

Haier

Ugradna rerna

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

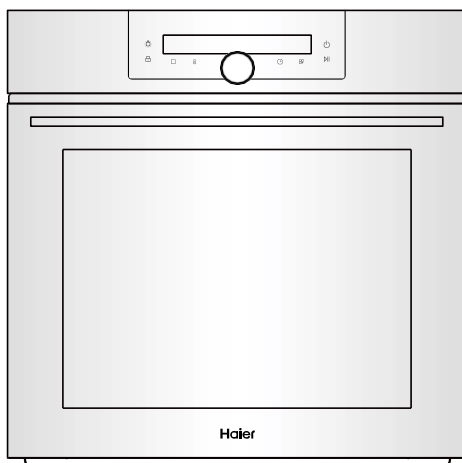
Model:

HOQ-F6QAN3GB

HOQ-F6QAN3WB

HOQ-F6QAN3GG

HOQ-F6QAN3DG



Molimo Vas pročitajte uputstvo za upotrebu pre korišćenja uređaja.

SADRŽAJ

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE.....	1
INSTALACIJA.....	5
DIMENZIJE.....	7
PRE PRVE UPOTREBE	13
FUNKCIJE	15
VODIČ ZA KUVANJE.....	16
FUNKCIJE KUVANJA	19
AUTOMATSKI PROGRAM KUVANJA.....	23
NEGA I ČIŠĆENJE	38
REŠAVANJE PROBLEMA.....	50
KODOVI GREŠAKA.....	52

BEZBEDOSNE INSTRUKCIJE

Vaša rerna je pažljivo dizajnirana da radi bezbedno tokom uobičajenih procesa kuvanja. Imajte na umu sledeća bezbednosna uputstva kada je koristite:



UPOZORENJE!



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

Isključite rernu iz utičnice pre nego što počnete zamenu sijalice. Nepoštovanje ovog pravila može izazvati fatalne posledice.



UPOZORENJE!



OPASNOST OD POSEKOTINA

Vodite računa - ivice su oštre.
U slučaju nepoštovanja ovog upozorenja, može doći do posekotina.



UPOZORENJE!



OPASNOST OD POŽARA

Ne stavljajte aluminijumsku foliju, posuđe, poslužavnike, vodu ili led na podu rerne tokom kuvanja; Oblaganje rerne aluminijumskom folijom može izazvati požar.

Nikada ne koristite svoj uređaj za zagrevanje nameštaja ili zagrevanje prostorije. Osobe mogu biti spaljene ili povređene ili bi mogao da počne požar. Skladište u ili na aparatu: zapaljive materijale ne treba čuvati u rerni ili blizu njene površine.

Nepoštovanje ovog saveta može rezultirati požarom ili uzrokovanjem ozbiljnih povreda.



UPOZORENJE!

OPASNOST OD VRUĆIH POVRŠINA



Pristupačni delovi mogu postati vrući kada se koriste. Da biste izbegli opekotine i povrede, držite decu podalje. Koristite rukavice za rernu ili drugu zaštitu prilikom rukovanja vrućim površinama kao što su police za rernu ili posuđe. Pustite vruć vazduh ili paru da izađe iz uređaja pre izvlačenja ili ubacivanja hrane. Ne dirajte grejne elemente ili unutrašnje površine rerne. Grejni elementi mogu biti vreli iako su tamne boje. Unutrašnje površine rerne postaju dovoljno vruće da izazovu opekotine.

Tokom i posle upotrebe, ne dirajte, ili dozvolite odeći ili drugim zapaljivim materijalima da budu u kontaktu sa grejnim elementima ili unutrašnjim površinama rerne dok ne budu imale dovoljno vremena da se ohlade. Druge površine aparata mogu postati dovoljno vruće da izazovu opekotine - među ovim površinama su ventilacija rerne, površina u blizini otvora za rernu i vrata rerne. **Nepoštovanje ovog saveta moglo bi da rezultira opekotinama i ozbiljnim povredama.**

UPOZORENJE: tokom korišćenja, uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće delove.

