEJA

Visok intenzitet osvetljenja je podrazumevana postavka. Znak **brh** i trenutno podešena vrednost intenziteta svetlosti na displeju će se pojaviti na displeju. Dodirnite taster \vee ili \wedge taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Pomoću tastera za podešavanje vrednosti povećajte ili smanjite intenzitet svetlosti.



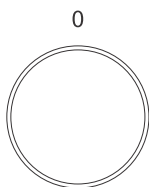
3. JAČINA ZVUČNOG SIGNALA

Srednja jačina zvuka je podrazumevano podešavanje. Znak **Vol** i trenutno podešena vrednost jačine zvučnog signala će se pojaviti na displeju. Dodirnite taster \vee ili \wedge taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Zvučni signali se mogu isključiti.

Kada se izabrana podešavanja potvrde na displeju će biti prikazan sat (ukoliko je BIRAČ u položaju „0“).

Izbor regulacija

IZBOR REŽIMA RADA



Okrenite BIRAČ (levi i desni) da biste izabrali REŽIM RADA (pročitajte tabelu sa programima).











INFORMACIJA!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.

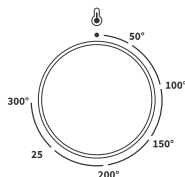
Simbol	Upotreba
	BRZO ZAGREVANJE RERNE Da biste postigli podešenu temperaturu što je brže moguće. Kada se rerina zagreje na podešenu temperaturu, oglasioće se kratak zvučni signal i crtica ispod sata će zasvetleti. Zatim možete da izaberete podešavanje sistema koje želite da koristite za pripremu hrane. Ova funkcija nije pogodna za pečenje.
	GORNJI I DONJI GREJAČ UZ VENTILATOR¹⁾ Namena ovog režima je ujednačeno pečenje hrane na jednom nosaču, kao i pripremanje suflea.
	VELIKI ROŠTILJ UZ VENTILATOR¹⁾ Pečenje živinskog mesa i većih komada mesa ispod sistema za pečenje.
	INTENZIVNO PEČENJE (VAZDUHOM)^{1) 2)} Uz ovaj režim moguće je pripremiti jela sa hrskavom korom, ali bez dodatnih masti. Predstavlja zdravu opciju prženja hrane, kao kod brze hrane, ali uz manje kalorija. Pogodan je za manje komade mesa, ribe, povrća i smrznutih gotovih jela za prženje (pomfrit i pileći medaljoni). Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
	VRELI VAZDUH^{1) 2)} Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vreloug vazduha oko hrane. Na ovaj način doći će do sušenja površine hrane i stvaranja deblje kore. Ovaj režim je pogodan za pripremu mesa, peciva i povrća, kao i za sušenje hrane na jednom nosaču ili na više nosača istovremeno. Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
	GORNJI I DONJI GREJAČ^{1) 2)} Ovaj režim je pogodan za konvencionalno pečenje na jednom držaču, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo kuvanje). Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
	VELIKI ROŠTILJ¹⁾ Koristite ovaj režim za grilovanje velike količine hrane rezane na kriške, kao što je tost, nepreklopljeni sendviči, roštiljske kobasice, riba, ražnjići itd., kao i za pripremu zapečenih jela rumene kore. Maksimalna dozvoljena temperatura je 240 °C.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Upotreba
	SPORO PEČENJE³⁾ Ovaj režim je idealan za nežno, sporo i ujednačeno pečenje mesa, ribe i peciva na jednom držaču. Uz ovaj režim meso će zadržati visok sadržaj sokova, te će stoga biti sočnije i mekše, dok će pecivo biti ujednačeno zapečeno/ispečeno. Ovaj režim se koristi u opsegu temperatura od 140 °C do 220 °C.
	REŽIM ZA PICU¹⁾ Ovo je optimalni režim za pečenje pica i peciva sa visokim sadržajem vode. Koristite ga za pečenje na jednom držaču, kada želite brže da pripremite hranu sa hrskavom korom.
	PEČENJE SMRZNUTE HRANE¹⁾ Pomoću ovog režima možete brže da spremite smrznutu hranu bez prethodnog zagrevanja rerne. Idealan je za pripremu delimično pečenih smrznutih proizvoda (peciva, kroasana, lazanja, pomfrita ili pilećih medaljona), mesa i povrća.
	ODMRZAVANJE Ovu funkciju koristite za kontrolisano odmrzavanje smrznute hrane (kolači, peciva, hleb, rolati i duboko smrznuto voće). Tokom procesa odmrzavanja okrenite komade hrane, promešajte hranu i odvojite sve komade koji su smrznuti i slepljeni. Zbog mikrobiološke sigurnosti, preporučujemo sporo odmrzavanje mesa i druge osetljive hrane u frižideru.
	STEAM CLEAN Ovaj režim rada služi za jednostavno uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti rerne.
	OSVETLJENJE RERNE Osvetljenje rerne se uključuje kada se izabere režim rada ili kada se birač okrene u položaj za uključivanje osvetljenja rerne.

-  U ovim režimima rada moguće je koristiti funkciju gratiniranja (pročitajte poglavlje „Pokretanje procesa pečenja“).
-  Kod ovih režima moguće je dodavanje pare tokom procesa pečenja. Osnovna funkcionalnost režima biće izvršena kada se dati režim izabere. Korišćenjem pleha za pečenje u kojim se nalazi voda funkcionalnost režima se menja u pečenje uz dodavanje pare (pročitajte poglavlje Pokretanje uređaja).
- Ova se funkcija koristi za određivanje energetske efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.





