

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Ova uputstva bi trebala da budu dostupna i na veb lokaciji: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH SU NAJVAŽNIJE

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



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

Svim upozorenjima vezanim za bezbednost prethode simbol opasnosti i sledeći izrazi:



OPASNOST

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



UPOZORENJE

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

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

- Kod otpakivanja i ugradnje koristite zaštitne rukavice.
- Uređaj mora da bude isključen iz električne mreže pre vršenja bilo kakvih montažnih radova.
- Montažne radove i radove održavanja mora da vrši kvalifikovani tehničar, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim bezbednosnim propisima. Nemojte da popravljate delove uređaja ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Zamenu kabla za napajanje mora da vrši samo kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Propisi zahtevaju da uređaj bude uzemljen.
- Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dugačak za priključivanje uređaja na električnu mrežu, kada se stavi u svoje kućište.
- Kako bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke adaptere za utikač ako je rena opremljena utikačem.
- Nemojte koristiti produžne kablove.
- Nemojte vući kabl za napajanje.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku nakon ugradnje.
- Ukoliko je površina indukcione ploče naprsila, nemojte je koristiti i isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost strujnog udara (samo za modele sa indukcijom funkcijom).

- Nemojte dodirivati uređaj vlažnim delovima tela i nemojte ga koristiti bez obučē.
- Ovaj uređaj je konstruisan kao kućni uređaj za pripremu hrane i namenjen je isključivo za takvu upotrebu. Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba). Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi jako će se zagrejati tokom upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Veoma mala deca (od 0 do 3 godine) i mala deca (od 3 do 8 godina) moraju da se drže podalje od uređaja, osim u slučaju neprekidnog nadzora.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 i više godina i lica sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja pod uslovom da pri tom budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i uz razumevanje potencijalnih rizika. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Deca ne smeju da čiste ili održavaju uređaj bez odgovarajućeg nadzora.
- U toku i nakon upotrebe nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Uređaj ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi u potpunosti ne ohlade.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja nakon pripreme hrane i pobrinite se da vreo vazduh ili para postepeno izađu pre nego što pristupite rerni. Kada su vrata uređaja zatvorena, vruć vazduh izlazi kroz otvor iznad komandne table. Nemojte da blokirate otvore za ispuštanje vazduha.
- Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora, vodeći računa o tome da ne dodirnete grejne elemente.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj ili blizu njega: ukoliko se uređaj slučajno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte koristiti uređaj za zagrevanje, odnosno pripremanje hrane u zatvorenim konzervama ili posudama. Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove eksploziju zatvorene posude i time oštećenje uređaja.
- Nemojte koristiti posude koje su izrađene od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima i uljem.

- Nikada nemojte ostavljati uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane.
- Ukoliko se u pripremanju hrane koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino itd.), nemojte zaboraviti da alkohol isparava na visokim temperaturama. Pri tome postoji opasnost da se pare koje oslobađa alkohol zapale prilikom kontakta sa električnim grejnim elementom.
- Nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize. Držite decu dalje od rerne tokom ciklusa pirolize. Veći ostaci prosute hrane se moraju ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre ciklusa čišćenja (samo za rerne sa ciklusom pirolize).
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu, što može da rezultira pucanjem stakla.
- Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.
- Nemojte koristiti aluminijumsku foliju za pokrivanje hrane ili suda za pripremu hrane (samo za rerne sa isporučenim sudom za pripremu hrane).

Odlaganje kućnih uređaja

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

UGRADNJA

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

PRIPREMA KUĆIŠTA

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

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

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

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

OPŠTE PREPORUKE

Pre upotrebe:

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

Tokom upotrebe:

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

OČUVANJE ŽIVOTNE SREDINE




Odlaganje ambalaže

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

Odlaganje proizvoda

- Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, o odlaganju električne i elektronske opreme na otpad (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda doprinećete sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi inače mogle da budu prouzrokovane nepravilnim rukovanjem ovim proizvodom kao otpadom.


- Simbol  na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

Saveti za uštedu energije

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

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI



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

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Rerna ne radi:

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

Vrata se ne otvaraju:

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

Elektronski programator ne radi:

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

POSTPRODAJNI SERVIS

Pre nego što pozovete službu za korisnike:

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

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

Uvek navedite:

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

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

SERVICE



0000 000 00000

ČIŠĆENJE



UPOZORENJE

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

Spoljašnjost rerne

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

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

Unutrašnjost rerne

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

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

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

Pribor:

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

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

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

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



UPOZORENJE

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

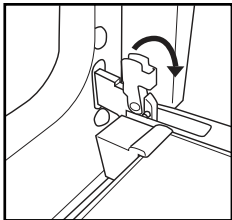
SKIDANJE VRATA

Da biste skinuli vrata:

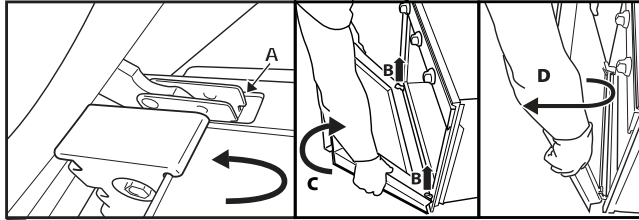
1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite držače i gurnite ih do kraja prema napred (sl. 1).
3. Zatvorite vrata do kraja (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) tako da se oslobode (D) (sl. 2).

