



Pećnica

Korisnički priručnik

Pećnica

Uputstvo za upotrebu



I5V8PMW

485302570_3/ BS/ SR/ R.AC/ 17.03.25 09:55
7786988611

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Indesit . Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN

A

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

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	7
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	8
1.7 Temperaturna upozorenja	9
1.8 Upotreba pribora	10
1.9 Sigurnost kuhanja.....	10
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	11
2 Uputstva za zaštitu okoliša	12
2.1 Direktiva o otpadu	12
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i odlaganje otpadnog proizvoda.....	12
2.2 Informacija o ambalaži	12
2.3 Preporuke za štednju energije	12
3 Vaš proizvod	14
3.1 Predstavljajući proizvoda.....	14
3.1.1 Jedinica za kuhanje	14
3.1.2 Sekcija za kuvanje	14
3.2 Predstavljajući kontrolne table pećnice.....	14
3.3 Radne funkcije pećnice	15
3.4 Dodaci uređaja.....	16
3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....	16
3.6 Tehničke specifikacije.....	19
4 Instalacija	20
4.1 Pravo mjesto za ugradnju.....	20
4.2 Električno spajanje	21
4.3 Postavljanje proizvoda.....	22
5 Prva upotreba	23
5.1 Početno čišćenje	23
6 Kako koristiti ploču za kuhanje.....	23
6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	23
6.2 Rad ploča za grijanje	24
7 Korištenje pećnice	25
7.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....	25
7.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	25

8 Opće informacije o kuhanju.....	25
8.1 Opće informacije o pečenju u pećnici	26
8.1.1 Peciva i hrana iz pećnice	26
8.1.2 Meso, riba i meso od peradi	28
8.1.3 Gril	29
8.1.4 Testna jela	29
9 Održavanje i čišćenje	30
9.1 Opće informacije o čišćenju	30
9.2 Pribor za čišćenje	31
9.3 Čišćenje ploče za kuhanje	31
9.4 Čišćenje kontrolne table	31
9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)...	32
9.6 Jednostavno parčišćenje.....	32
9.7 Čišćenje vrata pećnice	33
9.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice	33
9.9 Čišćenje sijalice u pećnici	35
10 Rješavanje problema.....	36



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za

osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.

- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.

- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
 - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
 - Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
 - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
- Nikad ne stavljajte utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno

umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.

- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite.

Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Nikada ne stavljajte proizvod na pod prekriven tepihom. Proizvod inače će nedostatak protoka zraka ispod proizvoda uzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će uzrokovati probleme s vašim proizvodom.
- Proizvod se treba staviti direktno na čistu, ravnu i čvrstu površinu. Ne smije se stavljati na podnožje ili krevetnu ploču. Proizvodi se ne smiju stavljati na kartonske ili plastične tanjure.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe

u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.

- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.

- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se

zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Upotreba pribora**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Upotreba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

1.9 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz

- električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
 - Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
 - Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
 - Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti jaka abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, jastučiće za ribanje, žicu za pranje posuđa

ili izbjeljivač za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice i stakla gornjih vrata pećnice (ako je u opremi). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte

odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

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

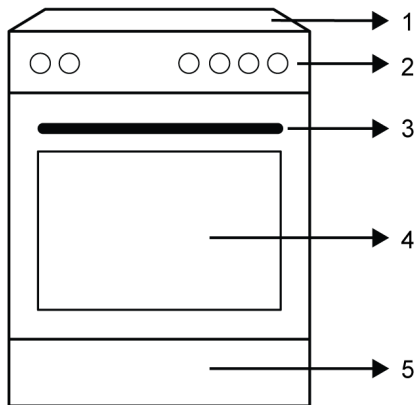
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaće energije više nego što je potrebno.

- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

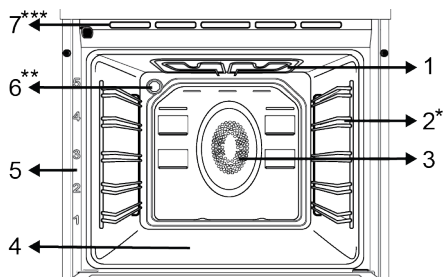
U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Dio ploče za kuhanje
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Ručka
- 4 Vrata
- 5 Donji dio

3.1.1 Jedinica za kuhanje



- 1 Gornji grijač

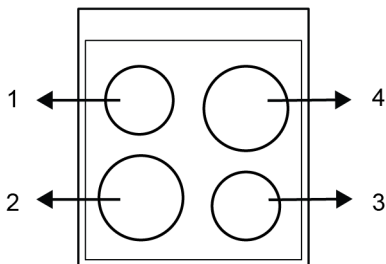
- 2 Žičane police *
- 3 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 4 Donji grijač (ispod čelične ploče)
- 5 Pozicije polica
- 6 Sijalica **
- 7 Ventilacioni otvori ***

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

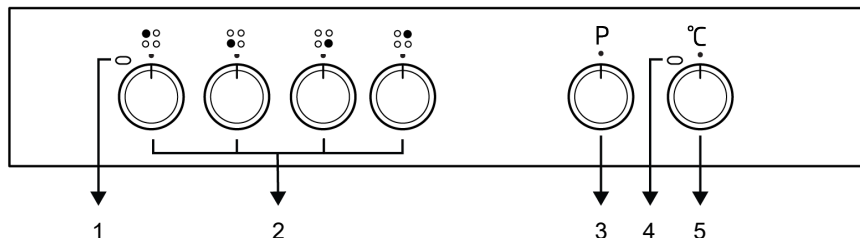
*** Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.1.2 Sekcija za kuvanje



- 1 Stražnji lijevi - Pojedinačna zona kuhanja
- 2 Prednji lijevi - Pojedinačna zona kuhanja
- 3 Prednji desni - Pojedinačna zona kuhanja
- 4 Stražnji desni - Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Predstavljanje kontrolne table pećnice



1 Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje

2 Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje

3 Dugme za izbor funkcije

4 Sijalica termostata

5 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na kontrolnoj tabli.

Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod postavljene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme upravlja odgovarajućom zonom za kuvanje. Možete zaključiti koju zonu kontroliše iz simbola na kontrolnoj tabli.

3.3 Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Pećnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.

	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Gornji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim grijačem raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan donjim grijačem raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



Plehoi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

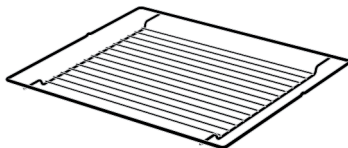
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



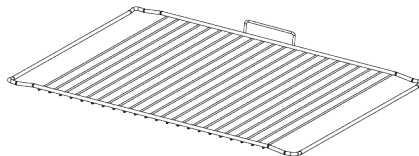
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih polica :

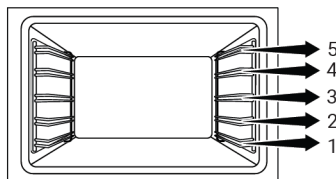


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

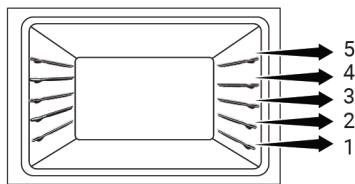
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



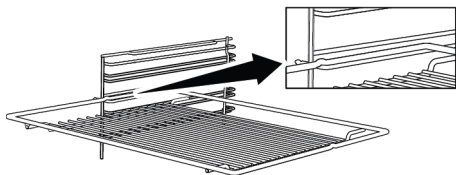
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žičanog roštilja na police za kuvanje

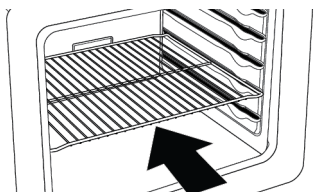
Na modelima sa žičanim policama :

Od ključne je važnosti pravilno postaviti žičanu rešetku na žičane bočne police. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuhanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na mjestu zaustavljanja žičane police. Ne smije prijeći preko tačke zaustavljanja da bi u kontaktu sa zadnjim zidom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

Ključno je pravilno postaviti žičani roštilj na bočne police. Žičani roštilj ima jedan smjer kada ga stavljate na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.