POSTAVLJANJE TEMPERATURE



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

FUNKCIJA VREMENA

Okrenite DUGME za podešavanje željenog SISTEMA i TEMPERATURE.

	 Vremensko pečenje
	 Podešavanje odloženog završetka
	 Podešavanje alarma





INFORMACIJA!

Tokom poslednjih 10 minuta pre isteka podešenog vremena, preostalo vreme se prikazuje u intervalima od jedne sekunde.



Podešavanje vremena pečenja

U ovom režimu rada možete da odredite trajanje rada rerne (vreme pečenja).

Pritiskom na  ili  možete da podesite željeno vreme pečenja. Da biste pokrenuli rernu, dodirnite  .



Podešavanje odloženog završetka

INFORMACIJA!

Odloženo pokretanje nije moguće postaviti za režime roštilja i roštilja uz ventilator.





Koristite ovu funkciju u situacijama kada želite da otpočnete sa kuvanjem hrane rerni nakon određenog vremena. Postavite hranu u rernu, a zatim postavite željeni režim rada rerne i temperaturu. Nakon toga, postavite trajanje programa i vreme kada želite da vam jelo bude pripremljeno.

Primer:

Trenutno vreme: podne

Vreme kuvanja: 2 sata

Završetak kuvanja: 18:00

Pritiskom na  ili  možete da podesite trajanje programa  (u našem slučaju to je 2:00). Dvostrukim dodirom tastera , možete da izaberete vreme kada želite da vaša hrana bude spremna (u našem slučaju to je u 18:00). Potvrdite izbor. Željeno vreme završetka je prikazano na ekranu (18:00).

Da biste pokrenuli rernu, dodirnite  .

Rerna je u delimičnom režimu pripravnosti dok se čeka na pokretanje. Tokom celog ovog perioda displej je zatamnjen i uključeni su sistem ventilatora i osvetljenje rerne. Rerna će se automatski uključiti uz postavljena podešavanja (u našem konkretnom slučaju to je 16:00 ili 4 p.m.). Rerna će se isključiti u unapred podešenom vremenu (u našem konkretnom slučaju to je 18:00 ili 6 p.m.).



INFORMACIJA!

Na displeju će se naizmenično prikazivati vreme završetka procesa kuvanja i sat.

Nakon isteka podešenog vremena, reru automatski prestaje da radi. Na ekranu će se prikazati **End**. Emitovaće se zvučni signal koji možete isključiti pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



UPOZORENJE!





Ova funkcija nije podesna za korišćenje za pripremu hrane koja zahteva unapred zagrejanu reru.

Kvarljive namirnice ne treba dugo držati u rerni.

Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.



Podešavanje tajmera

Tajmer može da se koristi nezavisno od rada rerne. Maksimalno moguće podešavanje je 24 časa. Više puta dodirnite taster  dok se na ekranu ne prikaže . Pritiskom na  ili  možete da podesite trajanje tajmera. Kada istekne podešeno vreme pečenja, oglasiće se zvučni signal koji možete da isključite pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.




INFORMACIJA!

Možete da isključite izabranu funkciju tajmera istovremenim pritiskom na tipke  i .

Upućivanje pečenja



Crtica iznad tastera  sada treperi. Pokrenite podešeni program dodirivanjem ovog tastera. Dok program radi, crtica iznad tastera je potpuno osvetljena.

Dok se ne dostigne podešena temperatura, osvetljena crtica ispod sata se pomera levo i desno.

Kada se dostigne podešena temperatura, na ekranu se prikazuje °C , oglašava se zvučni signal i crtica ispod sata postaje potpuno osvetljena.



INFORMACIJA!

Tokom procesa pripremen možete da promenite REŽIM, TEMPERATURU i FUNKCIJE TAJMERA.





INFORMACIJA!

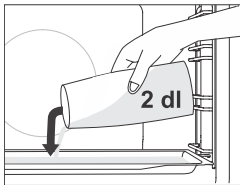
Ukoliko nije izabrana nijedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikazuje vreme trajanja pripreme.



Dodatno pečenje (za zapečena jela)

Ova funkcija može da se pokrene nakon što rerna radi više od 10 minuta (crtica iznad tastera za roštilj će delimično svetleti). Kada se potvrdi ova funkcija, na displeju će se prikazati vreme kuvanja od 10 minuta (10:00). Dodirnite taster  ili  da biste odredili trajanje dodatnog pečenja. Ovu funkciju je moguće isključiti pritiskom na taster **gratin**.

Funkcija se koristi u poslednjoj fazi procesa pečenja kada dodajete preliv (mokro) ili začine na hranu, ili kada želite da kora dodatno porumeni. Na jelu će se tokom gratiniranja formirati zlatno-smeđa kora, koja štiti hranu od isušivanja, ali i daje prijatniji izgled i bolji ukus.



Pečenje sa dodatkom pare

Ubrzavanje pare rezultira boljom zapečenosti i hrskavijom korom.