Da biste ponovo montirali vrata:

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



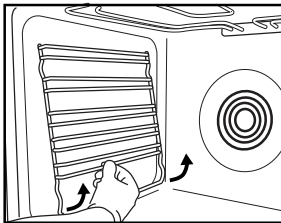
Slika 1



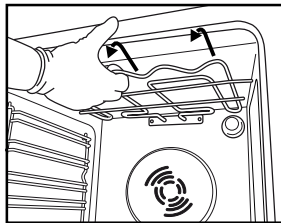
Slika 2

POMERANJE GORNJEG GREJNOG ELEMENTA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

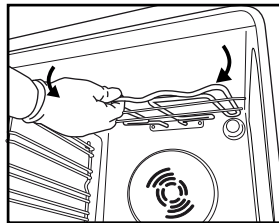
1. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje (sl. 3).
2. Izvucite malo grejni element (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



Slika 3



Slika 4

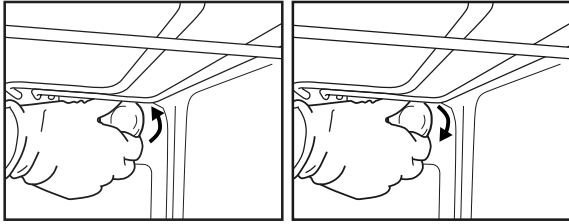


Slika 5

ZAMENA SIJALICE U RERNI

Da biste zamenili zadnju sijalicu (ukoliko postoji):

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



Slika 6

Slika 7

NAPOMENA:

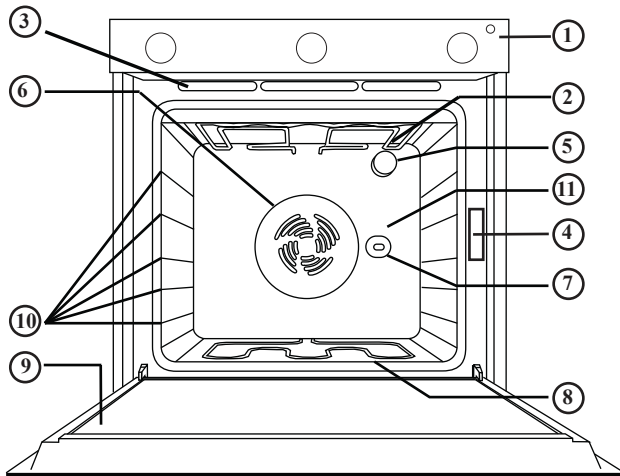
- Koristite samo T300°C inkandescentne sijalice od 25-40 W/230 V tipa E-14, ili T300°C halogene sijalice od 20-40 W/230 V tipa G9 (u zavisnosti od modela).
- Sijalica korišćena u uređaju je posebno konstruisana za električne uređaje i nije pogodna za rasvetu prostorija u domaćinstvu (Uredba Komisije (EC) br. 244/2009).
- Sijalice se mogu nabaviti kod službe za korisnike.

VAŽNO:

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

UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE

INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČKU POTRAŽITE U ODELJKU O INSTALACIJI



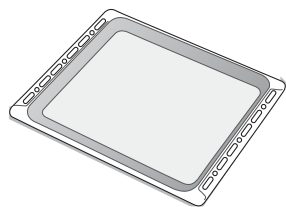
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Sistem za hlađenje (ako postoji)
4. Pločica sa podacima (ne uklanjati)
5. Svetlo
6. Sistem za ventilaciju tokom pečenja (ako postoji)
7. Okretač ražnja (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaj rešetki
11. Zadnji zid

NAPOMENA:

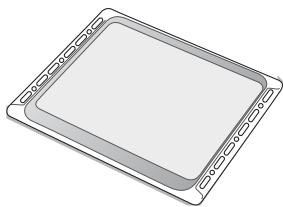
- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.
- Po završetku pečenja, tj. nakon što se rerna isključi, ventilator za hlađenje može da nastavi da radi neko vreme.

KOMPATIBILNI PRIBOR

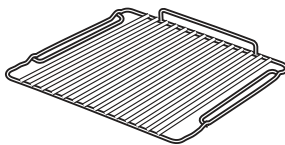
(informacije o priboru koji se isporučuje uz rernu potražite u tehničkoj dokumentaciji)