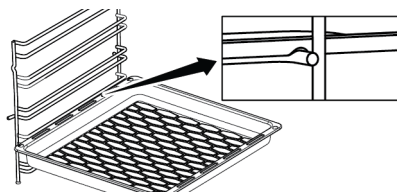


Postavljanje pladnja na police za kuhanje

Na modelima sa žičanim policama :

Također je važno pravilno postaviti pladnjeve na bočne žičane police. Postavite pladanj između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Za dobar učinak kuhanja, pladanj treba staviti na žičanu policu tako

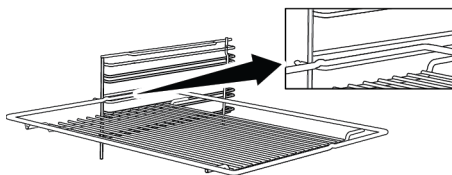
da stane u utor za čep. Ne smije se postavljati naspram zadnjeg zida rerne zaobilaženjem otvora za čep.



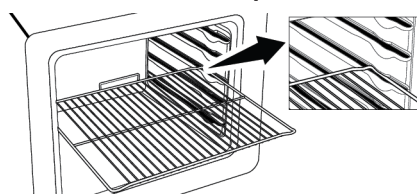
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

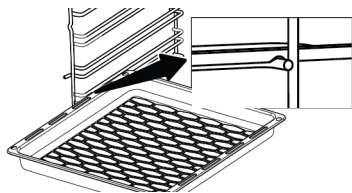


Na modelima bez žičanih policica :



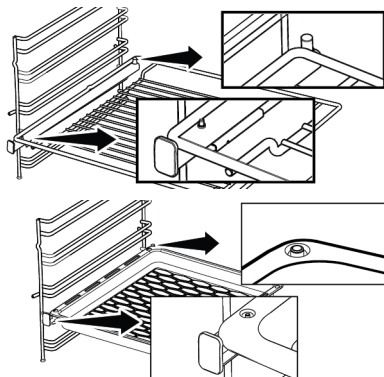
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Zahvaljujući teleskopskim šinama, tačne ili žičane police mogu se lako postaviti i ukloniti. Treba paziti da ladice i žičane police postavite na teleskopske šine kao što je prikazano na donjoj slici.



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	850 /500 /600
Napon/Frekvencija	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tip i presjek kabela koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	7,8
Vrsta pećnice	Multifunkcionalna pećnica
Prednji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 Š

Osnove: Informacije o energetskejoj naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Gornji i donji grijač + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



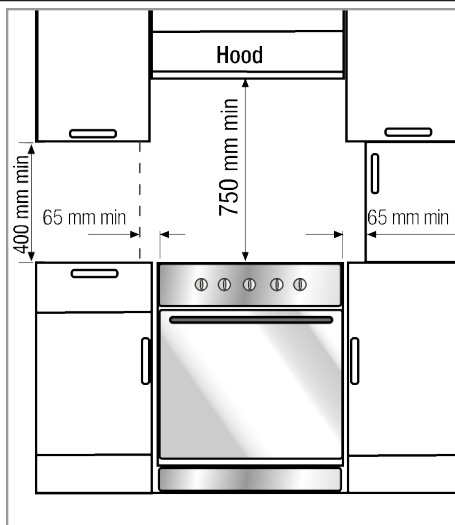
Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

! Opće informacije

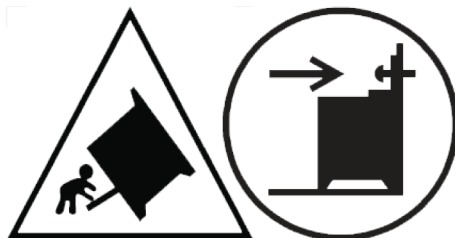
- Konsultirajte najbližeg ovlaštenog zastupnika za održavanje radi instalacije ovog proizvoda. Budite sigurni da su električne i plinske instalacije na svom mjestu prije nego pozovete ovlaštenog zastupnika za održavanje da biste proizvod učinili spremnim za rad. Ako ne, pozovite kvalifikovanog električara i instalatera kako biste omogućili tražene postupke. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.
- Priprema lokacije i elektro i plinske instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.
- Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.
- Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka.

4.1 Pravo mjesto za ugradnju

- Stavite proizvod na tvrdi površinu zbog zračnih kanala ispod proizvoda. Ne smije se postavljati na postolje ili postolje. Noge proizvoda ne bi trebalo da uranjaju na mekane površine, npr. tepih itd.
- Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuđa i pribora za kuhanje i hrane.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i jednom stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa druge strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.



- Može se koristiti i kao samostojeci uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje. Ako nije definirana bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina treba biti najmanje 650 mm.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).

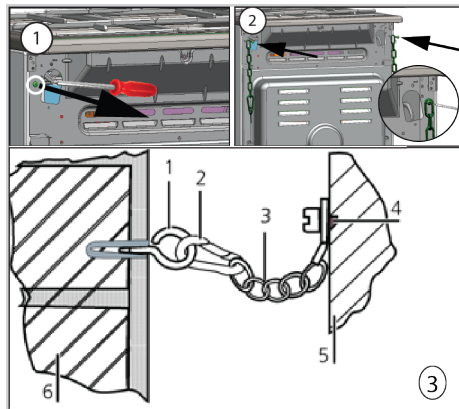


Kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja, ovo sredstvo za stabilizaciju mora biti ugrađeno. Pogledajte uputstva za instalaciju.

Sigurnosni lanac

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem lanca koji se isporučuje uz pećnicu.

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;
FPričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

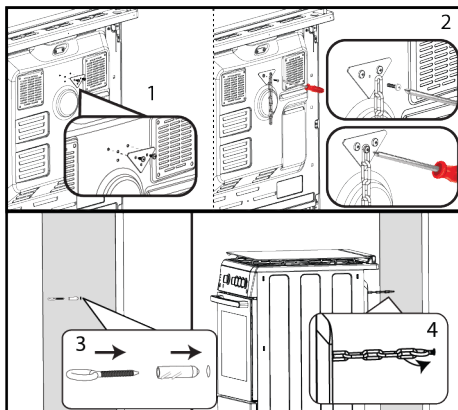


- 1 Kuka za stabilnost
- 2 Mehanizam za zaključavanje
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
- 5 Stražnji dio štednjaka
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem isporučenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite dolje navedene korake koji su dati na slici da biste pričvrstili sigurnosni lanac na vašem proizvodu.



- i** Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema naprijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu. Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizajnirani sa prorezom za konzolno pričvršćivanje.