U režimu **sa dodatkom ili ubrizgavanjem pare** stavite plitki lim za pečenje u vodiču prvog nivoa dok je rerna još hladna. Sipajte maksimalno 2 dl vode u lim za pečenje. Stavite hranu koja se priprema na drugi nivo i pokrenite režim rada.



INFORMACIJA!

Ukoliko koristite duboku tepsiju, postavite je za jedan nivo više od onog koji je naznačen u tabeli sa uputstvima o pripremanju hrane. Nemojte da otvarate vrata rerne i nemojte da dodajete vodu tokom procesa kuvanja kako biste ostvarili najbolje rezultate prilikom korišćenja ovog režima.

Završetak kuvanja i isključivanje rerne

Pritiskom na taster  pauzirćete proces kuvanja. Na displeju će se prikazati poruka **End** i emitovaće se zvučni signal.

Okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA u položaj „0“.




INFORMACIJA!

Nakon korišćenja rene određena količina vode može da se zadrži u kanalu za kondenzat (ispod vrata rene). Obrišite kanal za kondenzat sušćerom ili krpom.






Odabir opštih podešavanja

Okrenite BIRAČ REŽIMA RADA u položaj „0“.

Pritisnite taster  i držite ga pritisnutim u trajanju od 3 sekunde. Nekoliko sekundi stavka **SEtt** biće prikazana na displeju. Nakon toga će se prikazati meni sa dodatnim funkcijama.





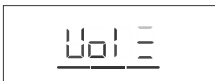
INFORMACIJA!

Koristite taster  ili  da biste se kretali kroz meni. Podešavanje možete da potvrdite pritiskom na taster  ili . Dodirnite taster  da biste napustili meni sa dodatnim funkcijama.





1. Prikaz sata

Koristite tastere  i  da biste podesili sat. Stavka **CLoc** biće prikazana na displeju. Kada potvrdite podešavanje, možete da birate 12-časovni ili 24-časovni format prikaza. Potvrdite vreme/deo dana. Prvo podesite i potvrdite podešavanje minuta, a nakon toga podesite i potvrdite podešavanje sati.





2. Jačina zvuka zvučnog signala

Možete da izaberete tri nivoa jačine zvuka. Izaberite stavku **Vol**. Dodirnite taster  ili  da biste izabrali željeni nivo jačine i potvrdite. Zvučni signali mogu i da se isključe.





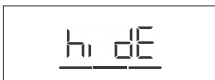
3. Intenzitet osvetljenosti displeja

Možete da izaberete tri nivoa intenziteta osvetljenosti displeja. Izaberite stavku **brh**. Dodirnite taster  ili  da biste izabrali željeni nivo intenziteta i potvrdite. Koristite tastere za podešavanje vrednosti za povećanje ili smanjenje intenziteta osvetljenosti.





4. Noćni režim rada displeja

Ovom funkcijom se automatski zatamnjuje displej (prebacuje se sa nivoa visokog intenziteta osvetljenosti na najniži nivo osvetljenosti) tokom noći (od 20 sati do 6). Izaberite stavku **nGht**. Dodirnite taster  ili  da biste izabrali željeni nivo intenziteta osvetljenosti displeja tokom noći i potvrdite.



5. Režim pripravnosti

Ovom funkcijom se automatski uključuje/isključuje prikaz sata. Izaberite stavku **hidE**. Dodirnite taster  ili  da biste izabrali postavku on ili off i potvrdite.



FAct

7. Fabrička podešavanja

Ova funkcija služi za uspostavljanje fabričkih podešavanja uređaja. Na displeju će se prikazati stavka **FAct**. Dodirnite taster \vee ili \wedge da biste izabrali podešavanje za uspostavljanje fabričkih podešavanja rES i potvrdite izbor tako što ćete pritisnuti i držati pritisnutim taster $\triangleright|\square$. Držite taster pritisnutim dok ne prestanu da se prikazuju osvetljene crtice.



UPOZORENJE!

Nakon nestanka električne energije ili isključivanja uređaja, dodatna podešavanja funkcija će ostati sačuvana nekoliko minuta. Nakon toga, sva podešavanja, izuzev jačine zvuka zvučnog signala i zatamnjenje displeja biće postavljeni na fabrička podrazumevana podešavanja.