UPOZORENJE: držite decu dalje od aparata dok je uključen.

- Decu mlađu od 8 godina držite dalje od uređaja, ne trebaju koristiti ovaj aparat, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, ali i osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili od istih osoba dobiju uputstvo za pravilno korišćenje uređaja.

- Pazite i nadzirite decu kako se ne bi igrala sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje uređaja nemojte poveravati deci. Kada su u blizini uređaja, deca moraju biti pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: tokom korišćenja dostupni delovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće delove, a posebno pazite na decu i držite ih dalje od uređaja.

- Za čišćenje staklenih vrata rerne nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, jer mogu ostaviti trajna oštećenja na staklu.

- Obavezno isključite rernu pre uklanjanja zaštite, kao nakon njenog čišćenja. Zaštita mora biti ponovno nameštena u skladu sa uputstvom.

- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu.

- Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti uređaje na paru i slične pod visokim pritiskom.

- Povežite kabal sa električnom mrežom koja ima kapacitet da izdrži napon, snagu i uzemljenje navedeno na proizvodnoj nalepnici i uputstvima. Utičnica mora imati kontakt za uzemljenje. Žica za uzemljenje je zeleno-žute boje. Električno spajanje mora biti urađeno od strane kvalifikovane osobe. U slučaju neslaganja utičnice i žice aparata, molimo pitajte ovlašćenog električara da zameni utičnicu sa adekvatnom koja će odgovarati. Utikač i utičnica moraju odgovarati trenutnim normama instalacije u državi. Povezivanje na električnu mrežu takođe može biti urađeno stavljanjem omnipolarnog osigurača između aparata i izvora struje koji može podneti maksimalnu snagu i koji je u skladu sa propisima u državi. Žuto-zeleni kabal za uzemljenje u tom slučaju ne bi trebalo prekidati osiguračem. Utičnica ili omnipolar osigurač korišćen pri instalaciji aparata bi trebalo da budu lako dostupni u svakom trenutku nakon instalacije aparata.

UPOZORENJE: pre zamene sijalice u unutrašnjosti rerne, isključite uređaj iz struje.

- U skladu sa propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.

- U uputstvu za upotrebu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu zadnje strane uređaja.

- Ako se ošteti glavni električni kabl, potrebno ga je zameniti novim kablom koji se može nabaviti u ovlašćenom servisu.

NAPOMENA: u cilju izbegavanja opasnosti od slučajnog resetovanja termo prekidača, ovaj uređaj ne sme biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidači za uključivanje/isključivanje.

UPOZORENJE: tokom korišćenja grila dostupni delovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na decu.

- Prosuta tečnost mora biti uklonjena pre čišćenja.
- Tokom procesa pirolize (samočišćenja) površine uređaja se zagreju više nego obično, zato držite decu dalje od uređaja.
- Aparat ne sme biti instaliran iza dekorativnih vrata, kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada stavite rešetku rernu, pobrinite se da je stoper okrenut na gore u zadnjem delu rerne/rešetke. Rešetku uvek treba staviti potpuno u zapreminu.

UPOZORENJE: Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili bilo kakvim sličnim jednokratnim proizvodima koji se mogu naći u prodavnici. Aluminijumska folija ili bilo kakva druga zaštita, u kontaktu sa toplotom, se mogu istopiti i trajno oštetiti metal rerne.

- **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte gumu sa vrata.
- Nepoštovanje bilo kog od ovih pravila dovodi do gubitka garancije.



UPOZORENJE!



OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

Isključite rernu iz utičnice pre nego što započnete zamenu sijalice. Nepoštovanje ovog pravila može izazvati fatalne posledice.



UPOZORENJE!



OPASNOST OD POŽARA!

