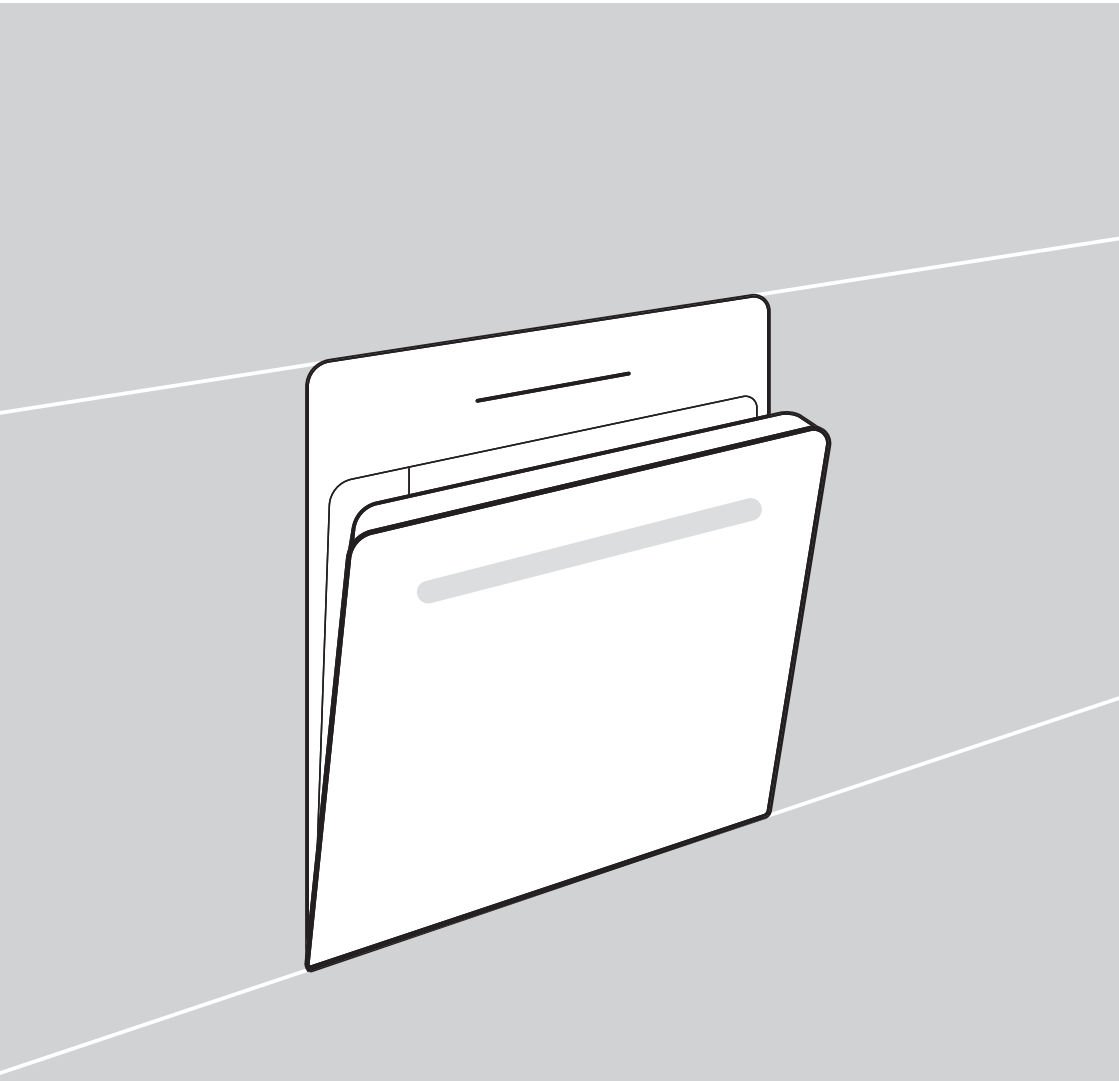
gorenje

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.

Uputstva za korišćenje, ugradnju i povezivanje su takođe dostupna na našem veb-sajtu:

http://www.gorenje.com

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**
Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja 6

Ostala važna bezbednosna upozorenja **6**

Opis uređaja **9**
Pločica – informacije o proizvodu 9
Kontrolna tabla 10

Oprema uređaja **11**
Kontrolna svetla 11
Vođice 11
Prekidač na vratima rerne 12
Rashladni ventilator 12
Oprema i pribor rerne 12

Pre prve upotrebe **14**

Uključivanje uređaja po prvi put **14**
Testiranje nivoa tvrdoće vode 15

Izbor regulacija **16**
Profesionalni režim rada (pro bake) 16
AUTOMATSKI REŽIM RADA (auto bake) 25
IZBOR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake) 28
Tasteri za zaključavanje 29

Upućivanje pečenja **29**

Završetak kuvanja i isključivanje rerne **29**

Odabir opštih podesavanja **31**

Opšti saveti za pečenje **34**

Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane **35**

Kuvanje pomoću sonde **39**
Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa 41

Čišćenje i održavanje **42**
Automatsko čišćenje rerne – piroliza 43
Čišćenje posude za kondenzat 45
Čišćenje parnog sistema 46
Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica 46
Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela 47
Zamena sijalice 48

Tabela smetnji i grešaka u radu **49**
Posebna upozorenja i javljanje grešaka 49

Odlaganje **50**

Test pečenja **51**

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 pregrejavanja.

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 vrele prilikom korišćenja. Potrebno je udaljiti malu decu od uređaja.

UPOZORENJE: Uređaj i njegove površinske komponente postaju vrele 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 prouzrokujete lom stakla.

Nemojte da koristite paročistače 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.

Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja

Pre pirolitičkog čišćenja, uređaj mora biti adekvatno pripremljen (pogledajte poglavlje „Automatsko čišćenje rerne - piroliza”).

Pre nego što počnete sa postupkom čišćenja, uklonite iz unutrašnjosti rerne sve ostatke prosutih tečnosti i sve pokretne delove.

Tokom postupka automatskog čišćenja rerna se zagreva do izuzetno visoke temperature i njena spoljašnja strana takođe postaje veoma vrela. Opasnost od zadobijanja opekotina! Udaljite decu od rerne.

Ostala važna bezbednosna upozorenja

Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrejavanje 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 podižete 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 provetravanje 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 vođica 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.

Pre uključivanja postupka automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i poštujte sva uputstva navedena u poglavlju „Čišćenje i održavanje“ u kome je opisan pravilan i bezbedan način korišćenja ove funkcije.

Nemojte da postavljate bilo kakve predmete na dno unutrašnjosti rerne tokom postupka automatskog čišćenja.

Pirolitičko čišćenje uključuje izuzetno visoke temperature koje mogu da prouzrokuju pojavu dima i isparenja usled sagorevanja ostataka hrane. Preporučujemo dobro provetravanje kuhinjskih prostorija tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja. Male životinje i kućni ljubimci su veoma osetljivi na isparenja koja nastaju prilikom pirolitičkog čišćenja rerne. Naša je preporuka da ih udaljite iz kuhinjskih prostorija tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite kuhinjske prostorije nakon postupka čišćenja.

Nemojte da otvarate rernu tokom čišćenja.

Pobrinite se da strani objekti ne dospeju u otvore za zaključavanje vođica vrata, zbog toga što može doći do blokiranja automatskog zaključavanja vrata tokom postupka čišćenja rerne.

Nemojte da dodirujete metalne površine ili delove uređaja tokom trajanja automatskog postupka čišćenja!

U slučaju prekida napajanja tokom trajanja postupka automatskog čišćenja, režim rada biće isključen nakon dva minuta i vrata rerne će ostati zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj detektuje da je temperatura u sredini unutrašnjosti rerne niža od 150 °C.

Nakon postupka automatskog čišćenja može da dođe do gubitka boje i sjaja unutrašnjosti rerne i dodatne opreme rerne. Ovo neće ni na koji način uticati na njihovu funkcionalnost.

Pažnja – površine su vrele tokom trajanja pirolitičkog čišćenja

Pre povezivanja uređaja na mrežno napajanje ostavite uređaj neko vreme na sobnoj temperaturi kako bi sve komponente uređaja bile izložene uticaju sobne temperature. Ukoliko se rerna skladišti na temperaturama koje su blizu tačke smrzavanja ili nižim, to može biti pogubno po pojedine komponente, naročito po pumpu.

Nemojte da rukujete uređajem u sredinama u kojima je temperatura niža od 5 °C. Ukoliko se uređaj uključi u takvim uslovima sredine, može da dođe do oštećenja pumpe.

Nemojte da koristite destilovanu vodu, pijaću vodu sa velikim sadržajem hlora ili slične tečnosti.

Prilikom pečenja uz korišćenje funkcije ubrizgavanja pare, uvek do kraja otvorite vrata rerne kada se proces pečenja završi. U suprotnom, isparenja iz unutrašnjosti rerne mogu negativno da utiču na rad kontrolne table.

Posudu za isparavanje stavite u uređaj samo kada se peče ubrizgavanjem pare. Kada ne koristite funkciju ubrizgavanja pare, izvadite je.