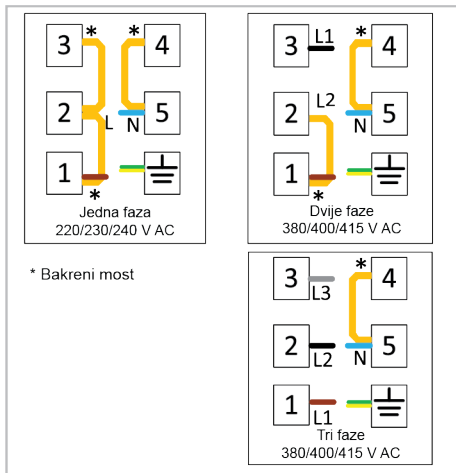
4.2 Električno spajanje

- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, isključite proizvod iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.

- Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane ovlaštenog servisnog zastupnika. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice. Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".
- Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.
- Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena jedinica za odvajanje s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti proizvoda u skladu s IEE smjernicama. Nepoštivanje ovih uputstava može uzrokovati operativne probleme i poništiti garanciju proizvoda.
- Preporučuje se dodatna zaštita sklopnim prekidačem.

Ako se proizvod proizvodi sa kablom i bez utikača:

Spojite kabal proizvoda za napajanje kako je navedeno niže.



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Smeđa/Crna = L (Faza)
 - Plava = N (Neutralno)
 - Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)
- Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za trofazni priključak:
- Smeđa = L1 (Faza)
 - Crna = L2 (Faza)
 - Siva = L3 (Faza)
 - Plava = N (Neutralno)
 - Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

4.3 Postavljanje proizvoda

- Guraj proizvod prema zidu kuhinje.
- Pričvrstite sigurnosni lanac koji ste spojili na proizvod za zid.
- Podesite noge pećnice

Podešavanje nogu pećnice

Vibracije tokom upotrebe mogu uzrokovati pomicanje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ako je proizvod nivelisan i uravnotežen.

Radi vlastite sigurnosti provjerite da je proizvod nivelisan tako što ćete podesiti četiri nožice na dnu okretanjem lijevo ili desno i poravnati u ravni s radom vrh.

Konačna provjera

- Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.

2. Provjerite funkcije.

5 Prva upotreba

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

5.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu.

Pogledajte "Radne funkcije pećnice". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.

5. Sačekajte da se pećnica ohladi.

6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodatka;

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

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

6 Kako koristiti ploču za kuhanje

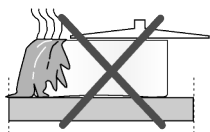
6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

- Suzdržite se od upotrebe neuravnoteženih i lako naginjućih lonaca/tava na ringli.
- Suzdržite se od zagrijavanja lonaca/tava i praznih lonaca. Lonci i uređaj se mogu oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, pa se suzdržite od stavljanja plastičnih lonaca/tava na površinu za kuvanje. Takav materijal odmah očistite na površini.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijeće hladne tekućine tokom kuhanja.

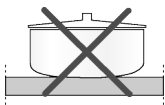
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i tiganja na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitro-keramičkim površinama

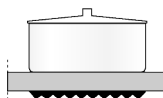
- Vitro-keramička površina otporna je na toplinu i na nju ne utječu velike temperaturne razlike.
- Koristite lonce i šerpe samo sa obrađenim osnovama. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Suzdržite se od upotrebe aluminijskih lonaca/posuda i lonaca. Aluminij kvari površinu ploče za kuhanje.
- Isprskani sadržaj može oštetiti površinu ploče za kuhanje i izazvati požar.



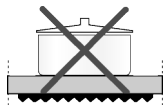
- Koristite lonce/tave sa ravnim postoljem.



- Koristite lonce i tave samo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos topline.



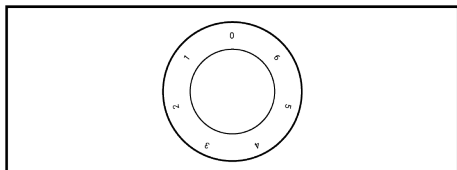
- Električna energija se troši ako je prečnik lonca premali.



Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Rad ploča za grijanje



Za rad vitro-keramičkih ploča za kuhanje koriste se kontrolni gumbi za ploče za kuhanje. Da biste postigli željenu razinu kuhanja, prebacite kontrolni gumb za ploču za kuhanje na željenu razinu. Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu. Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu.

6 nivoa:

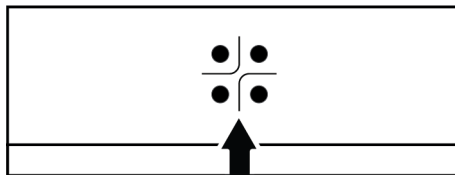
- 1 : Podgrijavanje
- 2 – 3 : Ključanje, Restovanje
- 4 – 6 : Pečenje, Prženje, Ključanje

Isključivanje vitro-keramičkih zona

Vratite gumb ploče za kuhanje u položaj za isključivanje (gore).

Indikator prekomjerne topline

Vitro-keramičke zone opremljene su radnom lampom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu prikazuje položaj uključene ploče za kuhanje i ostaje upaljen nakon isključivanja. Lampica koja treperi na indikatoru upozorenja na vruću zonu nije kvar.



Površina ploče za kuhanje može se hladiti u različitim periodima, zavisno od upotrebe. Površina ploče za kuhanje može biti vruća čak i kada indikatori upozorenja nisu upaljeni. Provjerite je li površina ohlađena prije nego što je dodirnete. U suprotnom, možete opeći ruku!

7.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Ne pokrivajte ove ventilacione otvore. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

7.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

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

8 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Isključivanje pećnice

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

Izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica za termostat će se upaliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasi. Pećnica se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnice dodatka za ta jela.

8.1 Opće informacije o pečenju u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Kondenzacija ili vodena para mogu se pojaviti kao znojenje ili kapanje na unutrašnjem staklu pećnice, ovisno o hrani. Ova uobičajena pojava može se desiti prilikom kuvanja. Preporučuje se da koristite vlažnu krpu za čišćenje unutrašnjeg stakla kada se proizvod ohladi nakon kuvanja.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Korištenje isporučenog pribora osigurava najbolje performanse kuhanja. Uvijek se pridržavajte informacija proizvođača za vanjsko posuđe koje ćete koristiti.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

8.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.

- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgorio, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarjnost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	175	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	175	30 ... 50
Kolači u papiru za kuhanje	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160 - 170	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	3	180 - 200	10 ... 20
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	160 - 170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	190	20 ... 35
Kvasac	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	190	20 ... 40
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	25 ... 45
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	1	200	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

8.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	25 min. 220/max, nakon 180 ... 190	80 ... 100
Janjeći but (lonac)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	25 min. 220/max, nakon 190	70 ... 90
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	55 ... 65
Ćurka (meso sjeckano na kockice)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	25 min. 220/max, nakon 190	70 ... 120
Riba	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

8.1.3 Gril

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

Opće informacije

- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice.**

Glavne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.

- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C) *	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	25 ... 35
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

* Ako se temperatura grila kod vašeg proizvoda ne može podesiti, funkcija grila će raditi na maksimalnoj temperaturnoj vrijednosti.

8.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Gril

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	25 ... 35
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

9.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorig, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorig za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte “Jednostavno paročišćenje ► 32”.)

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.

- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

9.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

9.3 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

9.4 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.

- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

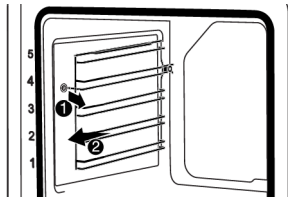
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

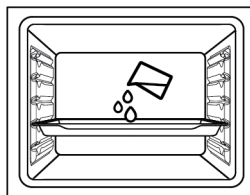
9.6 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Sipajte 300 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



Uzdržite se od destilovane ili filtrirane vode. Koristite samo gotovu vodu.



3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 25 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

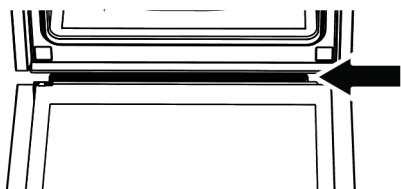
U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice može prsnuti oko kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u

žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.

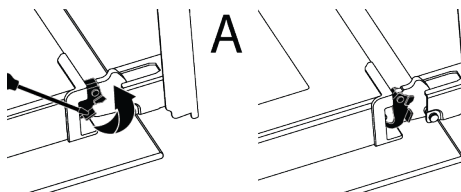


9.7 Čišćenje vrata pećnice

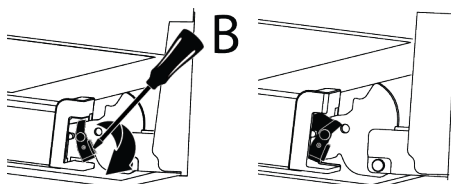
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata pećnice“ i „Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirćetom i isperite.

Skidanje vrata rerne

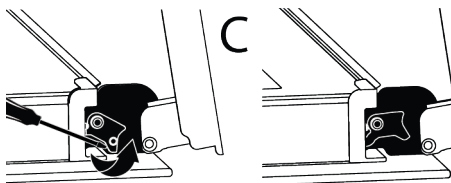
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



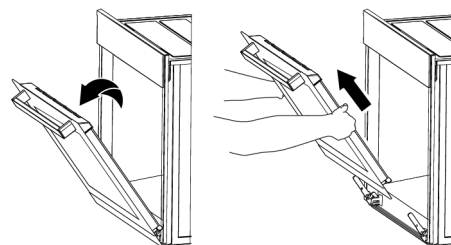
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

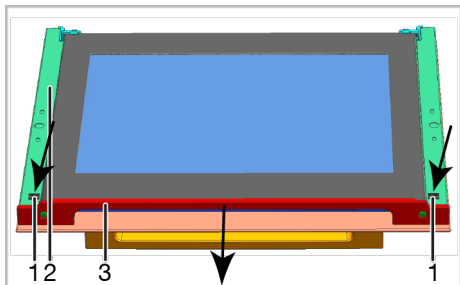
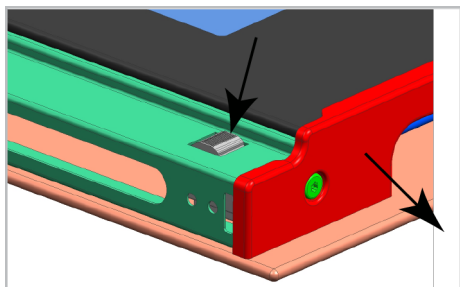


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

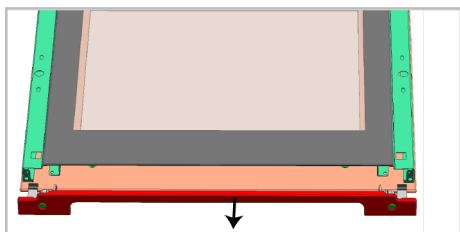
9.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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

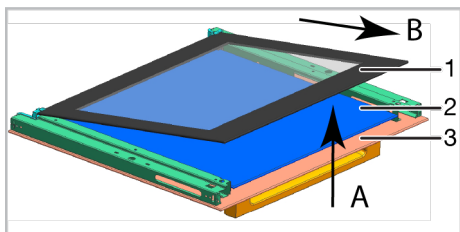
1. Otvorite vrata pećnice.



- 1 Jezičak
- 2 Okvir
- 3 Profil



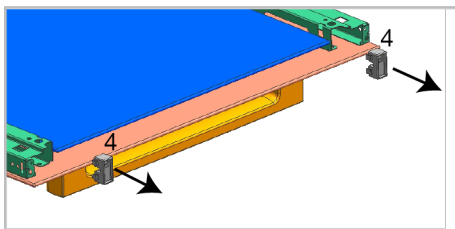
2. Kao što je prikazano na gornjim slikama, pritisnite jezičke (1) i istovremeno povucite profil (3) prema sebi da izvadite profil koji je pričvršćen na gornjoj strani prednjih vrata.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča*
- 3 Vanjska staklena ploča

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

3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru "A" i povucite je van u smjeru "B"
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom; Povucite elemente za povezivanje staklenog držača u sredini kao što je prikazano na slici da ih oslobodite od staklenih ploča.

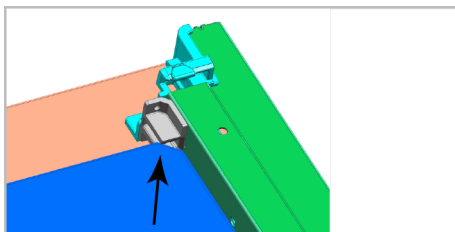


- 4 Element za povezivanje staklenog držača*

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

5. Ponovite istu proceduru da uklonite unutrašnju staklenu ploču (2). Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).
6. Kao što je prikazano na slici, postavite staklenu ploču tako da bude ubačena u plastični prerez.

i U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.



7. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.
8. Važno je da donji uglovi najskrovitije staklene ploče nalegnu u plastične prereze.



U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.

9. Imajte u vidu da dijelove za povezivanje za držanje stakla treba staviti u njihove prereze.
10. Konačno, pritisnite jezičke profila kako bi oni ponovo nalegli u svoje prereze.

9.9 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterđentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opće informacije

- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlaštenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.

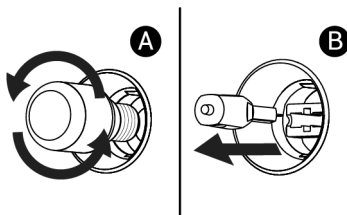
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



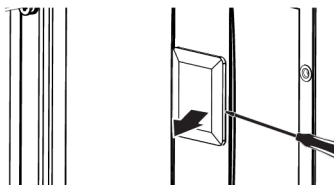
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



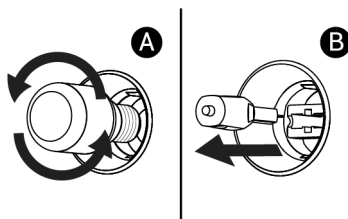
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafciğerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



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

10 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Indesit proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

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

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelе površine.