Nemojte koristiti adaptore, reduktore ili dodatne uređaje da biste povezali ovaj aparat sa glavnim napajanjem. Nepoštovanje ovog saveta može rezultirati prejedanjem, paljenjem ili vatrom.



UPOZORENJE!



OPASNOST OD POSEKOTINA!

Vodite računa - ivice su oštre. U slučaju nepoštovanja ovog upozorenja, može doći do posekotina.

VAŽNE BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

Da biste izbegli opasnost, pažljivo sledite ova uputstva pre instaliranja ili korišćenja ovog aparata.

Molimo vas da ove informacije učinite dostupnim osobi koja instalira aparat - to bi moglo da smanji troškove instalacije.

Ovaj aparat mora biti instaliran i povezan sa glavnim napajanjem samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe u skladu sa uputstvima za instalaciju i u skladu sa svim važećim lokalnim građevinskim i električnim propisima. Ako ne instalirate uređaj ispravno, sve garancije ili zahtevi za odgovornost mogu biti nevažeći.

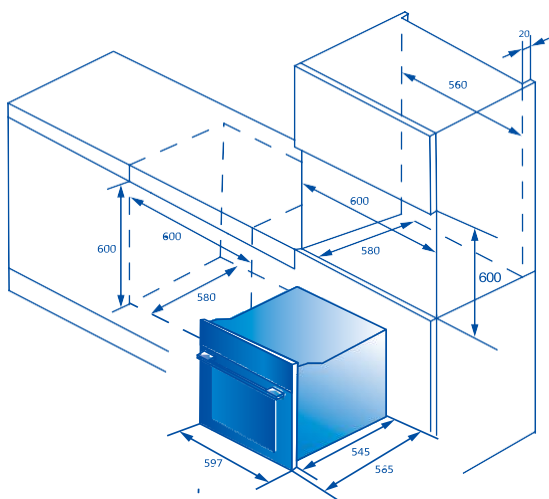
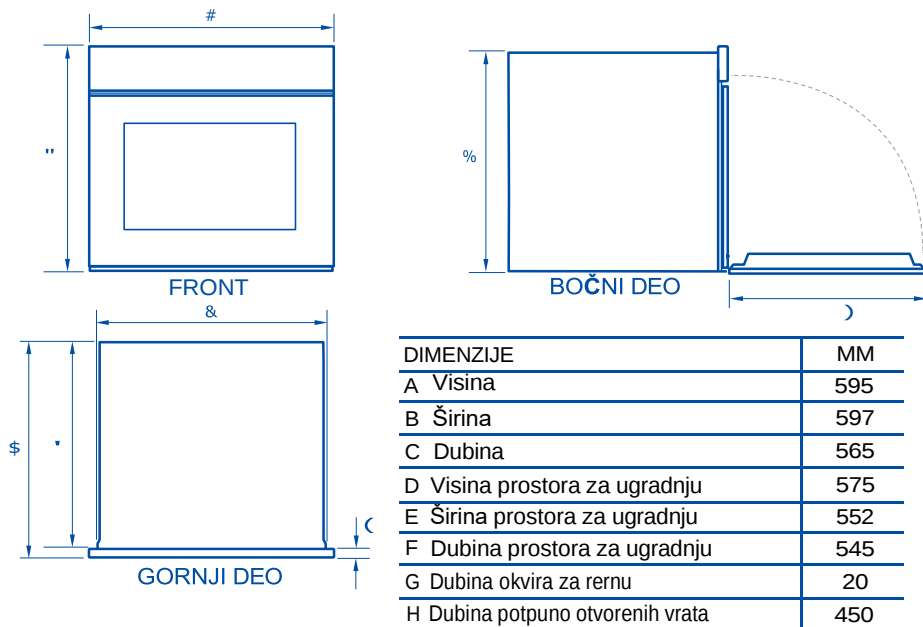
Ako je kabl za napajanje oštećen, on mora biti zamenjen originalnim kablom, od strane stručno kvalifikovanog osoblja da bi se izbegao rizik. Izolacioni prekidač: uverite se da je ova rerna povezana sa sklopom koji uključuje izolovani prekidač koji obezbeđuje potpuni prekid snabdevanja strujom u skladu sa lokalnim pravilima o žicama.