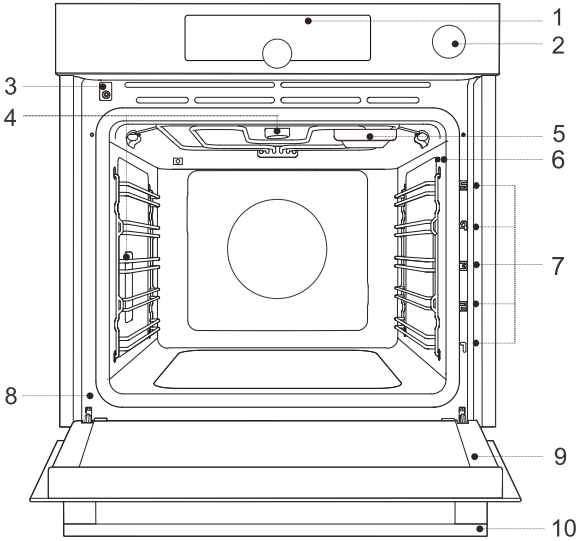
Posudu za kondenzat uklonite samo kada se rerna u potpunosti ohladi.

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.

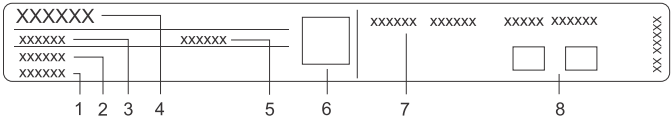
Osnovna oprema uređaja uključuje vođice od žice, pleh za pečenje i rešetku.



1. Kontrolna tabla
2. Taster spremišta za vodu
3. Prekidač za vrata
4. Osvetljenje
5. Posuda za kondenzat
6. Slot za sondu
7. Vođice – nivoi visine
8. Pločica
9. Vrata rerne
10. Ručka na vratima

Pločica – informacije o proizvodu

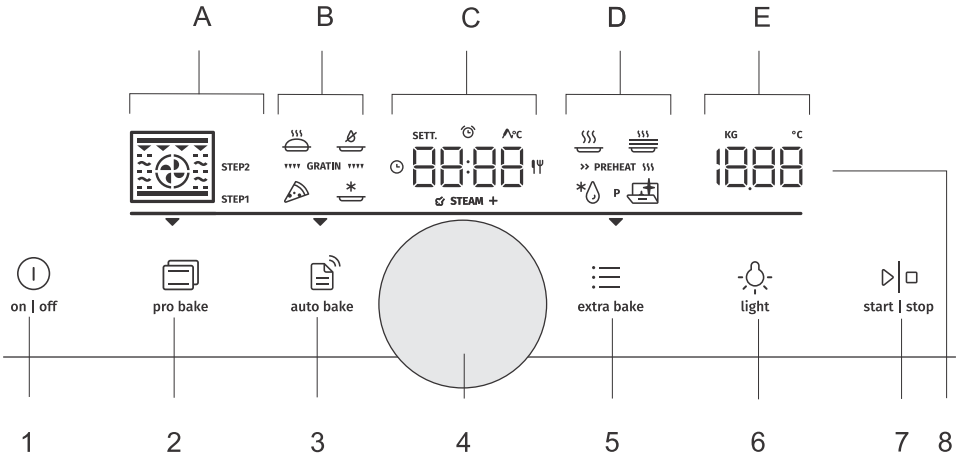
Pločica sa osnovnim informacijama o uređaju postavljena je na obodu rerne.



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. on | off taster
2. (pro bake) taster za profesionalni režim rada
3. (auto bake) taster za automatski režim rada
4. Birač za izbor i potvrđivanje podešavanja
   – okrenite birač kako biste odabrali podešavanje
   – pritisnite birač da biste potvrdili podešavanje
5. (extra bake) taster za dodatne funkcije i opšta podešavanja uređaja
6. (light) taster za uključivanje/isključivanje osvetljenja rerne
7. start I stop taster za pokretanje ili pauziranje i potvrđivanje podešavanja
8. Ekran:
   A. režimi rada, režim rada „korak po korak“ (STEP)
   B. namenski režimi rada za pečenje, automatski programi i roštilji
   C. sat, funkcije tajmera, sonda i vreme trajanja pečenja
   D. namenski programi i zagrevanje rerne
   E. temperatura i težina

——— Osvetljeni deo linije - prikazuje trenutno izabrano polje od A do E.

▼ Strelica - prikazuje izabrano osnovno podešavanje (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMACIJA!
Dodirnite tastere većom površinom vrha prsta za bolji odziv tastera. Svaki dodir tastera biće propraćen emitovanjem kratkog zvučnog signala (kada je ta funkcija dostupna).

Oprema uređaja

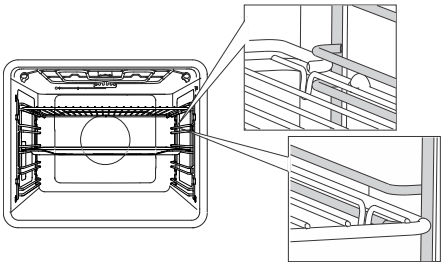
Kontrolna svetla

Osvetljenje rerne: osvetljenje rerne se uključuje kada otvorite ili zatvorite vrata rerne, uključite rernu, kada je proces pečenja okončan i kada dodirnete taster za osvetljenje rerne na kontrolnoj tabli.

Vođice

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

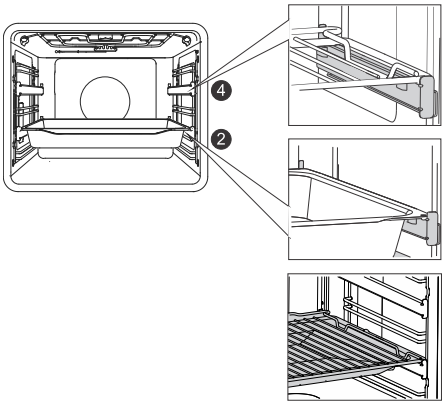
Žičane vodilice



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

Fiksirane teleskopske vođice

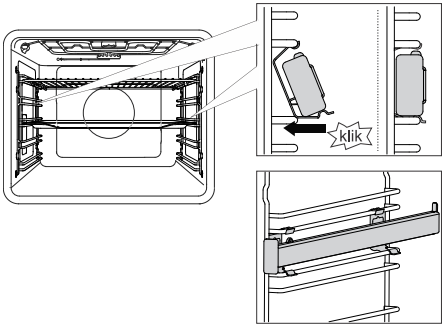
(ovisno o modelu)



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

Prilikom korišćenja fiksiranih teleskopskih vođica, postavite držač ili pleh za pečenje na vođice. Možete rešetku da postavite direktno na pleh za pečenje (plitki pleh ili višenamensku duboku tepsiju) i da ih zajedno postavite na istu vođicu. 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 vodiče sa leve i desne strane unutrašnjosti rerne. Prvo ukopčajte gornju kopču vođice na žicu žičane vođice. Onda 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.

UPOZORENJE!
Nije dozvoljeno korišćenje rerne kada su vrata otvorena i kada je prekidač vrate rerne uključen (zatvoren). Rerna će signalizirati da je došlo do greške i biće neophodno ponovno pokretanje rerne.

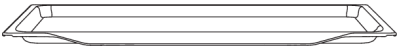
Rashladni ventilator
Uređaj je opremljen ventilatorom za hlađenje koji hladi kućište, vrata i kontrolnu tablu uređaja. Nakon isključivanja rerne, ventilator za hlađenje nastavlja sa radom još neko vreme kako bi ohladio rernu.

Oprema i pribor rerne
(ovisno o modelu)

UPOZORENJE!
Izvadite svu opremu iz rerne, uključujući vođice police. Čišćenje opreme (višenamenskih dubokih ili plitkih posuda za pečenje) pirolizom je moguće samo ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama (pogledajte poglavlje „Čišćenje isporučene opreme pirolizom”).

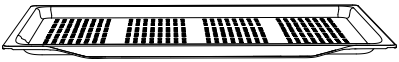
REŠETKA se koristi prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posuđe, pleh za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.

INFORMACIJA!
Na rešetki se nalazi bezbednosna reza. Stoga, blago podignite rešetku sa prednje strane kada je izvlačite iz rerne.

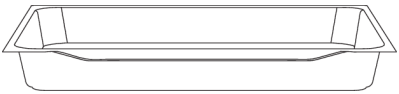


PLITKI PLEH ZA PEČENJE se koristi prilikom pripremanja tankog i sitnog peciva. Moguće ga je koristiti i kao tacnu za sakupljanje tečnosti.

UPOZORENJE!
Tokom zagrevanja u rerni može da dođe do deformisanja plitkog pleha za pečenje. Kada se ohladi vratiće 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 vođicu.

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 ukopčate uređaj na napajanje ili nakon podužeg nestanka električne energije, na displeju će treperiti simbol „12:00“.

Prvo, izaberite i potvrdite naredna osnovna podešavanja.

INFORMACIJA!
Okretanjem BIRAČA promenite podešavanje. Pritisnite BIRAČ ili dodirnite taster **start | stop** da biste potvrdili željeno podešavanje.