NAPOMEN

A

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

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	40
1.1 Predviđena namena	40
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	40
1.3 Električna bezbednost	41
1.4 Bezbednost u transportu	43
1.5 Bezbednost pri ugradnji	43
1.6 Bezbednost upotrebe	44
1.7 Upozorenja o temperaturi	45
1.8 Upotreba dodataka	46
1.9 Bezbednost kuvanja	46
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	47
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	48
2.1 Direktiva o otpadu	48
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	48
2.2 Informacije o ambalaži	48
2.3 Preporuke za uštedu energije	48
3 Vaš proizvod	49
3.1 Predstavljanje proizvoda	49
3.1.1 Jedinica za kuvanje	49
3.1.2 Odeljak za kuvanje	49
3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice	50
3.3 Radne funkcije rerne	50
3.4 Dodaci uređaja	51
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	52
3.6 Tehničke specifikacije	54
4 Instalacija	55
4.1 Pravo mesto za ugradnju	55
4.2 Električno povezivanje	56
4.3 Postavljanje proizvoda	57
5 Prva upotreba	57
5.1 Početno čišćenje	57
6 Kako koristiti ploču za kuvanje	58
6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	58
6.2 Rad ploča za kuvanje	59
7 Korišćenje rerne	59
7.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	59
7.2 Rad kontrolne jedinice rerne	60

8 Опште информације о кувању 60

8.1 Опште информације о пећењу у рерни	60
8.1.1 Печива и храна из рерне	61
8.1.2 Месо, риба и живинско месо	62
8.1.3 Грил	63
8.1.4 Тестна јела	64

9 Одржавање и чишћење 64

9.1 Опште информације о чишћењу	64
9.2 Прибор за чишћење	66
9.3 Чишћење рингле	66
9.4 Чишћење контролне табле	66
9.5 Чишћење унутрашњости rerne (површина за спремање хране) ...	66
9.6 Једноставно парочишћење	67
9.7 Чишћење врата rerne	67
9.8 Скидање унутрашњег стакла са врата rerne	68
9.9 Чишћење сјалнице у рерни	69

10 Rešavanje problema..... 70



1 Bezbednosna uputstva

SR

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na

otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.

- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.



1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
- Okrenite ručku šerpi i tiganja na bočnu stranu pulta tako da deca ne mogu da zgrabe i spale.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili oštetiti šarke vrata.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj

priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
- Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
- Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabal ili višestruku priključnicu.
- Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
- Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.

- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.
- Nikad ne stavljajte proizvod na pod pokriven tepihom. U suprotnom može doći do pregrevanja električnih delova zbog nedostatka strujanja vazduha ispod mašine. To može da prouzrokuje probleme sa vašim proizvodom.

- Proizvod treba postaviti direktno na čistu, ravnu i tvrdu površinu. Ne treba ga postavljati na postolje ili podlogu. Proizvodi se ne smeju stavljati na kartonske ili plastične ploče.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između

proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.

- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.

- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:

Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.

- Ne dodirujte površinu uređaja.
- Ne koristite uređaj.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.

- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao prikladne, ili štitnike ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.

1.9 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.

- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.

Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
- Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
- Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
- Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje

kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.

- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, sunđere za

ribanje, žicu za pranje sudova ili izbeljivač za čišćenje stakla prednjih vrata rerne i stakla gornjih vrata rerne (ako su isporučena uz vaš model). Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljajući dve posude na

rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerina neće izgubiti na svojoj toploti.

- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara

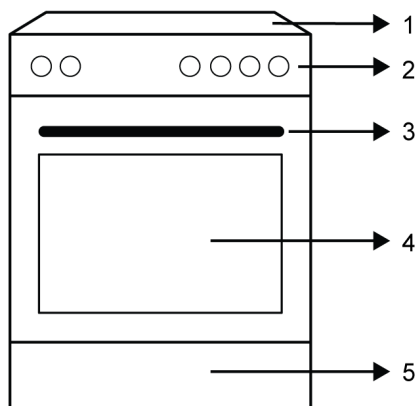
vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.

- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

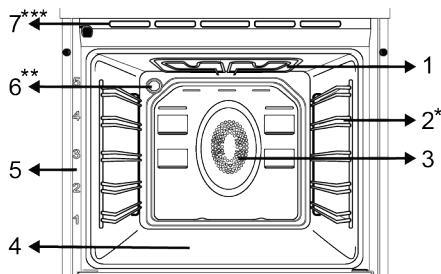
U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Odeljak ploče za kuvanje
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Ručka
- 4 Vrata
- 5 Donji deo

3.1.1 Jedinica za kuvanje



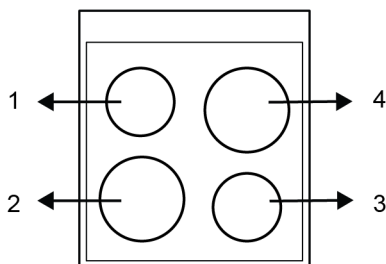
- 1 Gornji grejač
- 2 Žičane police *
- 3 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 4 Donji grejač (ispod čelične ploče)
- 5 Pozicije polica
- 6 Sijalica **
- 7 Ventilacioni otvori ***

* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

3.1.2 Odeljak za kuvanje



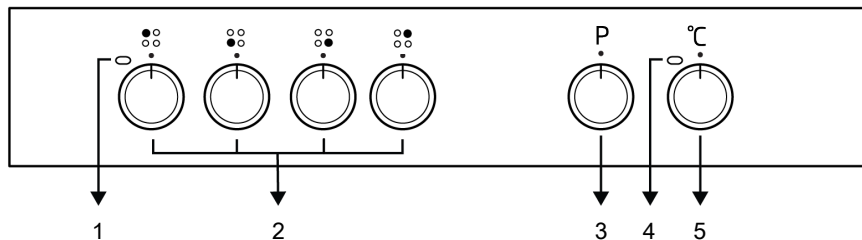
- 1 Zadnje levo - Pojedinačno područje za kuvanje

- 2 Prednje levo - Pojedinačno područje za kuvanje
- 3 Prednja desna - Pojedinačno područje za kuvanje

- 4 Zadnje desno - Pojedinačno područje za kuvanje

3.2 Uvođenje kontrolne table pećnice

SR



- 1 Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje
- 3 Dugme za izbor funkcije
- 5 Dugme za izbor temperature

- 2 Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje
- 4 Sijalica termostata

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Dugme za izbor temperature

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz lampice temperature. Lampa termostata se nalazi na kontrolnoj tabli.

Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

Kontrolna okrugla dugmad ploče za kuvanje

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme upravlja odgovarajućom zonom za kuvanje. Možete zaključiti koju zonu kontroliše iz simbola na kontrolnoj tabli.

3.3 Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Gornji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim grejačem raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan donjim grejačem raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.
	Grejanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima policama.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu.

3.4 Dodaci uređaja

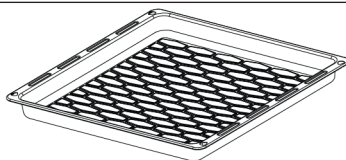
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



Plehuri unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

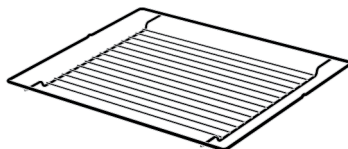
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



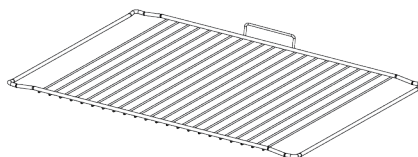
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

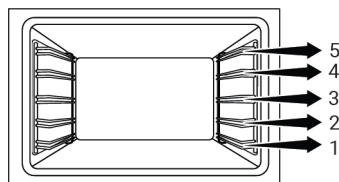


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

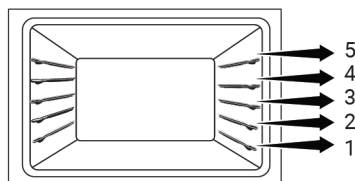
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



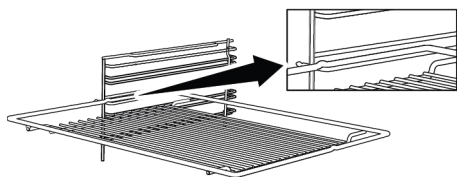
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žičanog roštilja na police za kuvanje

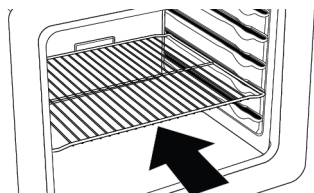
Na modelima sa žičanim policama :

Od ključne je važnosti da pravilno postavite žičanu rešetku na žičane bočne police. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuvanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na tački zaustavljanja žičane police. Ne sme da pređe preko tačke zaustavljanja da dođe u kontakt sa zadnjim zidom rerne.