Rerna mora biti uzemljena.

Pravilno odložite pakovanje.

Da bi se smanjio štetni uticaj na životnu sredinu reciklirajte ambalažne materijale tamo gde je to moguće.

DIMENZIJE PROIZVODA

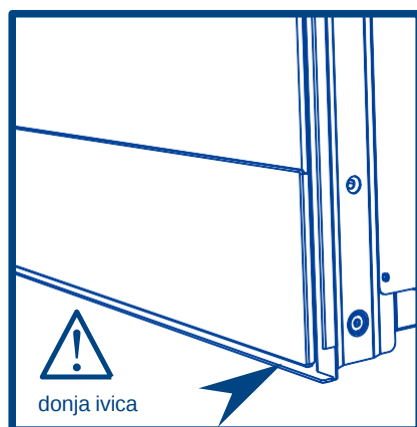


OTPAKIVANJE RERNE

VAŽNO!

PODIZANJE: Ne podižite rernu za ručku na vratima. Koristite ručke sa strane kućišta (ako postoje).

- ▶ Uklonite svu ambalažu i odgovorno je odložite. Reciklirajte predmete koje možete.
- ▶ Postavite raspakovanu rernu na drvene blokove ili slične nosače kako biste sprečili oštećenje donje ivice rerne.



VAŽNO!

Kada izvadite rernu iz kartona, pazite da ne oštetite donju ivicu koja je važna i za ventilaciju i za višak kondenzacije.

Lista dodataka	Dublji pleh za pečenje	Ravan pleh	Grill rešetka	Bočne rešetke	Šrafovi
Qty.	1	1	1	1 par	2

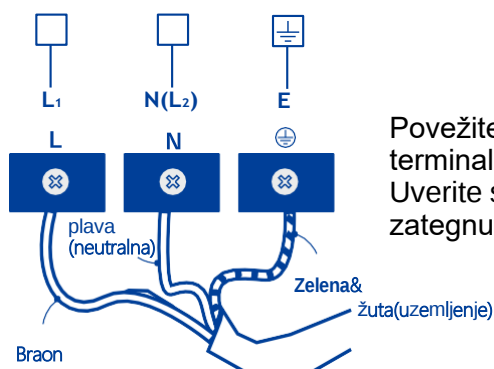
VAŽNO! Posude za pečenje mogu biti deformisane tokom kuvanja, to je normalna pojava, hlađenje će vratiti njihov prvobitni oblik.

POVEZIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

VAŽNO!

- ▶ Rerna mora biti povezana od strane tehničko kvalifikovanog osoblja.
- ▶ Ova rerna mora biti uzemljena.
- ▶ Pre nego što priključite rernu na električnu mrežu, proverite da li je kućni sistem ožičenja pogodan za snagu koju troši rerna (kao što je navedeno na natpisnoj pločici)
- ▶ Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.

Kod režima	apremina		Voltaža	Frekvencija
HOQ-F6QAN3GB HOQ-F6QAN3WB HOQ-F6QAN3GG HOQ-F6QAN3DG	72L	3480W	220-240V~	50/60Hz



Povežite žicu za napajanje na terminalni blok vašeg doma. Uverite se da je stezaljka kabla zategnuta šraфом.

OSIGURANJE UGRADNJE RERNE

1. Postavite rernu u pripremljeni prostor za ugradnju.

VAŽNO!

Ne podižite rernu za kvaku na vratima.