1. PODEŠAVANJA SATA
Podešavanje sata/tačnog vremena. Prvo podesite i potvrdite podešavanje minuta, a zatim podesite i potvrdite podešavanje sati.

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

2. JAČINA ZVUKA ZVUČNOG SIGNALA
Srednja jačina zvuka je podrazumevano podešavanje. Na displeju će se prikazati simbol **VoL** i trenutno podešena vrednost jačine zvuka zvučnog signala. Okrećite BIRAČ da biste povećali ili smanjili jačinu zvuka zvučnog signala pritiskanja tastera.

3. ZATAMNJENJE DISPLEJA
Srednji intenzitet osvetljenosti je podrazumevano podešavanje. Na displeju će se prikazati simbol **brht** i trenutno podešena vrednost intenziteta osvetljenosti displeja. Okrećite BIRAČ da biste povećali ili smanjili intenzitet osvetljenosti.

Kada potvrdite izabrano podešavanje, na ekranu će se prikazati sat. Uređaj je u režimu mirovanja.

Testiranje nivoa tvrdoće vode

Čišćenje uveliko zavisi od učestalosti upotrebe funkcije za ubrizgavanje pare i tvrdoće vode koja se koristi.

Potopite papirnu test traku (isporučenu sa uređajem) u vodu jednu (1) sekundu. Sačekajte jedan minut, a zatim zabeležite broj trakica na papirnoj traci. Podešavanje nivoa treba da odgovara broju obojenih trakica na papirnoj traci (pogledajte poglavlje Opšta podešavanja).

4 zelene crte – Hrd 1	1 crvena crta – Hrd 2	2 crvene crte – Hrd 3
3 crvene crte – Hrd 4	4 crvene crte – Hrd 5	

Izbor regulacija

Interfejs omogućava izbor nekoliko režima rada:

- Profesionalni režim rada (pro bake)
- Automatski režim rada (auto bake)
- Dodatne funkcije (extra bake)
- Režim rada „korak po korak“ (STEP) u okviru profesionalnog režima rada (pro bake)
- Automatski programi u automatskom režimu rada (auto bake)

INFORMACIJA!

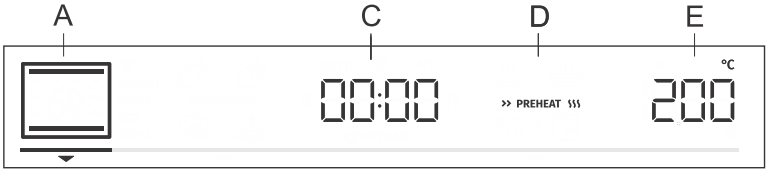
- Okrećite BIRAČ da biste se pomerali po podešavanjima.
- Prvo, potvrdite izabrano podešavanje pritiskom na BIRAČ; zatim promenite podešavanje.
- Potvrdite svako podešavanje pritiskom na BIRAČ.
- Linija i strelica označavaju mesto parametra koji želite da postavite.
- Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli program.
- Rad tastera **on | off**:
  - kratki dodir: uključite ili isključite rernu, zaustavite proces ili funkciju pečenja.
  – dugi dodir: rerna se prebacuje u režim niske potrošnje energije (ušteda energije).
  Nijedan taster ili DUGME nisu aktivni, osim tastera **on | off**. Da biste uključili rernu, pritisnite dugo ovaj taster.

pro bake

Profesionalni režim rada (pro bake)

Ova funkcija omogućava slobodno podešavanje parametara pečenja u skladu sa željama korisnika. Parametara kao što su: režim rada, temperatura, brzo zagrevanje rerne i vreme trajanja procesa pečenja.

Pritiskom na taster **pro bake** možete da podesite sledeća podešavanja:



A režim rada
C trajanje programa
D zagrevanje
E temperaturu

Pored toga moguće je podesiti sledeće:
– funkcije tajmera (pročitajte poglavlje „Funkcije tajmera“)
– „Korak po korak“ režim rada (STEP) (pročitajte poglavlje „Režim rada korak po korak“)
– roštilj (GRATIN) (pročitajte poglavlje „Pokretanje procesa kuvanja“)

Brzo prethodno zagrejavanje

Koristite funkciju brzog zagrevanja kada želite da za što kraći vremenski period zagrejete rernu do željene temperature.

Okrenite BIRAČ do podešavanja » PREHEAT ≋ da biste uključili brzo zagrevanje rerne (pogledajte sliku, oznaka D). Potvrdite izbor. Okrenite BIRAČ i izaberite simbol koji je u potpunosti osvetljen i potvrdite izbor. Funkcija je uključena.
Kada se dostigne željena temperatura, postupak zagrevanja rerne se završava i emituje se zvučni signal. **door** se prikazuje na ekranu. Otvorite vrata rerne i postavite hranu. Program će automatski nastaviti sa procesom pečenja uz izabrana podešavanja.

INFORMACIJA!
Kada je aktivirana funkcija brzog predgrevanja, funkcija odloženog pokretanja se ne može koristiti. Za sisteme sa ubrizgavanjem pare, predgrevanje se ne može podesiti.

IZBOR REŽIMA RADA

Simbol	Upotreba
	VREO VAZDUH Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vrelog 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.
	REŽIM ZA PICU 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.
	INTENZIVNO PEČENJE Uz ovaj režim moguće je pripremiti jela sa hrskavom korom, ali bez dodatnih masti. Predstavlja zdravu opciju prženja hrane, uz manje kalorija. Pogodno je za manje komade mesa, ribe, povrća i smrznutih gotovih jela za prženje (pomfrit i pileći medaljoni).
	ROŠTILJ UZ VREO VAZDUH Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vrelog vazduha oko hrane. Na ovaj način doći će do sušenja površine hrane. U kombinaciji sa grejačem za roštilj/sistemom za pečenje ostvarićete intenzivniju boju hrane. Namenjen je za brže pečenje mesa i povrća.
	IZUZETNO BRZO PEČENJE Režim je pogodan za korišćenje prilikom pripreme jela koja zahtevaju ujednačenu hrskavu koru sa svih strana. Takođe je podesan za prvi korak u režimu pečenja „korak po korak“, zbog toga što u prvom koraku omogućava brzo formiranje zapečene kore i sporo pečenje u drugom koraku. Meso će uz ovaj režim biti ukusno zapečeno, dok će iznutra ostati sočno.
	VELIKI ROŠTILJ Koristite ovaj režim za grilovanje velike količine hrane rezane na kriške, kao što je tost, neprekloplјeni sendviči, roštiljske kobasice, odrezak, riba, ražnjići itd., kao i za pripremu zapečenih jela rumene kore. Grejači postavljeni na vrhu unutrašnjosti rerne ujednačeno zagrevaju celokupnu površinu jela koje se priprema. Maksimalna dozvoljena temperatura je 240 °C.
	GORNJI I DONJI GREJAČ Ovaj režim je pogodan za konvencionalno pečenje na jednom držaču, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo kuvanje).

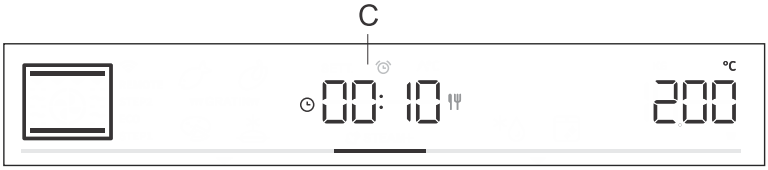
Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Upotreba	
	SPORO PEČENJE Režim je namenjen nežnom i kontrolisanom sporom kuvanju fine hrane (odresci mekog mesa) i pečenju peciva sa hrskavom donjom stranom.	
	GORNJI I DONJI GREJAČ UZ VENTILATOR Ovaj režim je namenjen za ujednačeno pečenje hrane na jednom nosaču, kao i pripremanje suflea.	
	VELIKI ROŠTILJ UZ VENTILATOR Pečenje živinskog mesa i većih komada mesa ispod sistema za pečenje.	
	VELIKI ROŠTILJ UZ DONJI GREJAČ Ovaj režim je pogodan za brže pečenje na jednom držaču, kao i za formiranje hrskavije kore na pecivima.	
	ROŠTILJ UZ DONJI GREJAČ I VENTILATOR Ovaj režim je namenjen za ujednačeno pečenje peciva od dizanog testa, svih vrsti hlebova, kao i za konzerviranje.	
STEAM +	**INTENZIVNO PEČENJE PAROM**	Dodatak pare bolje peče površinu i stvara hrskavu koricu. Viši nivo vlage u uređaju pomaže da se biskviti i kolači manje suše, da se podignu i omekšaju te da postanu sjajniji. Dodata para će učiniti hranu manje suvom. Ova funkcija radi u temperaturnom opsegu iznad 150 °C.
STEAM +	**GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM I PAROM**	
STEAM +	**VELIKI ROŠTILJ SA VENTILATOROM I PAROM**	

Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli proces kuvanja. Izabrano podešavanje biće prikazano na ekranu.

FUNKCIJE TAJMERA

Okrenite BIRAČ da biste izabrali funkcije tajmera.