Opšti saveti za pečenje























- Uklonite iz rerne opremu koju nećete da koristite tokom pečenja
- Koristite opremu izrađenu od nerefektivnih materijala otpornih na visoke temperature (isporučene plehove za pečenje, tepsije, pekače, obloženo posuđe i posuđe od vatrostalnog stakla). Materijali svetlih boja (nerđajući čelik ili aluminijum) odbijaju toplotu, te je stoga termička obrada hrane u njima manje efikasna.
- Uvek postavljajte plehove za pečenje i tepsije na kraj vođica. Kada koristite rešetku prilikom pečenja, postavite posuđe ili tepsije na sredini rešetke.
- Preporučujemo da se pridržavate uputstava naznačenih u tabeli sa uputstvima o pripremanju hrane kako biste ostvarili najoptimalnije rezultate kuvanja. Izaberite nižu naznačenu temperaturu i najkraće vreme kuvanja. Kada istekne zadato vreme, proverite stanje jela i ukoliko je to neophodno, izmenite podešavanja.
- Osim ukoliko to nije zaista neophodno, nemojte da otvarate vrata rerne tokom pečenja.
- Nemojte da postavljate plehove za pečenje na dno unutrašnjosti rerne.
- Tokom rada uređaja nemojte da postavljate višenamensku tepsiju u 1. vođicu.
- Nemojte da pokrivete dno unutrašnjosti rerne ili rešetku aluminijumskom folijom.
- Kod programa koji traju duže, možete da isključite rernu oko 10 minuta pre isteka vremena kuvanja kako biste iskoristili akumuliranu toplotu.
- Uvek postavljajte posuđe za pečenje na rešetku.
- Prilikom istovremenog pečenja na više nivoa, postavite višenamensku tepsiju na donji nivo.
- Prilikom kuvanja jela iz starijih kuvara, koristite donji i gornji sistem grejača (kao kod konvencionalnih rerni) i postavite za 10 °C nižu temperaturu od temperature koja je preporučena u receptu.
- Ukoliko koristite papir za pečenje, pobrinite se da je otporan na visoke temperature. Uvek ga pravilno isecite. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalepi za pleh i omogućava jednostavnije uklanjanje hrane iz pleha.
- Prilikom pripreme većih komada mesa ili peciva sa većim sadržajem vlage, doći će do stvaranja velike količine pare u unutrašnjosti rerne što može da dovede do formiranja kondenzata na vratima rerne. Ovo je uobičajena pojava koja neće uticati na rad uređaja. Nakon procesa kuvanja, obrišite vrata i staklo vrata tako da budu potpuno suvi.
- Kada pečete hranu direktno na rešetki, postavite višenamensku tepsiju na jedan nivo ispod rešetke kako bi se u nju sakupljala tečnost.

Brzo zagrevanje rerne pre procesa kuvanja: Zagrejte rernu pre procesa kuvanja samo ukoliko je to navedeno u receptu ili u tabeli u ovom uputstvu za upotrebu. Ukoliko brzo zagrevate rernu pre procesa kuvanja, nemojte da postavljate hranu u rernu dok se rerna ne zagreje do propisane temperature. Temperatura kuvanja značajno utiče na krajnji rezultat pripreme jela. Brzo zagrevanje rerne pre procesa kuvanja se preporučuje prilikom pripreme tankih odrezaka mesa (rozbratna), dizanog testa i patišpanja, zbog toga što je za njihovu pripremu neophodno kraće vreme pečenja. Zagrevanje prazne rerne troši dosta energije, stoga, ukoliko je to neophodno, preporučujemo kuvanje nekoliko jela zaredom ili kuvanje nekoliko jela istovremeno.

Slow Bake: Ovaj režim omogućava sporo i kontrolisano kuvanje pri nižim temperaturama. Sokovi u mesu ujednačeno kruže i meso ostaje sočno i meko. SlowBake režim sporog kuvanja je podesan za tanke odreske mesa bez kostiju. Pre započinjanja procesa sporog kuvanja, temeljno zapecite meso sa svih strana u tiganju.

Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane

NAPOMENA: Jela za čiju pripremu je neophodno da reru pre kuvanja bude u potpunosti zagrejana su označena jednom zvezdicom * u tabeli, dok su jela za koja je dovoljno 5 minuta zagrevanja označena sa dve zvezdice **. U ovom slučaju nemojte da koristite da koristite režim za brzo zagrevanje rerne.

Jelo			°C	min
PECIVO I PEKARSKI PROIZVODI				
Pecivo/kolači u kalupima				
Kolač iz umešanog testa	3		150	30-40
Punjena pita	1		170	90-120
Mramorni kolač	2		170-180	50-60
Kolači od dizanog testa, kuglof	2		170-180	45-55
Otvorena pita, tart	3		170-180	35-45
Braunis	2		170-180	30-35
Pecivo u tepsijama i plehovima za pečenje				
Štrudla	2		180-190	60-70
Štrudla, smrznuta	2		200-210	34-45
Rolat od patišpanja	3	 + pleh za pečenje sa vodom	170-180 *	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Biskviti, kolačići				
Kapkejk	3		160 *	20-30
Kapkejk, 2 nivoa	2, 4		145	40-50
Sitno pecivo od dizanog testa	2		180 *	17-22
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	2, 4		160 *	18-25
Lisnato testo	3		170	30-40
Lisnato testo, 2 nivoa	2, 4		170 *	25-30
Kolačići/biskviti				
Špric-keks	3		140	30-40
Špric-keks, 2 nivoa	2, 4		140	45-55
Špric-keks, 3 nivoa	1, 3, 5		145 *	50-60
Kolačići/biskviti	3		140	20-30

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Biskviti, 2 nivoa	2, 4		150-160 *	20-25
Puslice	3		80-100 *	120-150
Puslice, 2 nivoa	2, 4		80-100 *	120-150
Makarons	3		130-140 *	15-20
Makarons, 2 nivoa	2, 4		130-140 *	15-20
Hleb				
Dizanje i odmaranje testa	2		40-45	30-45
Hleb na plehu	2	 + pleh za pečenje sa vodom	190-200	40-55
Hleb na plehu, 2 nivoa	2, 4		190-200 *	40-55
Hleb u kalupu	1		190-200	30-45
Hleb u kalupu, 2 nivoa	2, 4		200-210	30-45
Tortilja (fokača)	2		270	15-25
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke)	3	 + pleh za pečenje sa vodom	200-210	10-15
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke), 2 nivoa	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečen hleb	5		230	4-7
Otvoreni sendviči	5		230	3-5
Pica i slična jela				
Pica	1		300 *	4-7
Pica, 2 nivoa	2, 4		210-220 *	25-30
Pica, smrznuta	2		200-220 *	10-25
Pica, smrznuta, 2 nivoa	2, 4		200-220 *	10-25
Pite, kiš	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				
Goveđe pečenje (leđa, but), 1,5 kg	2		160-170	130-160






Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Kuvana govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Rozbratna, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Goveđe pečenje, sporo kuvanje	2		120-140 *	250-300
Odresci od govedine, pečeni, debljina 4 cm	4		220-230	25-30
Burgeri, debljina 3 cm	4		220-230	25-35
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3		170-180	90-110
Svinjsko pečenje, prednji but, 1,5 kg	3		180-190	120-150
Svinjska leđa, 400 gr	2		80-100 *	80-100
Svinjsko pečenje, sporo kuvanje	2		100-120 *	200-230
Svinjska rebarca, sporo kuvanje	2		120-140 *	210-240
Svinjski kotleti, debljina 3 cm	4		220-230	20-25
Živina				
Živina, (1,2-2) kg	2		200-220	60-80
Punjena živina, 1,5 kg	2		170-180	80-100
Živina, grudi	2		170-180	45-60
pileći bataci	3		210-220	30-45
pileća krilca	4		210-220	30-45
Živina, grudi, sporo kuvanje	3		100-120 *	60-90
Jela od mesa				
Veknica od mesa, 1 kg	2		170-180	60-70
Roštiljske kobasice, bratvurst	4		230 **	8-15
RIBA I PLODOVI MORA				
Cela riba, 350 g	4		230-240	12-20
Fileti, debljina 1 cm	4		220-230	8-12
Riblji odrezak, debljina 2 cm	4		220-230	10-15
Školjke	4		230 *	5-10
Škampi	4		230 *	3-10
POVRĆE				

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Pečeni krompir, kriške	3		210-220 *	30-40
Pečeni krompir, sečen napola	3	 + pleh za pečenje sa vodom	200-210 *	40-50
Punjeni krompir (u ljusci)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Mešano povrće, kriške	3	 + pleh za pečenje sa vodom	190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
STANDARDNI ZAMRZNUTI PROIZVODI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 nivoa	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
Riblji štapići	2		210-220	15-20
Lazanja, 400 gr	2		200-210	30-40
Seckano povrće	2		190-200	20-30
Kroasani	3		170-180	18-23
PEČENI PUDINZI, SUFLEI I ZAPEČENA JELA				
Musaka od krompira	2		180-190	35-45
Lazanja	2		180-190	35-45
Slatki pečeni puding	2		160-180	40-60
Slatki sufle	2		160-180 *	35-45
Zapečena jela	3		170-190	30-45
Punjene tortilje, enčilada	2		180-200	20-35
Pohovani sir	4		230 **	6-9
OSTALO				
Konzervisanje	2		180	30
Sterilizacija	3		125	30
Kuvanje u ben mariju (posude sa duplim dnom)	2		150-170 *	/
Podgrevanje	3		60-95	/

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			 °C	 min
Zagrevanje posuda za serviranje	2		75	15

Kuvanje pomoću sonde (ΛBAKESENSOR)

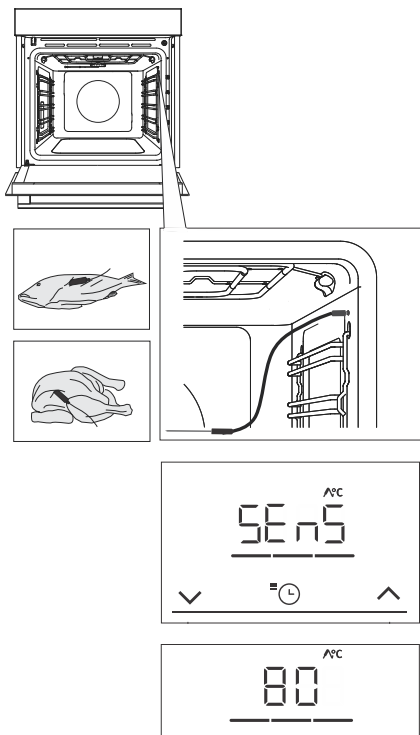
(ovisno o modelu)

Sonda omogućava precizno praćenje unutrašnje temperature jela tokom pripreme.



UPOZORENJE!

Sonda ne sme da bude postavljena u neposrednoj blizini grejnih elemenata.



1 Umetnite metalni kraj sonde u najdeblji deo jela.

2 Umetnite priključak sonde u slot za sondu koji se nalazi u gornjem desnom uglu prednjeg dela unutrašnjosti rerne (pogledajte sliku). Na displeju će se prikazati stavka **SEnS**.

NAPOMENA: Kada umetnete utikač sonde u slot, unapred postavljene funkcije rerne se brišu.

3 Izaberite željeni sistem i temperaturu pečenja (u temperaturnom opsegu do 210 °C). Na ekranu će se pojaviti simbol rada sonde i unapred podešena temperatura, što se može promeniti dodiranjem tastera ∇ ili \wedge . Odredite željenu konačnu temperaturu jezgra hrane (između 30 i 99 °C).