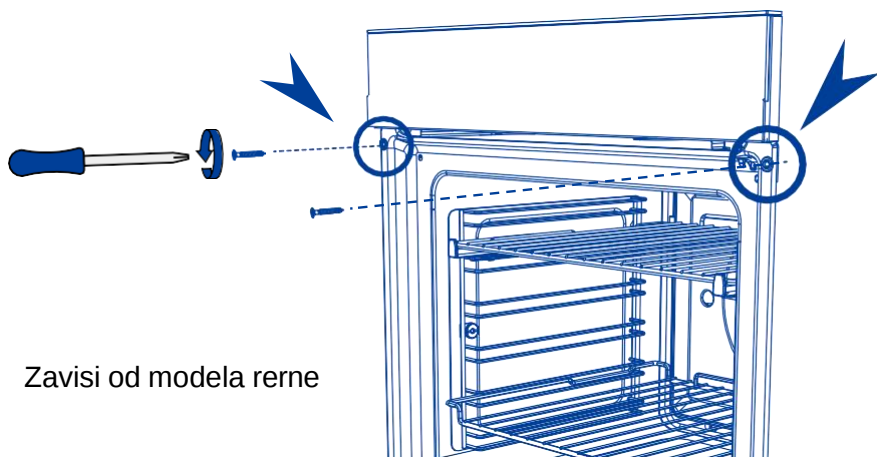
2. Otvorite vrata rerne do kraja.

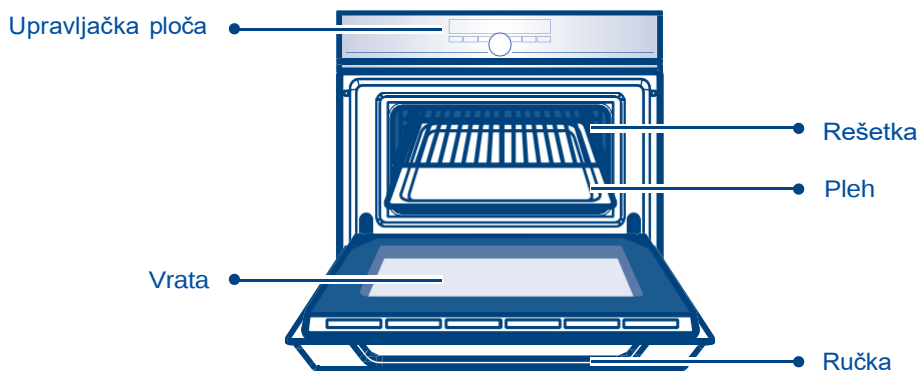
3. Koristite priložene šrafove da pričvrstite rernu u ormar/
prostor namenjen za ugradnju.

VAŽNO!

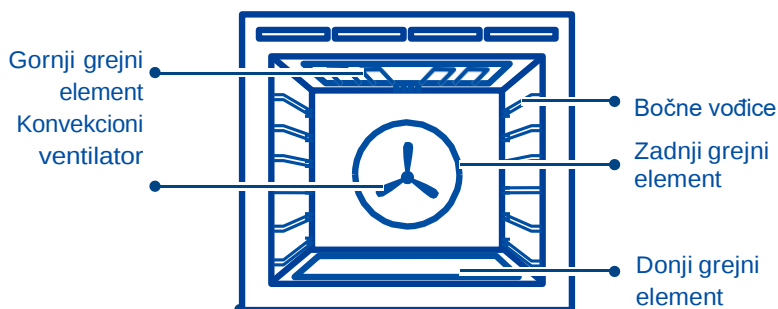
► **Nemojte previše stezati šrafove.**

► Ne zapečaćujte rernu u prostor za ugradnju silikonom ili lepkom.
Ovo otežava buduće servisiranje. Haier neće pokriti troškove
uklanjanja rerne, niti štetu prouzrokovanu ovim uklanjanjem.