Simbol	Opis	Upotreba
	Vreme pečenja	U ovom režimu možete odrediti vreme rada rerne.
	Minutni podsetnik	Minutni podsetnik radi nezavisno od rada rerne. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.
	Odloženi kraj	Koristite ovaj režim kada želite da hrana u rerni počne da se kuva sa vremenskim zakašnjenjem. Unesite trajanje i željeno vreme završetka kuvanja. Uređaj se automatski pokreće i završava sa radom u željeno vreme.

Podešavanje vremena pečenja
U ovom režimu rada možete da odredite trajanje rada rerne (vreme pečenja).
Na ekranu se prikazuje za vreme trajanja rada. Okrenite DUGME da biste podesili željeno vreme rada. Potvrdite podešavanje pritiskom na DUGME.

Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli proces pečenja.

Podešavanje podsetnika
Podsetnik može da se koristi nezavisno od rada rerne. Najveće podešavanje iznosi 24 sata. Tokom poslednjeg minuta, biće prikazano odbrojavanje sekundi.
Okrenite BIRAČ da biste izabrali simbol i potvrdite podešavanje. Okrenite BIRAČ da biste podesili trajanje podsetnika. Potvrdite podešavanje pritiskom na BIRAČ.

Podešavanje odloženog završetka

INFORMACIJA!
Kada se uključi funkcija zagrevanja, funkcija odloženog pokretanja ne može da se koristi.

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

Primer:
Trenutno vreme: 12:00 (podne)
Vreme kuvanja: 2 sata
Završetak kuvanja: u 18:00 (6 p.m.)

Na ekranu će se prikazati simbol za vreme trajanja procesa kuvanja . Odaberite podešavanje i potvrdite ga pritiskom na BIRAČ (u našem slučaju, 2:00 sata). Ponovo pritisnite BIRAČ i okrenite ga da biste izabrali simbol . Potvrdite i podesite vreme kada želite a vam jelo bude pripremljeno (u našem slučaju to je 18:00 sati ili 6 p.m.). Uneto vreme završetka procesa kuvanja će se prikazivati na ekranu (18:00). Pritiskom na BIRAČ potvrdite podešavanje.

Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli proces pečenja.

Rerna je u delimičnom režimu pripravnosti dok se čeka na pokretanje (displej je zamračen). Rerna će se automatski uključiti uz postavljena podešavanja (u našem konkretnom slučaju to je 16:00 sati ili 4 p.m.). Rerna će se isključiti u unapred podešenom vremenu (u našem slučaju to je 18:00 sati ili 6 p.m.).

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

Nakon isteka podešenog vremena, rerna 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.

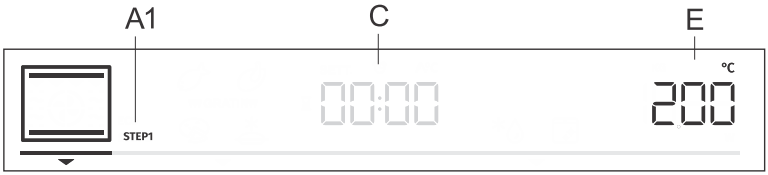
UPOZORENJE!
Ova funkcija nije podesna za korišćenje za pripremu hrane koja zahteva brzo zagrevanje.

Kratkotrajne namirnice ne treba ostavljati na duže vreme u unutrašnjosti rerne. Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.

INFORMACIJA!
Dugačkim pritiskom na BIRAČ moguće je ponovo postaviti izabranu funkciju tajmera na vrednost 00:00.

REŽIM RADA KORAK PO KORAK

Ova funkcija omogućava pečenje u dva koraka ili faze (dva uzastopna koraka pečenja objedinjena su u okviru jednog procesa kuvanja).



A1 prvi korak kuvanja STEP1, (STEP2)
C trajanje programa/kraj program (pročitajte poglavlje „Funkcije tajmera“)
E temperatura

Korak: STEP1
U režimu **pro bake** podesite režim rada i temperaturu. Možete da odaberete i funkciju brzog zagrevanja. Zatim podesite trajanje pečenja za STEP1 (pogledajte poglavlje „Funkcije tajmera“). Potvrdite podešavanje pritiskom na BIRAČ.

INFORMACIJA!
U koraku STEP1 možete da podesite odloženi start; međutim, ako to uradite, ne možete da aktivirate brzo zagrevanje.

Korak: STEP2
Pritisnite i držite taster **pro bake**. STEP2 (drugi korak kuvanja) će se pojaviti na ekranu (prvi je već postavljen). Podesite režim rada, temperaturu i trajanje. Potvrdite podešavanje pritiskom na BIRAČ.

INFORMACIJA!
Sistemi za ubrizgavanje pare se ne mogu podesiti u koraku 2.

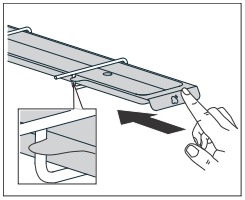
Ako želite, možete da promenite STEP1 ili STEP2 pre početka.
Dodirnite taster **pro bake** i izaberite STEP1. Sada možete da promenite podešavanja. Zatim, uradite isto za STEP2.
Da biste izbrisali režim rada korak po korak, pritisnite i držite taster **pro bake**.

Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli proces pečenja. Rerna će prvo početi sa radom uz podešavanja koja su izabrana za korak STEP1. Kada se STEP1 završi, uključiće se STEP2.

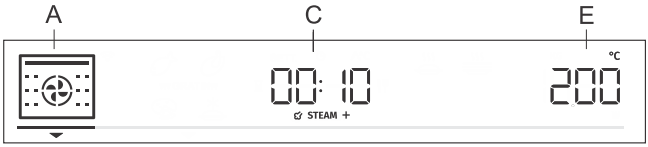
UBRIZGAVANJE PARE TOKOM PEČENJA

Ubrizgavanjem pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
Voda iz rezervoara kontrolisano kaplje u tacnu pored gornjih grejača. Na ovaj način se stvara prava količina pare, što dovodi do boljih rezultata pečenja i hrskavije kore, dok struktura ili jezgro ostaju elastični i vazdušasti. Dodavanje pare preporučujemo pri pečenju hleba, svežih peciva, biskvita, kolača, kao i manjih komada živine i povrća.

Ubrizgavanje pare tokom pečenja se može koristiti sa sledećim sistemima: , , . Pored sistema, na ekranu se prikazuje i STEAM +



1. Izbor funkcije
Stavite posudu za isparavanje na desnu stranu, ispod vrha rerne.
Pritisnite taster **pro bake** i podesite:



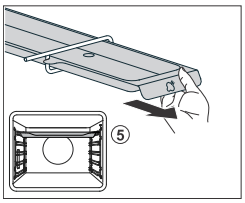
A sistem pečenja
C trajanje programa
E temperaturu

INFORMACIJA!
Ova funkcija radi u temperaturnom opsegu između 150-250 °C.

U sistemima sa ubrizgavanjem pare se ne može podesiti predgrevanje. Odgovarajući efekat pare se postiže ako je funkcija uključena dok je rerna još uvek hladna.

2. Uključivanje funkcije i punjenje rezervoara za vodu
Započnite pečenje pritiskom na **start | stop**.
Na ekranu će se prikazati **Fill**. Napunite rezervoar za vodu (pogledajte poglavlje Punjenje rezervoara za vodu u nastavku), a zatim pritisnite DUGME za potvrdu.

INFORMACIJA!
Dok je ova funkcija aktivna, možda ćete čuti zvuk pumpe, koja je deo normalnog rada uređaja.



3. Isključivanje funkcije, završetak procesa pečenja i čišćenje rezervoara za vodu

Ako je nakon pečenja u rezervoaru ostalo vode, na ekranu će se prikazati **UnFiL** kada se rerna ohladi, što znači da treba da ispraznite rezervoar za vodu.

Izvadite hranu iz rerne.

Da biste odmah ispraznili vodu iz rezervoara, izvadite posudu za isparavanje i stavite višenamensku duboku posudu za pečenje na 5. nivo. Okrenite DUGME i izaberite **YES**. Započinje proces pražnjenja vode iz rezervoara. Kada je proces završen, izvadite posudu za pečenje sa vodom iz rerne i obrišite rernu da bude suva.

Ako želite kasnije da ispraznite rezervoar za vodu, izaberite **No** (pogledajte poglavlje Izbor opštih podešavanja).

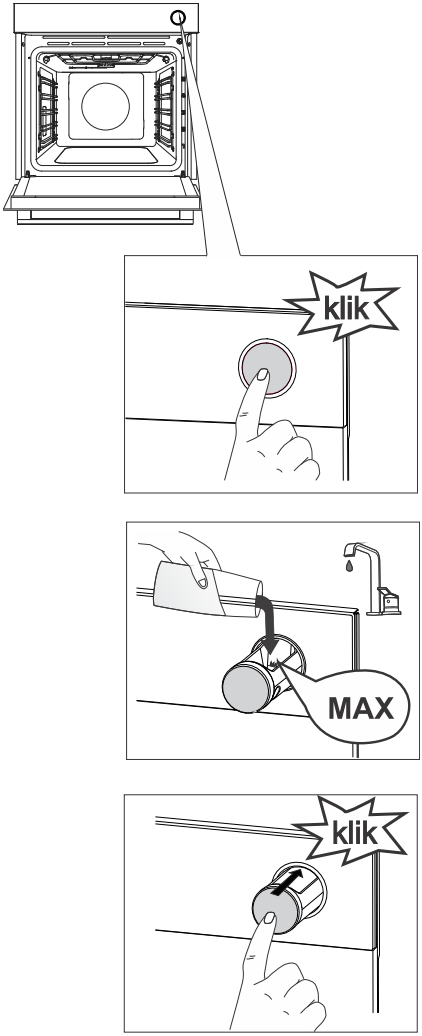
INFORMACIJA!
Ako, kada se na ekranu prikaže **UnFiL**, ne izaberete **YES**, upozorenje će se ponovo prikazati sledeći put kada budete koristili rernu.