NAPOMENA: Nije moguće podešavanje vremena trajanja procesa kuvanja prilikom korišćenja sonde.

4 Potvrdite podešavanje pritiskom na taster $\triangleright| \square$.

5 Kada se dostigne postavljena unutrašnja temperatura jela, rerne će se automatski isključiti. Na displeju će se prikazati poruka **End**. Biće emitovan zvučni signal koji je moguće isključiti pritiskom na taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



INFORMACIJA!

Tokom procesa kuvanja na displeju se naizmenično prikazuju postavljena i trenutna unutrašnja temperatura jela. Možete da promenite temperaturu kuvanja ili postavljenu unutrašnju temperaturu jela tokom trajanja procesa kuvanja.

Ispravna upotreba sonde u skladu sa tipom hrane:

- Živina: zabodite sondu u najdeblji deo grudi;

- Crveno meso: zabodite sondu u kruti deo koji nije prošaran masnoćom;
- Manja parčad mesa sa kostima: zabodite sondu u deo duž kosti;
- Riba: zabodite sondu iza glave ribe u pravcu kičme.



UPOZORENJE!

Nakon upotrebe, pažljivo uklonite sondu iz jela, izvucite priključak iz slota u retni i očistite je.



INFORMACIJA!

Ukoliko ne koristite sondu, izvadite je iz retna.

Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa

Namirnica	Plava (sirovo)	Srednje krvavo	Srednje	Srednje pečeno	Pečeno
GOVEĐE MESO					
Govedina, pečenje	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Govedina, rozbratna	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Goveđe pečenje/odrezak od buta	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burgeri	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEĆE MESO					
Teletina, rozbratna	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Teletina, but	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
Pečenje, vrat	/	/	/	65-70	75-85
Svinjetina, leđa	/	/	/	60-69	/
Veknica od mesa	/	/	/	/	80-85
JAGNJEĆE MESO					
Jagnjetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČETINA					
Ovčetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
JARETINA					
Kozje meso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ŽIVINA					
Živina, cela	/	/	/	/	82-90
Živina, grudi	/	/	/	/	62-65
RIBA I PLODOVI MORA					
Pastrmka	/	/	/	62-65	/
Tuna	/	/	/	55-60	/
Losos	/	/	/	52-55	/

Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Pre čišćenja uređaja, iskopčajte ga sa napajanja i sačekajte da se uređaj ohladi.

Čišćenje i održavanje aparata ne smeju obavljati deca bez odgovarajućeg nadzora!

Unutrašnjost rerne, tepsije i plehovi za pečenje obloženi su namenskim premazom kako bi njihove površine bile glatke, otporne i jednostavne za čišćenje.

Redovno čistite uređaj pomoću mlake vode i sredstva za ručno pranje sudova kako biste uklonili veće nečistoće i kamenac. Koristite čistu meku krpu ili sunder.

Spoljašnjost uređaja: koristite vruću sapunicu i meku krpu za uklanjanje nečistoća, a nakon toga obrišite tretirane površine tako da budu potpuno suve.

Unutrašnjost uređaja: koristite standardna sredstva za čišćenje rerni da biste uklonili uporne mrlje i prljavštinu. Kada koristite takva sredstva, temeljno obrišite uređaj vlažnom krpom kako biste uklonili ostatke sredstva.

Dodatni pribor i vođice: očistite ih pomoću vruće sapunice i vlažne krpe. Preporučujemo da za uklanjanje upornih mrlja i nečistoća potopite pribor i koristite četku.

Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, ponovite proces čišćenja.



INFORMACIJA!

Nikada nemojte da koristite nagrizna sredstva ili oštre predmete za čišćenje uređaja (grubi sunderi, nagrizni deterdženti, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe i strugače za čišćenje staklokeramičke ploče).

Oprema rerne može da se pere u mašini za pranje sudova.

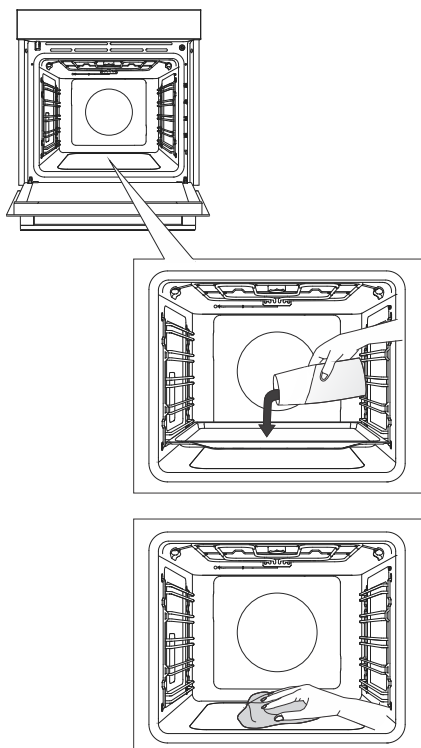
Ostaci hrane (masti, šećeri i belančevine) mogu da se zapale prilikom korišćenja uređaja. Stoga, pre svake upotrebe uređaja, uklonite veće naslage prljavštine iz unutrašnjosti rerne i sa opreme.


Čišćenje rerne pomoću programa Steam Clean

Korišćenjem ovog programa pojednostavljuje se uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti rerne.

Funkcija je naročito korisna ukoliko se redovno koristi nakon svake upotrebe rerne.