Na modelima bez žičanih polica :

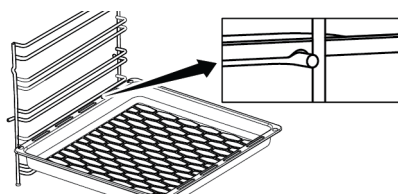
Ključno je pravilno postaviti žičanu rešetku na bočne police. Žičana rešetka ima jedan pravac kada se postavlja na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje tacne na police za kuvanje

Na modelima sa žičanim policama :

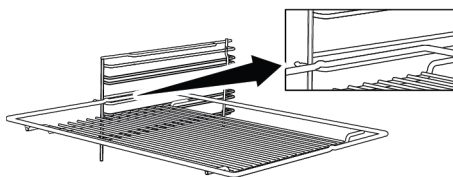
Takođe je važno pravilno postaviti podove na bočne žičane police. Postavite posudu između žičanih polica kao što je prikazano na slici. Za dobar učinak kuvanja, posudu treba postaviti na žičanu policu tako da stane u otvor za čep. Ne sme se postavljati naspram zadnjeg zida rerne zaobilaženjem otvora za čep.



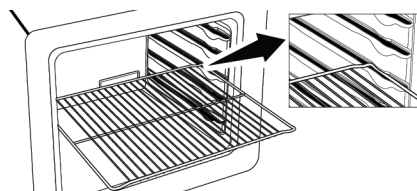
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

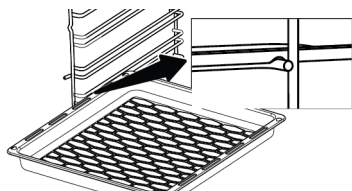


Na modelima bez žičanih polica :



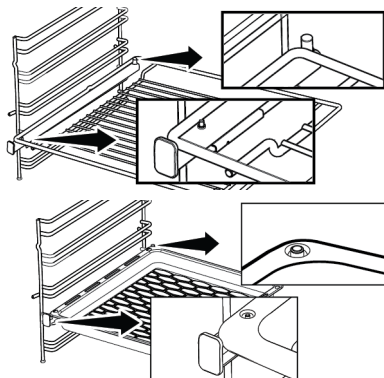
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine - Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Zahvaljujući teleskopskim šinama, tačne ili žičane police mogu se lako postaviti i ukloniti. Treba paziti da postavite tačne i žičane police na teleskopske šine kao što je prikazano na slici ispod.



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	850 /500 /600
Napon / Frekvencija	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm2 (3N)
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	7,8
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Prednje levo	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1700 W
Zadnje levo	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Prednja desna	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Zadnje desno	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1700 W

Osnove: Informacije o energetskejoj nalepnici kućnih električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Gornji i donji grejač + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

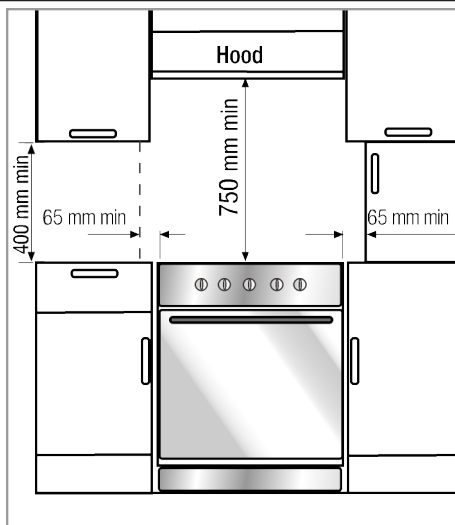
4 Instalacija

Opšte informacije

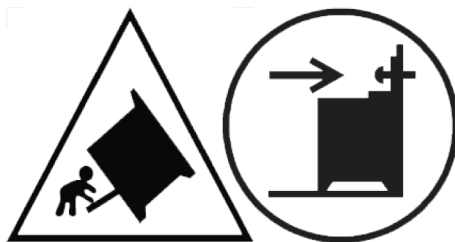
- Obratite se najbližem ovlašćenom serviseru za instalaciju proizvoda. Pobrinite se da električne i gasne instalacije budu na mestu pre nego što pozovete ovlašćenog serviseru koji će pripremiti proizvod za korišćenje. Ako električne i gasne instalacije nisu obezbeđene, pozovite električara i montažera da izvedu potrebne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.
- Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.
- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.
- Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja.

4.1 Pravo mesto za ugradnju

- Stavite proizvod na tvrdnu površinu zbog vazdušnih kanala ispod proizvoda. Ne sme se postavljati na postolje ili postolje. Noge proizvoda ne bi trebalo da uranjaju na mekane površine, npr. tepih itd.
- Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. njegova zadnja strana i jedna bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa druge strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400 mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65 mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.



- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).



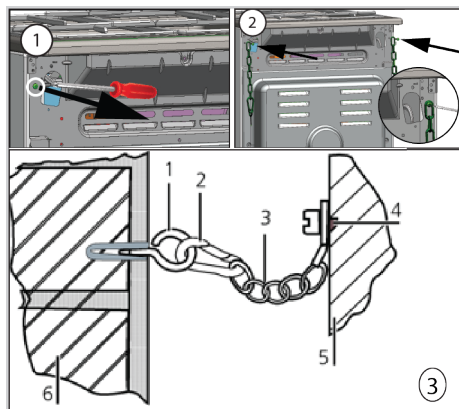
Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, treba ugraditi ovo sredstvo za stabilizaciju. Pogledajte uputstva za instalaciju.

Sigurnosni lanac

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem lanca sa kojim je rečna isporučena

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).

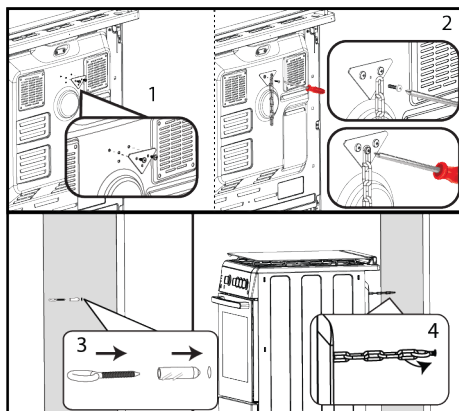


- 1 Kuka za stabilizaciju
- 2 Mehanizam blokiranja
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- 5 Zadnja strana šporeta
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je isporučen sa retnom.

Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rena naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rene. Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

4.2 Električno povezivanje

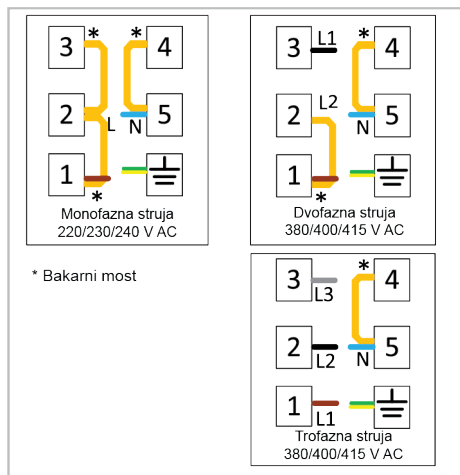
- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteci zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za pletu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipaska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.
- Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću

utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

- **Ukoliko se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu** : ako nije moguće diskonektovati sve polove na mreži, mora se postaviti jedinica razvodnika sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata (osigurači, linijski prekidači, kontaktori) i svi polovi na razvodniku moraju biti u visini ili veće vrednosti od vrednosti neophodnih za uređaj u skladu sa IEE regulativama. Nepoštovanje ove preporuke može izazvati probleme u radu uređaja i poništiti garanciju na uređaj.
- Preporučuje se dodatna zaštita u obliku sklopke.

Ukoliko uređaj ima strujni kabl, ali bez utikača:

Povežite strujni kabl na strujnu mrežu kao što je objašnjeno ispod:



5 Prva upotreba

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

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa sa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Braon/Crna = L (Faza)

- Plava = N (Neutralno)

- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za trofazni priključak:

- Braon = L1 (Faza)

- Crna = L2 (Faza)

- Siva = L3 (Faza)

- Plava = N (Neutralno)

- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

4.3 Postavljanje proizvoda

1. Gurnite proizvod prema zidu kuhinje.
2. Pričvrstite sigurnosni lanac koji ste povezali sa proizvodom za zid.
3. Podesite noge pećnice.

Podešavanje nogu pećnice

Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda za kuvanje. Ova opasna situacija se može izbeći ako je proizvod nivelisan i uravnotežen.

Radi sopstvene bezbednosti, uverite se da je proizvod u nivou tako što ćete podesiti četiri stopice na dnu okretanjem ulevo ili udesno i poravnati u ravni sa radnom površinom.

Konačna provera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Proverite sve električne funkcije.

5.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.

3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.

6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodatka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

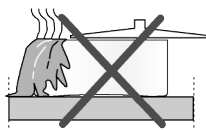
6 Kako koristiti ploču za kuvanje

6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

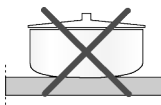
- Izbegavajte korišćenje neuravnoteženih i lako naginjućih lonaca/tiganja na ringli.
- Uzdržite se od zagrevanja lonaca/tiganja i praznih lonaca. Lonci i uređaj se mogu oštetiti.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, pa se uzdržite od stavljanja plastičnih lonaca/tiganja na površinu za kuvanje. Takav materijal odmah očistite na površini.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Izbegavajte postavljanje poklopaca lonaca i tiganja na gorionike/zona.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Saveti za ploče za kuvanje sa staklo keramičkim površinama

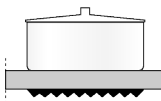
- Staklo keramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike razlike u temperaturi.
- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa odgovarajućim dnom. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.
- Uzdržite se od upotrebe aluminijumskih lonaca/posuda i lonaca. Aluminijum kvari površinu ploče za kuvanje.
- Prskanje može da ošteti površinu ploče za kuvanje i izazove požar.



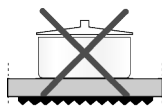
- Koristite lonce/tave sa ravnim postoljem.



- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos toplote.



- Energija se gubi ako je premali prečnik šerpe.

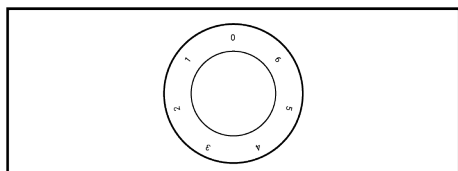


Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

SR

Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Rad ploča za kuvanje



Za rad staklo keramičkih ploča za kuvanje koristi se kontrolna dugmad ploče za kuvanje. Da bi postigli željeni nivo kuvanja, kontrolno dugme za ploču za kuvanje okrenite na željeni nivo.

Ploče za kuvanje mogu imati 3, 6 ili 9 radna nivoa u skladu sa modelom vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za vaš način kuvanja uz pomoć donje tabele.

6 nivoa:

1 : Grejanje

2 – 3 : Ključanje, Stajanje

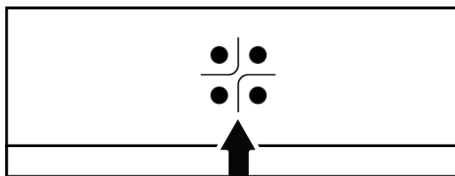
4 – 6 : Pečenje, Prženje, Ključanje

Isključivanje staklo-keramičkih zona

Dovedite dugme gorionika u OFF (gornji) položaj.

Indikator viška toplote

Staklo keramičke zone su opremljene radnom lampicom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu pokazuje položaj uključene ploče za kuvanje i ne prestaje da svetli nakon isključivanja. Treperenje svetla na indikatoru upozorenja na vruću zonu ne ukazuje na kvar.



Površina ploče za kuvanje mogla bi se rashladiti u različitim periodima zavisno o upotrebi. Površina ploče za kuvanje može biti vruća čak i kada indikator upozorenja ne svetli. Proverite da li je površina ohlađena pre nego je dodirnete. Inače biste mogli opeći ruku!

7 Korišćenje rerne

7.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

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

se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Izbegavajte pokrivanje ovih ventilacionih otvora. U suprotnom, rena se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje

isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

7.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

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

Izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
 2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.
- ⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica termostata će se upaliti. Kada temperatura u rerni dostigne željenu temperaturu, lampica termostata će se isključiti. Rerna se neće isključiti sama nakon procesa pečenja. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kad je pečenje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

8 Опште информације о кувању

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

8.1 Опште информације о пећењу у рерни

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Кондензација или водена пара се могу појавити у виду знојења или капања на унутрашњем стаклу рерне, у зависности од хране. Ова уобичајена појава може се десити приликом кувања. Саветује се да користите влажну крпу за чишћење унутрашњег стакла када се производ охлади након кувања.

- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Korišćenje isporučenog pribora obezbeđuje najbolje performanse kuvanja. Uvek se pridržavajte informacija proizvođača za eksterno posuđe koje ćete koristiti.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgorio, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu

8.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodatka proizvođača. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.

peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.

- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	175	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	175	30 ... 50
Kolači u papiru	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160 - 170	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	3	180 - 200	10 ... 20
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	160 - 170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	190	20 ... 35
Kvasac	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	190	20 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	25 ... 45
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	1	200	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

8.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	25 min. 220/max, nakon 180 ... 190	80 ... 100
Jagneći but (musaka)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	25 min. 220/max, nakon 190	70 ... 90
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	55 ... 65
Ćurka (meso seckano na kockice)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	25 min. 220/max, nakon 190	70 ... 120
Riba	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

8.1.3 Gril

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

Opšte informacije

- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne.**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.

- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C) *	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	25 ... 35
Jagneći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C) *	Vreme pečenja (minimalno) (okvorno)
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

* Ako se temperatura grila kod vašeg proizvoda ne može podesiti, funkcija grila će raditi na maksimalnoj temperaturnoj vrednosti.

8.1.4 Testna jela

Tabela načina spremanja testnih obroka

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvorno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	25 ... 35
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 ... 3

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

9 Održavanje i čišćenje

9.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za

- uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunderi, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje ► 67".)

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

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

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušferom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

9.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

9.3 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovođite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

9.4 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.

- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

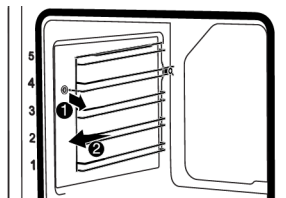
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

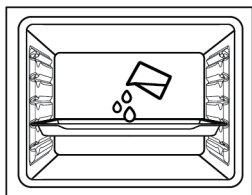
9.6 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 300 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



Uzdržite se od destilovane ili filtrirane vode. Koristite samo gotove vode.



3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 25 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

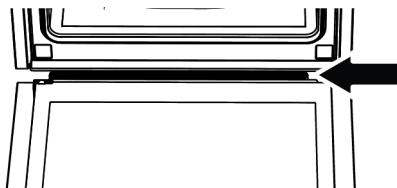
U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u

žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.

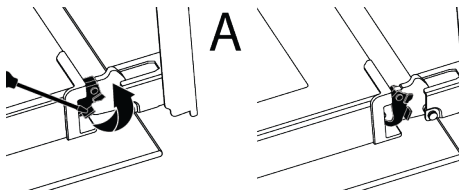


9.7 Čišćenje vrata rerne

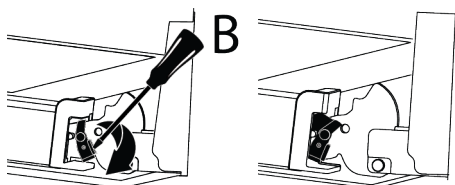
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**” i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**”. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirčetom i isperite.

Skidanje vrata rerne

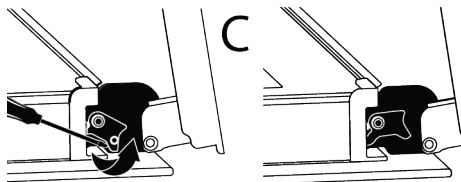
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



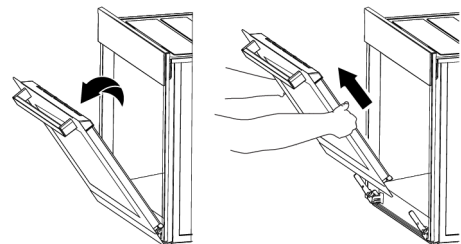
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

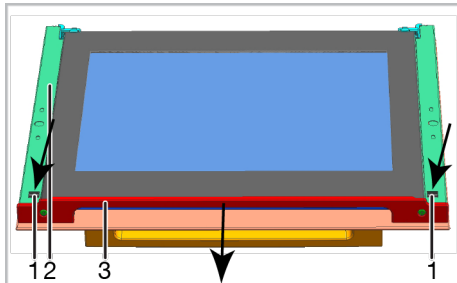
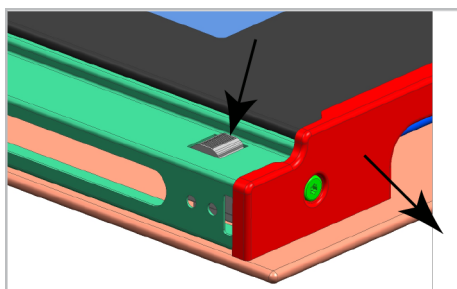


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

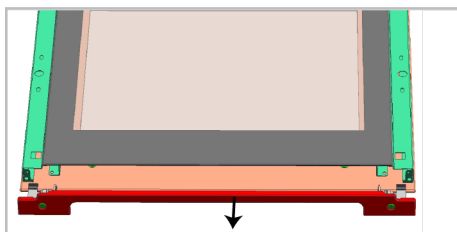
9.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

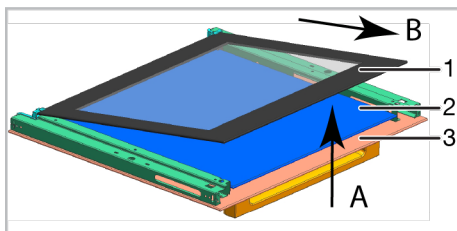
1. Otvorite vrata rerne.



- 1 Jezičak
- 2 Okvir
- 3 Profil



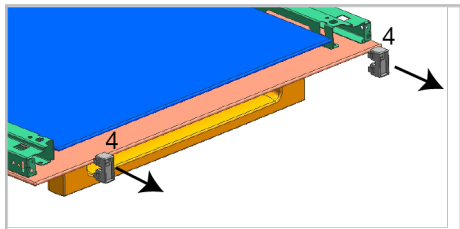
2. Kao što je ilustrovano na slikama iznad, istovremeno pritisnite jezičke (1) i povucite profil (3) prema sebi da biste uklonili profil pričvršćen sa gornje strane prednjih vrata.



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča*
- 3 Spoljna staklena ploča

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

3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu "A" i izvucite je u pravcu "B".
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom: Povucite spojne elemente držača stakla na sredini, kao što je ilustrovano na slici, da ih skinete sa staklenih ploča.

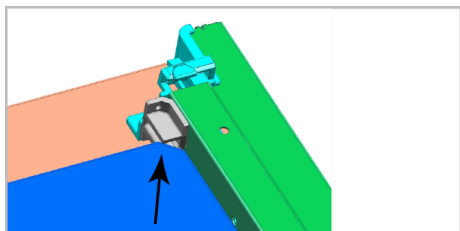


4 Spojni element držača stakla*

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

5. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2). Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).
6. Kao što je prikazano na slici, postavite staklenu ploču tako da se umetne u plastični žleb.

i U suprotnom, staklena ploča se neće potpuno uglaviti i može biti izložena vibracijama i puknuti.



7. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

8. Važno je da se donji uglovi najdublje staklene ploče uglave u plastične žlebove.

i U suprotnom, staklena ploča se neće potpuno uglaviti i može biti izložena vibracijama i puknuti.

9. Ne zaboravite da postavite spojne delove držača stakla u njihove otvore.
10. Na kraju, pritisnite jezičke profila da ih ponovo uglavite u njihove otvore.

9.9 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšte informacije

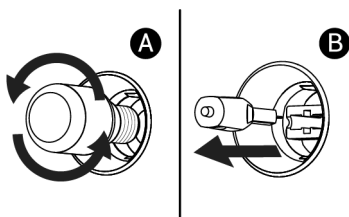
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



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

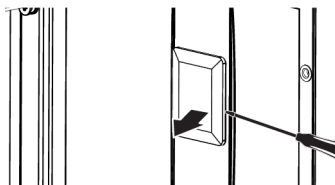


4. Vratite zaštitno staklo.

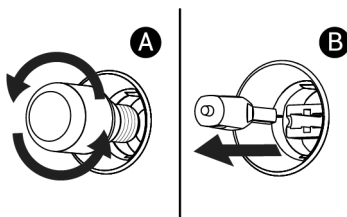
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.

2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtnanj, ako postoji zavrtnanj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



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

10 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjajhrane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje

tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