Tokom zagrevanja rerne, posuda za isparavanje može da se deformiše, ali to ne utiče na njeno funkcionisanje.

Punjenje spremišta za vodu

Spremište za vodu omogućava nezavisno dovođenje vode parnoj rerni. Kapacitet spremišta za vodu je oko 1,3 dl.

Uvek punite spremište čistom pijaćom vodom ili flaširanom vodom bez aditiva. Voda koja se sipa u spremište treba da bude na sobnoj temperaturi, odnosno na temperaturi od oko 20 °C (+/– 10 °C).



1 Izvucite spremište za vodu iz kućišta tako što ćete pritisnuti taster. Kada pritisnete taster spremište će izaći.

INFORMACIJA!
Spremište za vodu nije moguće izvaditi iz uređaja.

2 Sipajte vodu do oznake **MAX** na rezervoaru za vodu (dovoljno za ceo proces pečenja).

3 Gurnite spremište za vodu u kućište do kraja njegovog hoda (dok ne klikne i nalegne u svoj položaj).

UPOZORENJE!
Ako ne obratite pažnju MAX oznaku na rezervoaru za vodu i dodate previše vode, prekomerna voda može da iscuri kroz otvor između poklopca rezervoara za vodu i rezervoara za vodu i da kapa na pod.

Nemojte da koristite destilovanu vodu, pijaću vodu sa velikim sadržajem hlora ili slične tečnosti. Koristite svežu pijaću vodu, meku vodu ili negaziranu mineralnu vodu.

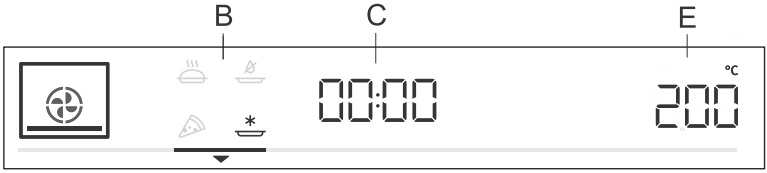
auto bake

AUTOMATSKI REŽIM RADA (auto bake)

U ovom režimu možete da izaberete namenske režime rada za pečenje ili automatske programe (unapred podešene programe za određene vrste hrane).

Namenski režimi rada

Pritiskom na taster **auto bake** možete da podesite sledeća podešavanja:



B namenski režimi rada
C trajanje programa (pročitajte poglavlje „Funkcije tajmera“)
E temperatura

Okrenite BIRAČ i izaberite željeno podešavanje. Biće prikazane vrednosti unapred podešenog programa i imate mogućnost da promenite temperaturu i trajanje programa.

Simbol	Upotreba
	PEČENJE SMRZNUTE HRANE [1] 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.
	REŽIM ZA PICU [1] 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.
	SPORO PEČENJE [2] 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.
	PEČENJE VAZDUHOM [1] 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).

[1] *U ovim režimima rada moguće je koristiti funkciju roštilja (pročitajte poglavlje „Pokretanje procesa kuvanja“).*

[2] *Ova se funkcija koristi za određivanje energetsko efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.*

Brzo prethodno zagrejavanje

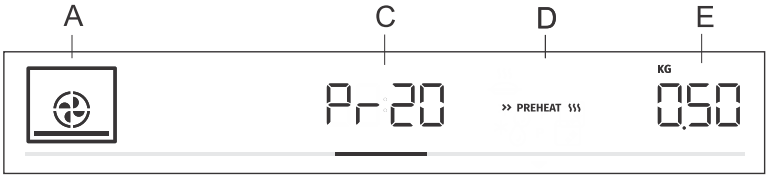
Postupci kuvanja određenih jela u okviru režima auto bake takođe obuhvataju i funkciju brzog zagrevanja rerne. Simbol će biti u potpunosti osvetljen. Kada se dostigne željena temperatura, postupak zagrevanja rerne se završava i emituje se zvučni signal. **door** se prikazuje na ekranu. Otvorite vrata rerne i postavite hranu. Program će automatski nastaviti sa procesom pečenja uz izabrana podešavanja.

INFORMACIJA!
Kada se aktivira funkcija brzog zagrevanja, funkcija odloženog starta ne može da se koristi.

Automatski programi

U automatskom režimu rada (auto bake) možete da birate mnoštvo različitih automatskih programa (u zavisnosti od tipa hrane, uređaj će preporučiti optimalni režim rada, temperaturu i trajanje procesa kuvanja).

Pritisnite i držite pritisnutim taster (auto bake) da biste na displeju prikazali automatske programe (pogledajte tabelu). Možete da postavite i težinu hrane u stavkama kod kojih je ova opcija dostupna. Pritisnite BIRAČ da biste potvrdili podešavanje. Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli proces pečenja. Na ekranu će biti prikazane vrednosti unapred podešenog programa.



A režim rada
C oznaka automatskog programa/trajanje programa
D brzo zagrevanje
E izabrana količina

Oznaka	Naziv programa	Oprema	Nivo	Zagrevanje	Okretanje
Pr01	**Špric-keks**	Plitak pleh za pečenje	3	Da	Ne
Pr02	**Kapkejk**	Plitak pleh za pečenje	3	Da	Ne
Pr03	**Kolač iz umešanog testa**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	2	Da	Ne
Pr04	**Sitno pecivo od dizanog testa**	Plitak pleh za pečenje	2	Da	Ne
Pr05	**Lisnato testo**	Plitak pleh za pečenje	2	Da	Ne
Pr06	**Pita od jabuka**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	2	Ne	Ne
Pr07	**Štrudla od jabuka**	Plitak pleh za pečenje	2	Ne	Ne
Pr08	**Čokoladni sufle**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	3	Da	Ne
Pr09	**Dizanje i odmaranje testa**	Plitak pleh za pečenje	2	Ne	Ne
Pr10	**Hleb**	Plitak pleh za pečenje	2	Ne	Ne
Pr11	**Svinjsko pečenje**	Malo posuđe za pečenje na rešetki	2	Ne	Ne
Pr12	**Goveđe pečenje**	Malo posuđe za pečenje na rešetki	2	Ne	Ne

Nastavak tabele sa prethodne stranice

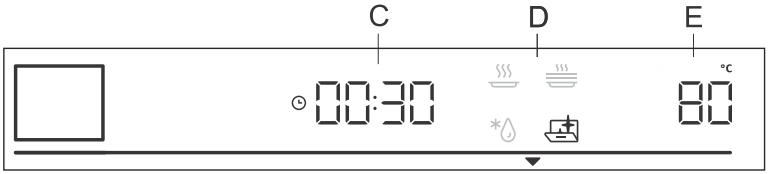
Oznaka	Naziv programa	Oprema	Nivo	Zagrevanje	Okretanje
Pr13	**Živina – cela**	Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti	2	Ne	Nakon 2/3 vremena kuvanja
Pr14	**Živina – manja parčad**	Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti	3	Ne	Nakon 2/3 vremena kuvanja
Pr15	**Veknica od mesa**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	2	Ne	Ne
Pr16	**Odresci od govedine pečeni u rerni**	Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti	4	Ne	Nakon 2/3 vremena kuvanja
Pr17	**Meso – sporo kuvanje**	Malo posuđe za pečenje na rešetki	2	Da	Ne
Pr18	**Pečena/grilovana riba**	Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti	4	Ne	Nakon 2/3 vremena kuvanja
Pr19	**Pečeni krompir – kriške**	Višenamenska tepsija	3	Ne	Ne
Pr20	**Sufle od povrća**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	2	Ne	Ne
Pr21	**Lazanja**	Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki	2	Ne	Ne
Pr22	**Pica**	Plitak pleh za pečenje	1	Da	Ne

INFORMACIJA!
Kod pojedinih programa moguće je koristiti funkciju roštilja (pročitajte poglavlje „Pokretanje procesa kuvanja“).

extra bake

IZBOR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake)

Dodirnite taster **extra bake** da biste na displeju prikazali dodatne funkcije i njihove unapred postavljene vrednosti.



C trajanje procesa kuvanja
D program
E unapred podešena temperatura

Okrenite BIRAČ da biste izabrali program. Na displeju će biti prikazane vrednosti unapred podešenog programa. Za pojedine programe moguće je podešavanje temperature i trajanja procesa kuvanja.

INFORMACIJA!
Okrenite BIRAČ da biste se kretali kroz programe. Pritiskom na BIRAČ potvrdite svako podešavanje.