Pre pokretanja programa za čišćenje uklonite sve veće ostatke nečistoća i hrane iz unutrašnjosti rerne.



- 1 Postavite pleh za pečenje na prvi nivo vođica i nalijte 0,4 litara vrele vode u njega.
- 2 Okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA u Steam Clean  . Podesite DUGME ZA REGULACIJU TEMPERATURE na 80 °C.
- 3 Ostavite da program radi trideset minuta.
- 4 Kada se program završi, pažljivo pomoću rukavica za rernu izvadite pleh za pečenje (u plehu može preostati određena količina vode). Obrišite mrlje krpom koja je navlažena sapunicom. Temeljno obrišite uređaj navlaženom krpom da biste uklonili preostalu količinu sredstva za čišćenje.

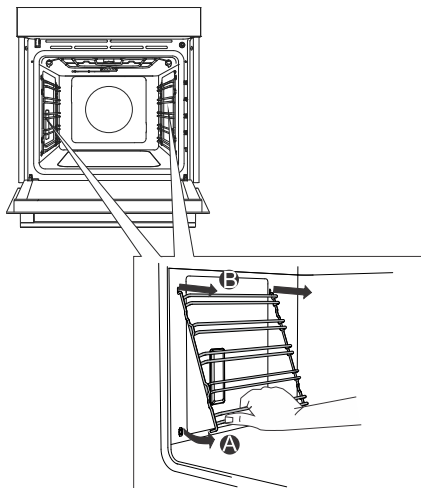
INFORMACIJA!

Ukoliko rezultati postupka čišćenja nisu zadovoljavajući (u slučaju tvrdokornih mrlja), ponovite postupak.

UPOZORENJE!

Koristite režim rada Steam Clean kada se rerna u potpunosti ohladi.

Uklanjanje vodica od žice i fiksiranih teleskopskih vodica



A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rečne.

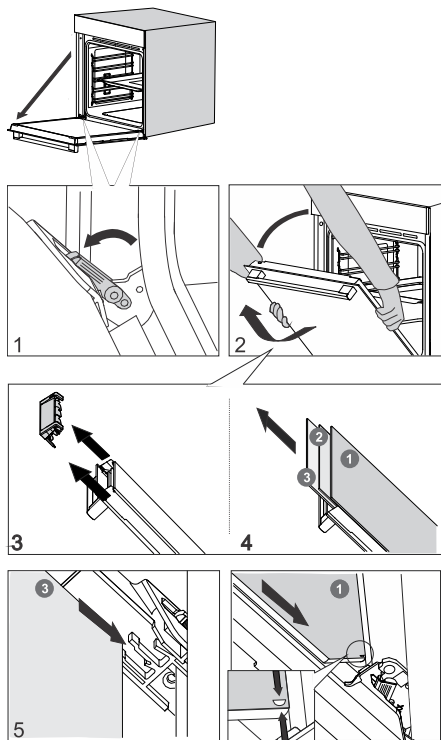
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



INFORMACIJA!

Prilikom uklanjanja vodica budite pažljivi kako ne biste oštetili premaz.

Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela



1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.

2 Vrata rerne su postavljena na šarke sa namenskim potporama koje imaju i sigurnosne poluge. Okrenite sigurnosne poluge prema vratima pod uglom od 90°. Pažljivo zatvorite vrata do ugla od 45° (u odnosu na položaj u kojem su vrata u potpunosti zatvorena). Nakon toga, podignite vrata i izvučite ih.

Stakleni panel vrata rerne može da se očisti iznutra, ali ga je prvo potrebno ukloniti iz vrata uređaja. Prvo, pratite postupak opisan u koraku 2, ali nemojte da uklonite vrata.

3 Uklonite graničnik. Držite ga rukama sa leve i desne strane vrata. Uklonite ga postepenim povlačenjem prema sebi.

4 Držite stakleni panel vrata za gornju ivicu i uklonite ga. Učinite isto i za drugi i treći stakleni panel (u zavisnosti od konkretnog modela uređaja).

5 Postavljanje staklenih panela obavite u obrnutom redosledu u odnosu na redosled uklanjanja.

INFORMACIJA!

Nomeštanje vrata odvija se obrnutim redosledom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, proverite dali su urezi šarnira pravilno namešteni u ležišta šarnira.

UPOZORENJE!

Šarke vrata rerne se zatvaraju veoma snažno. Stoga, uvek okrenite obe sigurnosne poluge do potpore prilikom postavljanja ili uklanjanja vrata uređaja.

Meko otvaranje i zatvaranje vrata

(ovisno o modelu)

Vrata rerne su opremljena sistemom koji prigušuje silu zatvaranja vrata kada vrata dođu u položaj od 75°. Time se omogućava jednostavno, tiho i nežno otvaranje i zatvaranje vrata. Dovoljan je lagan pritisak (do ugla od 15° u odnosu na položaj u kome su vrata u potpunosti zatvorena) na vrata za njihovo automatsko i nežno zatvaranje.