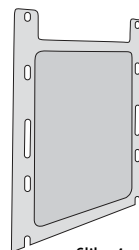
Slika 1



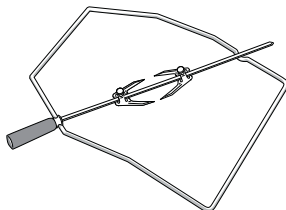
Slika 2



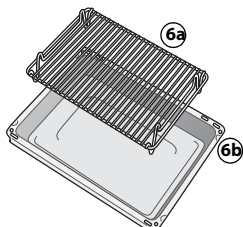
Slika 3



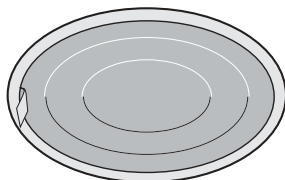
Slika 4



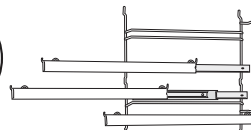
Slika 5



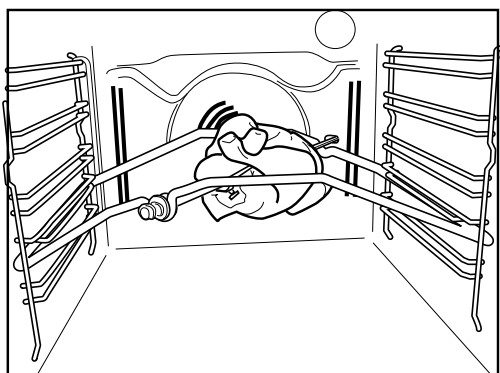
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

Sakupljač masnoće (Sl. 1)

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

Pleh za pečenje (Sl. 2)

Za pečenje biskvita, kolača i pica.

Žičana rešetka (Sl. 3)

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

Katalitičke bočne ploče (Sl. 4)

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

Ražanj (Sl. 5)

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

Komplet za roštilj (Sl. 6)

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

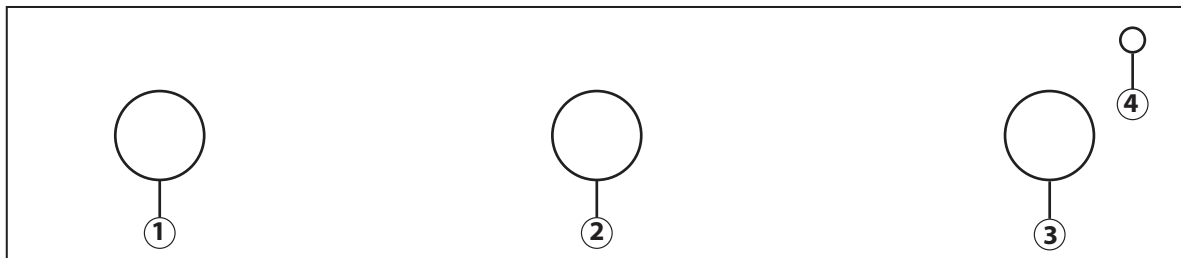
Filter za masnoću (Sl. 7)

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

Klizne rešetke (Sl. 8)

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

OPIS KONTROLNE TABLE



NAPOMENA:

- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.


1. Prekidač za odabir funkcije
2. Dugme birača vremena pripreme
3. Dugme termostata
4. Crvena LED lampica termostata.

KORIŠĆENJE RERNE

Izaberite željenu funkciju okretanjem dugmeta za izbor funkcije. Lampica u rerni će se upaliti.

Podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta termostata u pravcu kretanja skalazlike na satu. Crvena LED lampica termostata će se upaliti i ponovo ugasisi kada temperatura u rerni dostigne izabranu vrednost. Po završetku pečenja, okrenite prekidače na "0".

BIRAČ VREMENA PRIPREME

Ovaj birač može da se koristi za podešavanje vremena pripreme između 1 i 120 minuta. Da biste podesili vreme pripreme, nakon što izaberete željenu funkciju pripreme okrenite dugme do kraja udesno u smeru kazaljke na satu, a zatim ga okrenite u suprotnom smeru na željenu vrednost vremena pripreme. Kada istekne podešeno vreme pripreme, rerna će se isključiti, a birač će ostati u položaju "0". Da biste rernu koristili u ručnom režimu, tj. bez podešavanja vremena pripreme, birač programa mora da bude okrenut na simbol .

VAŽNO: Kada je birač podešen na „0“, neće biti moguće uključiti rernu. Da biste isključili rernu, postavite birač na simbol  ili podesite vreme pripreme.

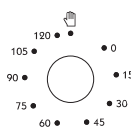


TABELA OPISA FUNKCIJA













































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

TABELA PRIPREME JELA

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

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

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Slabo pečen rozbif 1 Kg		-	2	200	35-50	pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite jelo na dve trećine pripreme)
Jagnjeći but / Potkolenice		-	2	200	60-90	Sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Pečeni krompir		-	2	200	45-55	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Gratinirano povrće		-	2	200	20-30	Pleh za rernu na žičanoj rešetki
Lazanja i meso		Da	1-3	200	50-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Meso i krompir		Da	1-3	200	45-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Ribe i povrće		Da	1-3	180	30-50*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

* Vreme pripremanja hrane je okvirno. Vreme pečenja jela može da se razlikuje od navedenog vremena s obzirom na lične želje.

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

PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

Kako čitati tabelu pripreme jela

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

Istovremena priprema različitih vrsta jela

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

Deserti

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

Meso

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

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

-Ražanj (samo kod nekih modela)

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

Pica

Malo nauljite plehove da bi pica dobila hrskavu podlogu. Stavite mocarelu na picu nakon dve trećine vremena pečenja.