P

Piroliza
Pomoću ove funkcije omogućeno je automatsko čišćenje unutrašnjosti rerne dejstvom visoke temperature usled čega se sagorevaju i pretvaraju u pepeo masni ostaci i druge nečistoće iz unutrašnjosti rerne.

Odmrzavanje
Ovaj režim je namenjen za postepeno odmrzavanje zamrznute hrane (kolača, peciva, hleba, kifli i duboko zamrznutog voća).
Nakon što protekne polovina vremena trajanja procesa, hranu je potrebno okrenuti, promešati i razdvojiti ukoliko je sjedinjena prilikom zamrzavanja.

Podgrevanje
Ovaj režim se koristi za održavanje već pripremljene hrane toplom. Možete po svojoj želji da podesite temperaturu i vreme početka i završetka procesa podgrevanja.

Zagrevanje posuđa za serviranje
Upotrebite ovaj režim da biste zagrejali posuđe za serviranje (tanjire i šolje) pre serviranja hrane u njemu kako bi vam hrana bila duže vremena topla. Možete po svojoj želji da podesite temperaturu i vreme početka i završetka procesa zagrevanja posuđa.

Tasteri za zaključavanje

Da biste aktivirali bezbednosnu blokadu za decu, pritisnite i držite (5 sekundi) taster za svetlo . **Loc** se prikazuje na ekranu. Kada ponovo dugo pritisnete taster za svetlo, bezbednosna blokada za decu je deaktivirana.

- Ako je bezbednosna blokada za decu aktivirana bez uključene funkcije tajmera (prikazuje se samo sat), onda rerna neće raditi.
- Ako se bezbednosna blokada za decu aktivira nakon podešavanja funkcije tajmera, rerna će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promeniti podešavanja.
- Kada je bezbednosna blokada za decu aktivirana, režimi rada za kuvanje ili pečenje ili dodatne funkcije se ne mogu promeniti. Proces kuvanja/pečenja se može samo zaustaviti ili isključiti.
- Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja rerne. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

Upućivanje pečenja

start | stop

Pokrenite proces kuvanja pritiskom na taster **start | stop**.
Dok se po prvi put ne dostigne zadata temperatura, trenutna i zadata temperatura će se naizmenično prikazivati na displeju. Prvo će treperiti simbol za temperaturu, a kada se željena temperatura dostigne, prikaz simbola će se isključiti.

INFORMACIJA!
Ukoliko nije izabrana funkcija tajmera, vreme trajanja procesa kuvanja biće prikazano na displeju. Emitovaće se kratak zvučni signal kada rerna dostigne zadatu temperaturu.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Dodatno gratiniranje
Ovu funkciju možete da aktivirate samo 10 minuta nakon početka procesa pečenja (simbol ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ će se pojaviti na ekranu).
Pritisnite DUGME za otvaranje podešavanja. Okrenite DUGME na znak ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ i potvrdite izbor. Ponovo okrenite DUGME i izaberite potpuno osvetljeni znak. Potvrdite izbor. Funkcija je sada aktivirana. Vreme pečenja od 10 minuta (10:00) će se pojaviti na ekranu.
Da biste promenili trajanje, dvaput pritisnite DUGME i okrenite ga da biste podesili vreme (maks. 30 min). Potvrdite izbor.
Funkcija se koristi u poslednjoj fazi procesa pečenja kada dodate sos/mokre začine ili suve začine u hranu ili kada želite da dodatno zapečete koricu. Na jelu će se tokom gratiniranja formirati zlatno-smeđa korica koja štiti hranu od isušivanja, ali i daje prijatniji izgled i bolji ukus.

INFORMACIJA!
Funkcija se može i isključiti dok je u toku. Okrenite BIRAČ na podešavanje ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Izaberite zatamnjen znak i potvrdite ga pritiskom na BIRAČ.

Završetak kuvanja i isključivanje rerne

Dodirnite taster **start | stop** da biste zaustavili rad. Na ekranu se prikazuje poruka **End** i čuje se zvučni signal. Posle tri minuta na ekranu se prikazuje sat.

INFORMACIJA!

Nakon što se završi rad uređaja, sva podešavanja tajmera se takođe zaustavljaju i brišu, izuzev podsetnika. Biće prikazano tačno vreme (sat) i ventilator za hlađenje će nastaviti sa radom još neko vreme.

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

Odabir opštih podesavanja

Pritisnite i držite pritisnutim taster **extra bake**. Na displeju će se na nekoliko sekundi prikazati poruka **SEtt**. Nakon toga će se prikazati meni sa opštim podešavanjima.

INFORMACIJA!
Okrenite BIRAČ da biste se kretali kroz podešavanja. Pritiskom na BIRAČ ili taster **start | stop** potvrdite svako podešavanje.

Prikaz sata
Okrenite BIRAČ da biste podesili sat. Na ekranu će se prikazati poruka **CLoc**. Nakon potvrde, možete da izaberete 12-časovni ili 24-časovni format prikaza sata. Potvrdite, a zatim podesite sat/tačno vreme. Prvo postavite podešavanje minuta. Potvrdite podešavanje, a zatim postavite podešavanje sati i potvrdite opet.

Jačina zvuka zvučnog signala
Možete da izaberete tri nivoa jačine zvuka zvučnog signala. Okrenite BIRAČ da biste izabrali podešavanje **VoL**. Potvrdite podešavanje i postavite jačinu zvuka. Na raspolaganju su vam četiri različita podešavanja jačine zvuka (nijedna crtica – OFF, jedna, dve ili tri crtice).

Osvetljenost ekrana
Možete da izaberete tri nivoa intenziteta osvetljenosti ekrana. Okrenite BIRAČ da biste izabrali podešavanje **brht**. Potvrdite izbor i izaberite niži ili viši intenzitet osvetljenosti. Na raspolaganju su vam tri nivoa osvetljenosti (jedna, dve ili tri crtice).

Noćni režim rada ekrana
Ova funkcija služi za automatsko zatamnjenje ekrana (prebacuje se sa nivoa visokog intenziteta osvetljenosti na niski) tokom noći (od 20:00 do 6:00 sati). Izaberite podešavanje **nGht**. Okrenite BIRAČ da biste izabrali stavku On ili OFF.

Mirovanje
Ova funkcija je namenjena za uključivanje ili isključivanje prikaza sata. Izaberite podešavanje **hidE**. Okrenite BIRAČ da biste izabrali stavku On ili OFF.

Automatsko brzo zagrevanje
Ovim režimom je omogućeno automatsko brzo zagrevanje za režime rada koji imaju tu opciju.
Okrenite BIRAČ da biste izabrali podešavanje **Auto**. Izaberite stavku On ili OFF.

Šabat
Funkcija Šabat omogućava održavanje hrane toplom u rerni bez potrebe da je uključite ili isključite.
Okrenite BIRAČ da biste izabrali **SAbb**. Odaberite On ili OFF.
Podesite trajanje (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Potvrdite svako podešavanje pritiskom na BIRAČ.
Ako želite da svetlo rerne bude stalno uključeno, uključite ga dodirom na simbol .
Dodirnite taster **start | stop** da biste pokrenuli odbrojavanje. **SAbb** će se pojaviti na ekranu.
Svi zvuci i rad će biti isključeni, osim tastera **on | off**.

INFORMACIJA!
U slučaju prekida napajanja, šabat režim će biti isključen i rerna će biti u svom prvobitnom stanju.

Fabrička podešavanja
Ovom funkcijom se vrši uspostavljanje fabričkih podešavanja uređaja. Na ekranu se prikazuje poruka **FAct**. Okrenite BIRAČ da biste izabrali stavku rES. Držite **start I stop** do kraja animacije da biste potvrdili.

Tvrdoća vode
Okrećite BIRAČ da biste izabrali jedan od pet nivoa tvrdoće vode. Podrazumevano podešavanje je 5. nivo.

Whr 1 je najniži nivo tvrdoće vode.
Whr 5 je najviši nivo tvrdoće vode.

Pražnjenje rezervoara za vodu
Ova funkcija omogućava pražnjenje rezervoara za vodu nakon završetka kuvanja u slučajevima kada ste koristili opciju ubrizgavanja pare tokom kuvanja. Na ekranu će se prikazati **UnFiL**. Okrenite DUGME da biste izabrali i potvrdili No da biste izašli iz podešavanja.
Da biste ispraznili vodu iz rezervoara, prvo izvadite hranu iz rerne. Izvadite posudu za isparavanje i stavite višenamensku duboku posudu za pečenje na 5. nivo. Na ekranu izaberite i potvrdite YES. Započinje proces pražnjenja rezervoara za vodu. Kada je proces završen, izvadite posudu za pečenje sa vodom iz rerne i obrišite rernu da bude suva.

Uklanjanje kamenca
Funkciju uklanjanja kamenca možete da aktivirate sami ili će je rerna predložiti nakon određenog broja ciklusa korišćenja funkcije za ubrizgavanje pare (na ekranu se prikazuje **dEcL**).
Da biste uključili funkciju, okrenite DUGME i izaberite YES, i da biste isključili izaberite OFF (pogledajte poglavlje Čišćenje parnog sistema).

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 nereflektivnih 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 pokrivate 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.