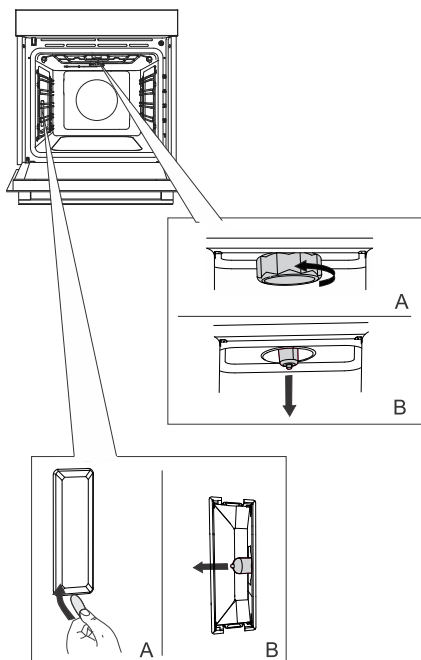
UPOZORENJE!

Ukoliko je primenjena sila za zatvaranje vrata prevelika, učinak sistema biće umanjen ili će rad sistem biti premošćen zarad bezbednosti.

Zamena sijalice

Sijalica je potrošni materijal i na nju se garancija ne primenjuje. Pre zamene sijalice uklonite opremu iz rerne.

Halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W



1 Otpustite i uklonite poklopac (u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu). Uklonite halogenu sijalicu.

2 Pomoću ravnog plastičnog alata uklonite poklopac. Uklonite halogenu sijalicu.



INFORMACIJA!

Budite pažljivi kako ne biste oštetili premaz.

Koristite određeni vid zaštite kako se ne biste opekli.



UPOZORENJE!

Sijalicu menjajte samo kada je uređaj iskopčan sa napajanja.

Tabela smetnji i grešaka u radu

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

Tokom trajanja garancije isključivo servisni centar ovlašćen od strane proizvođača može da obavlja bilo kakve popravke.

Pre obavljanja bilo kakvih popravki pobrinite se da uređaj nije povezan na mrežno napajanje (uklonite osigurač ili iskopčajte utikač iz zidne utičnice).

Bilo koji vid neovlašćenih popravki uređaja može da dovede do električnog udara i kratkog spoja; stoga, nemojte obavljati popravke. Takve poslove mora da obavlja stručno lice ili serviser.

U slučaju manjih problema u radu uređaja, pročitajte ovaj priručnik kako biste se uverili da li ste u stanju da samostalno otklonite dati problem.

Ukoliko uređaj usled nepravilnog korišćenja ili rukovanja ne funkcioniše ispravno ili ne funkcioniše uopšte, izlazak serviseru na teren neće biti besplatan, čak i tokom trajanja garantnog roka.

Sačuvajte uputstva za buduću upotrebu i prosledite ih narednim vlasnicima ili korisnicima uređaja.

Sledi par saveta o ispravljanju nekih uobičajenih problema.

Problem	Uzrok
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamena sijalice u rerni opisana je u poglavlju „Zamena sijalice“.
Kontrolna tabla ne reaguje na komande i ekran je zamrznut.	Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta (otпустите osigurač ili isključite glavni prekidač), a zatim ga ponovo ukopčajte i uključite uređaj.
Prikazan je kôd greške ErrX. U slučaju dvocifrenog kôda greške, biće prikazana poruka ErXX.	Ovo je greška u radu elektronskog modula. Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta. Ukoliko se greška i dalje prikazuje, pozovite serviseru.
Na ekranu će se prikazati SEnS kada sonda za temperaturu nije povezana.	Očistite utičnicu. Pokušajte da povežete i isključite temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom.

Ukoliko su problemi i dalje prisutni uprkos obavljanju goreopisanih radnji, obratite se ovlašćenom serviseru. Popravka ili reklamacioni zahtev koji nastanu usled nepravilnog povezivanja ili korišćenja uređaja neće biti pokriveni garancijom. U tom slučaju, korisnik će morati da plati troškove popravke.

Odlaganje



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji mogu bez opasnosti za životnu sredinu ponovno da se prerade (recikliraju), deponuju, ili unište. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne sme rukovati kao sa ostalim otpadom iz domaćinstva. Umesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom **uklanjanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprečavanju eventualnih negativnih posledica i uticaja na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi mogle da se pojave u slučaju neispravnog uklanjanja proizvoda. Za detaljnije informacije o uklanjanju i preradi aparata obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpada, komunalnoj službi, ili radnji u kojoj ste aparat nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih promena i grešaka u uputstvima za upotrebu.

Test pečenja





















EN60350-1: Koristite samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvek ubacite pleh za pečenje sve do krajnjeg položaja na vodiči žice. Stavite pecivo ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrevajte uređaj dok ne dostigne podešenu temperaturu. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

** Zagrejte uređaj 10 minuta. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup pozicioniranje		°C	min	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	140	30-40	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	150	30-40	
kolačići – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		2, 4	140	45-55	
kolačići – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 4, 5	135	50-60	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	160 *	20-30	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	160	30-40	
kolači – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		2, 4	145	40-50	
kolači – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 3, 5	140-150	30-50	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		1	150	45-55	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		3	160	45-55	
biskvit torta – dve police/nivoa	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 26cm/žičana rešetka		2, 4	160 **	45-55	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		1	170	90-120	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	170	80-110	
PEČENJE						
Prepečen hleb	žičana rešetka		5	230	4-7	
pljeskavica (pljeskavica od mlevenog mesa)	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za kapanje		5	230	20-35 ***	

Hisense
life reimagined



889091-a21