GentleBake: Ovaj režim omogućava sporo i kontrolisano kuvanje pri nižim temperaturama. Sokovi u mesu ujednačeno kruže i meso ostaje sočno i meko. GentleBake 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 rerna 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		200-220	60-70
Punjena pita	2		180	60-70
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		170-180*	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Biskviti, kolačići				
Kapkejk	3		160 *	25-35
Kapkejk, 2 nivoa	2, 4		155-165 *	30-40
Sitno pecivo od dizanog testa	2		180 *	17-22
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	2, 4		160 *	18-25
Lisnato testo	3		200-220	30-45
Lisnato testo, 2 nivoa	2, 4		170 *	25-30
Kolačići/biskviti				
Špric-keks	3		150 *	30-40
Špric-keks, 2 nivoa	2, 4		150 *	30-40
Špric-keks, 3 nivoa	1, 3, 5		145 *	40-50
Kolačići/biskviti	3		160-180	40-50
Biskviti, 2 nivoa	2, 4		150-160 *	20-25
Puslice	3		80-100 *	120-150

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
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	STEAM +	190-200	40-55
Hleb na plehu, 2 nivoa	2, 4		190-200 *	40-55
Hleb u kalupu	3		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		180-200	20-30
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke), 2 nivoa	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečen hleb	5		240	4-6
Otvoreni sendviči	5		240	3-5
Pica i slična jela				
Pica	1		300 *	4-10
Pica, 2 nivoa	2, 4		210-220 *	25-30
Pica, smrznuta	2		200-220	10-20
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
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

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3		200-220	100-200
Svinjsko pečenje, prednji but, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	STEAM +	200-220	60-80
Punjena živina, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Živina, grudi	2		170-180	45-60
pileći bataci	3	STEAM +	210-220	25-40
pileća krilca	4		210-220	25-40
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	STEAM +	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				
Pečeni krompir, kriške	3	STEAM +	210-220 *	30-40
Pečeni krompir, sečen napola	3	STEAM +	200-210 *	40-50

Nastavak tabele sa prethodne stranice

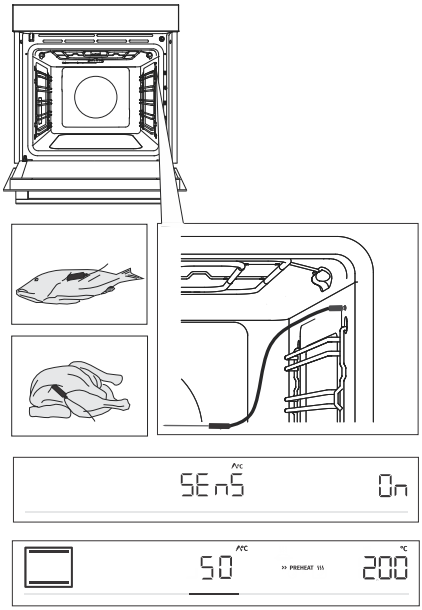
Jelo			°C	min
Punjeni krompir (u ljusci)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Mešano povrće, kriške	3	STEAM +	190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
STANDARDNI ZAMRZNUTI PROIZVODI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 nivoa	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
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		240 **	6-9
OSTALO				
Konzervisanje	2		180	30
Sterilizacija	3		125	30
Kuvanje u ben mariju (posuđe sa duplim dnom)	2		150-170 *	/
Podgrevanje	3		60-95	/
Zagrevanje posuđa za serviranje	2		75	15

Kuvanje pomoću sonde (BAKESENSOR)

(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 utičnicu koja se nalazi u gornjem desnom uglu prednjeg dela unutrašnjosti rerne (pogledajte sliku). Na displeju će se prikazati **SEnS**. Da biste aktivirali funkciju, okrenite BIRAČ u položaj On. Pratite isti postupak da biste deaktivirali funkciju. Izaberite OFF na ekranu.

NAPOMENA: Da biste ušli u meni **SEnS**, zaustavite trenutni proces kuvanja i priključite sondu na utičnicu. Kada umetnete sondu u utičnicu, prethodno izabrane ili unapred podešene funkcije na rerni 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 okretanjem DUGMETA. 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 dodirom tastera **start | stop**.

5 Kada se dostigne postavljena unutrašnja temperatura jela, rerna 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 krti 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 rerni i očistite je.

Ako se na ekranu prikaže SEnS kada temperaturna sonda nije povezana, očistite utičnicu. Pokušajte da povežete i isključite temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom.

INFORMACIJA!
Ukoliko ne koristite sondu, izvadite je iz rerne.

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 sunđer.

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 sunđeri, 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.

Automatsko čišćenje rerne – piroliza

Koristeći visoke temperature, ova funkcija olakšava čišćenje unutrašnjosti uređaja, kao i neke opreme koja se isporučuje sa uređajem. Tokom čišćenja se spaljuju ostaci masnoća i druge nečistoće.

Dostupna su tri nivoa (intenziteta čišćenja) pirolitičkog čišćenja sa različitim trajanjem procesa:

Nivo	Intenzitet čišćenja	Namena postupka čišćenja	Trajanje programa
1	Brzo čišćenje	Blaže zaprljana unutrašnjost rerne	2 sata
2	Srednji intenzitet čišćenja	Srednje zaprljana unutrašnjost rerne	2 časa 15 minuta
3	Visok intenzitet čišćenja	Za tvrdokorne i uporne (stare) mrlje	2 časa 30 minuta
NAPOMENA: Za nečistoće većeg intenziteta neophodno je izabrati viši nivo čišćenja.			

Priprema za pirolitičko čišćenje

Na osnovu prosečne stope korišćenja rerne, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mesečno.

- Izvadite svu opremu, uključujući vođice i posudu za isparavanje iz rerne. Čišćenje opreme (višenamenskih dubokih ili plitkih posuda za pečenje) pirolizom je moguće samo ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama (pogledajte poglavlje „Čišćenje isporučene opreme pirolizom”).
- Uklonite sve vidljive nečistoće i ostatke hrane iz rerne.
- Proces pirolize pokrenite tek kada se uređaj u potpunosti ohladi.
- Ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama, umetnite opremu u drugi ili treći nivo vođice - nikada u prvi nivo.

1. Dodirnite taster **extra bake** da biste na ekranu prikazali dodatne funkcije. Okrenite BIRAČ tako da se uključe simboli i **P**, a zatim potvrdite izbor. Na ekranu će se prikazati tri nivoa intenziteta čišćenja. Okretanjem BIRAČA izaberite željeni nivo intenziteta čišćenja. Za nečistoće većeg intenziteta neophodno je izabrati viši nivo čišćenja. Srednji nivo intenziteta je postavljen kao podrazumevano podešavanje. Potvrdite podešavanje pritiskom na BIRAČ. Dodirnite taster **start I stop** . Započeće odbrojavanje vremena.

2. Nakon određenog vremena vrata rerne će se automatski zaključati zarad bezbednosti korisnika. Dok je zaključavanje uključeno na ekranu će biti prikazana poruka **Loc**.

3. Kada se program završi na ekranu će biti prikazana poruka **End** i biće emitovan zvučni signal.

- Vrata rerne će se automatski otključati kada se pirolitičko čišćenje okonča i kada se rerna dovoljno ohladi.
- Kada se unutrašnjost rerne u potpunosti ohladi, obrišite je pomoću meke krpe i vrele sapunice kako biste uklonili ostatke proizvoda procesa pirolize (na primer pepeo).

UPOZORENJE!
Tokom trajanja postupka pirolize može doći do oslobađanja neprijatnih mirisa i dima, kao i nadražujućih isparenja i gasova. Stoga, dobro provetravajte prostoriju i nemojte predugo da se u njoj zadržavate. Tokom trajanja postupka udaljite od rerne decu i kućne ljubimce.

Tokom procesa pirolize može doći do paljenja ostataka hrane i masti. Stoga, pre pokretanja postupka čišćenja, uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti rerne.

Spoljašnjost uređaja će se zagrejati do veoma visoke temperature tokom postupka pirolitičkog čišćenja. Nemojte da dodirujte vrata rerne i nikada nemojte da na ručki vrata kačite zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe i peškiri.

Nemojte da pokušavate da otvorite vrata dok su zaključana (tokom pirolitičkog čišćenja i nakon postupka čišćenja kada se uređaj hladi)! Može doći do prekidanja postupka čišćenja i opasnosti od zadobijanja opekotina!

Male životinje i kućni ljubimci mogu da budu naročito osetljivi na prisustvo bilo kakvih isparenja. Naša je preporuka da ih udaljite iz prostorije tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite prostoriju kada se postupak čišćenja okonča.

Pirolitičko čišćenje isporučenog dodatnog pribora

- Isporučeni dodatni pribor (višenamenska tepsija, plitak pleh za pečenje) može da se podvrgne pirolitičkom čišćenju samo ukoliko je rerna opremljena dodatnim vođicama od žice.
- Postavite pribor u žleb na drugom ili trećem nivou vođica. Nikada nemojte da ih postavite na prvi nivo vođica.
- Nakon pirolitičkog čišćenja, sačekajte da se oprema ohladi i očistite je vrelom sapunicom i navlaženom krpom.

UPOZORENJE!
Ukoliko je rerna opremljena teleskopskim vođicama, oprema ne sme da se čisti procesom pirolize.

INFORMACIJA!
Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo da zasebno obavljate čišćenje rerne i čišćenje dodatnog pribora/opreme. Prilikom korišćenja pirolitičkog čišćenja za čišćenje opreme, unutrašnjost rerne možda neće biti u potpunosti očišćena na kraju ciklusa čišćenja.

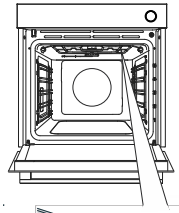
Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo da ponovite postupak.

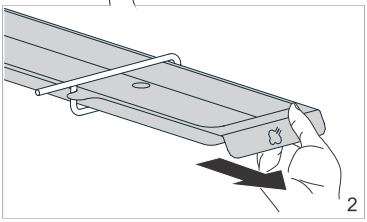
Nakon postupka automatskog čišćenja može da dođe do gubitka boje i sjaja unutrašnjosti rerne i dodatne opreme rerne. Ovo neće ni na koji način uticati na funkcionalnost rerne ili dodatnog pribora/opreme.

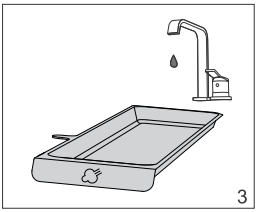
Čišćenje posude za kondenzat

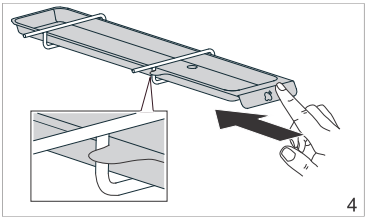
UPOZORENJE!
Nakon rada uređaja posuda za kondenzat može da bude vrela i u njoj se može nalaziti određena količina vode. Sačekajte da se rerna u potpunosti ohladi pre rukovanja posudom kako biste izbegli opasnosti od zadobijanja opekotina.

Izvadite posudu i ručno je očistite pomoću sredstva za pranje sudova ili je operite u mašini za pranje sudova. Ukoliko na posudi ima naslaga kamenca, potopite je u sredstvo za uklanjanje kamenca (koristite tip sredstva za uklanjanje kamenca koje je odobrio proizvođač) ili u alkoholno sirće. Nakon čišćenja i pre postavljanja posude, temeljno je isperite.









1 Posuda za isparavanje je stavljena sa desne strane, ispod vrha rerne i visi sa grejača roštilja.

2 Uzmite posudu za isparavanje i izvucite je iz rerne.

3 Očistite posudu za kondenzat pomoću vode i deterdženta.

4 Pre ponovnog pečenja pomoću ubrizgavanja pare, vratite posudu za isparavanje u vođice i lagano je gurnite do kraja.

NAPOMENA: Ukoliko se posuda ne postavi, voda će kapljati po hrani tokom procesa pečenja prilikom koga se koristi funkcija ubrizgavanja pare.

INFORMACIJA!
Zbog toga što se nalazi u blizini grejača, posuda za kondenzat može da promeni boju. Ovo ni na koji način neće uticati na njeno stanje i korišćenje.

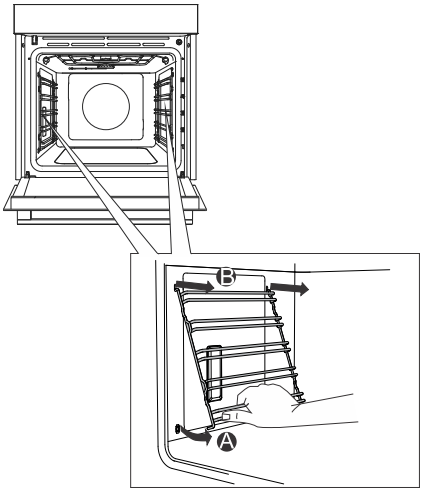
Čišćenje parnog sistema

Čišćenje uveliko zavisi od učestalosti upotrebe funkcije za ubrizgavanje pare i tvrdoće vode koja se u njemu koristi.

1. Izvadite posudu za isparavanje.
2. Postavite višenamensku tepsiju na 5. nivo vođica (najviši) kako bi voda kapala u nju.
3. U meniju sa dodatnim funkcijama izaberite uklanjanje kamenca (**dEcL**). Potvrdite svoj izbor pritiskom na DUGME. Zatim ga okrećite dok se na ekranu ne pojavi **Yes**. Ponovo potvrdite izbor dugim pritiskom na DUGME. Proces uklanjanja kamenca je pokrenut i ne može se prekinuti ili otkazati.
4. **Fill** će se pojaviti na ekranu. Dodajte sredstvo za uklanjanje kamenca u rezervoar za vodu. Potvrdite podešavanje dugim pritiskom na DUGME.
5. Postupak uklanjanja kamenca je u toku.
6. Kada je proces završen, znak **Fill** će se ponovo pojaviti na ekranu. Sipajte svežu vodu za ispiranje u rezervoar za vodu. Potvrdite podešavanje dugim pritiskom na DUGME.
7. Kada se postupak ispiranja završi na displeju će se prikazati simbol **End**.
8. Izvadite tepsiju iz rerne i ukoliko je to neophodno, obrišite rernu dok ne bude u potpunosti suva.

INFORMACIJA!
Ukoliko ne želite da očistite parni sistem u trenutku kada vas na to podseti uređaj, možete da isključite ovaj postupak izborom stavke OFF. Funkciju uklanjanja kamenca je moguće otkazati do tri puta. Nakon toga će uređaj onemogućiti rad funkcije za ubrizgavanje pare.

Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica

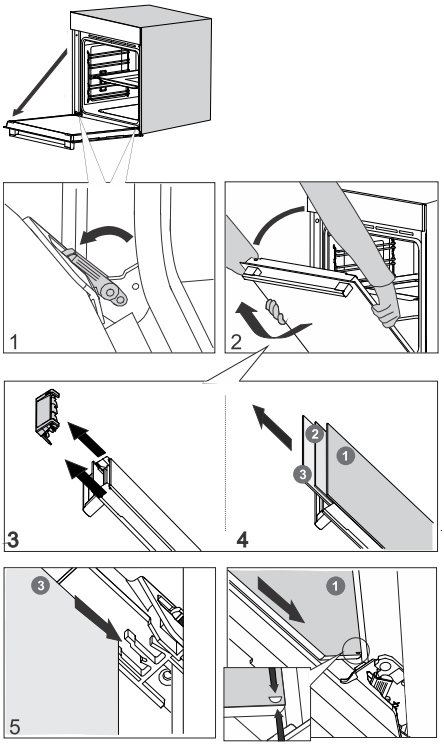


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

INFORMACIJA!
Prilikom uklanjanja vođica 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 izvucite 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!
Nameštanje 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)

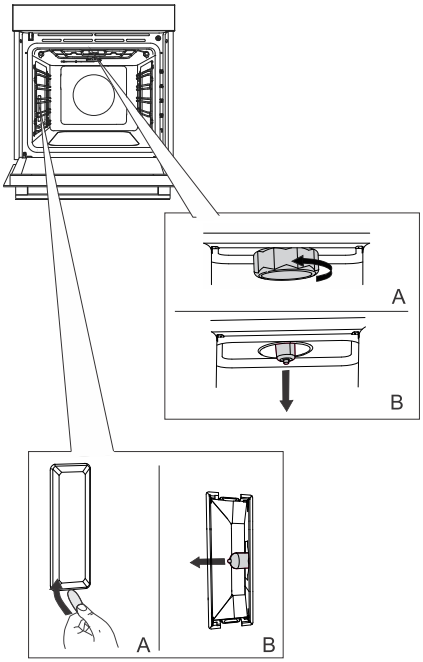
Vrata rerne su opremljena sistemom koji prigušuje silu zatvaranja vrata kada vrata dođu u položaj od 75 °. Time se omogućava jednostavno, tiho i nežno otvaranje i zatvaranje vrata. Dovoljan je lagan pritisak (do ugla od 15° u odnosu na položaj u kome su vrata u potpunosti zatvorena) na vrata za njihovo 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 servisera 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 (otpustite 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 servisera.
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 vođici žice. Stavite pecivo ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrejte uređaj na željenu temperaturu. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.
** Zagrejte uređaj 10 minuta. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.
*** Okrenite nakon 2/3 vremena kuvanja.

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup pozicioniranje		°C	min	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	150	25-40	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	135 **	35-50	
kolačići – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		2, 4	140 **	25-40	
kolačići – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 4, 5	135	45-60	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	160-170 **	20-30	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	155 **	20-30	
kolači – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1,5	140 **	30-45	
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		2	150	45-55	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		2	160	45-55	
biskvit torta – dve police/nivoa	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 26cm/žičana rešetka		2, 4	170 *	45-55	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160 **	70-120	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE						
Prepečen hleb	žičana rešetka		5	max	4-7	

Nastavak tabele sa prethodne stranice

PEČENJE						
pljeskavica (pljeskavica od mlevenog mesa)	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za kapanje		5	230	25-40 ***	

gorenje

844373-a17