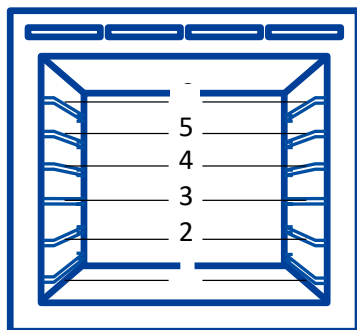




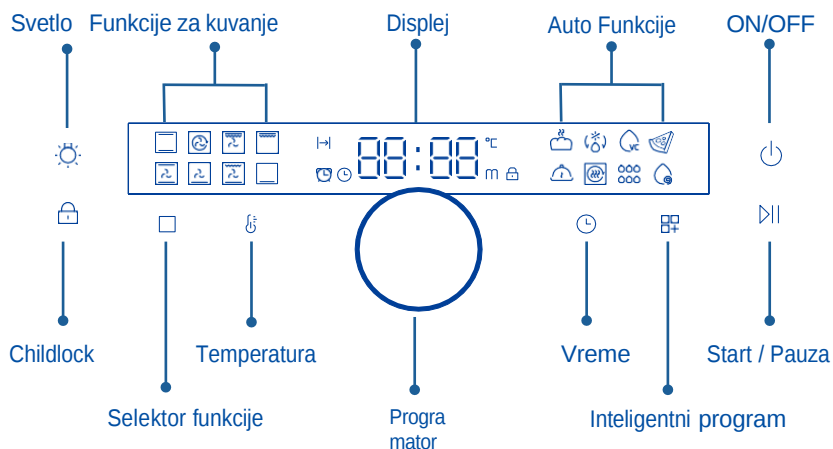
Grejni sistem



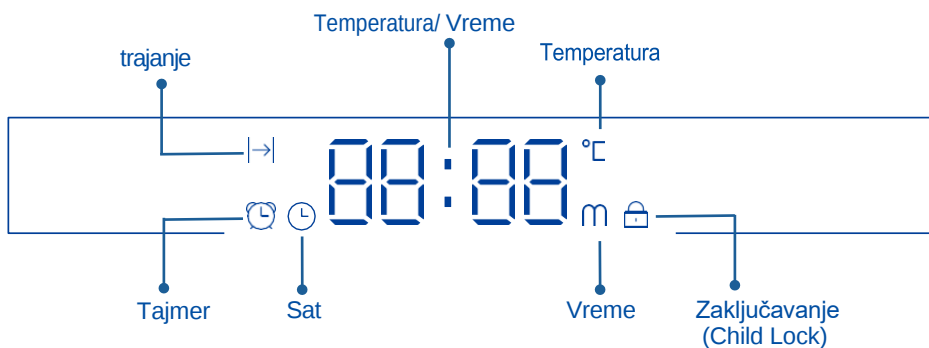
Pozicije polica



UPRAVLJAČKA PLOČA



INDIKATORI NA DISPLEJU

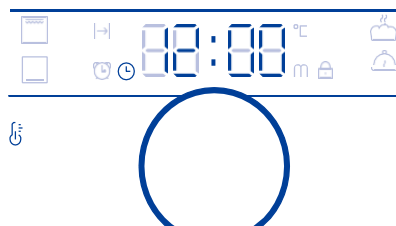


PRVO KORIŠĆENJE I ODRŽAVANJE RERNE

Kada prvi put uključujete vašu rernu ili nakon nestanka struje potrebno je da ponovo podesite vreme.

1. Podešavanje sata

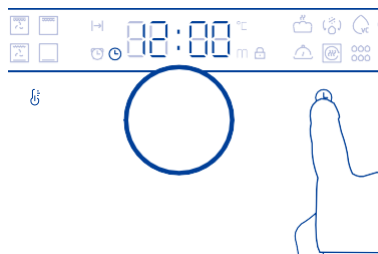
1. Displej će pokazati 12:00.
2. Koristite  za podešavanje vremena.
3. Pritisnite  da potvrdite vreme.



2. Promena vremena

1. Možete odabrati neku od 3 funkcije kontinuiranim pritiskom na . Kada odaberete funkciju, indikator će zasvetleti. 

2. Pritisnite  kako biste promenili vreme. Nakon 6 sekundi, vreme će biti upamćeno.

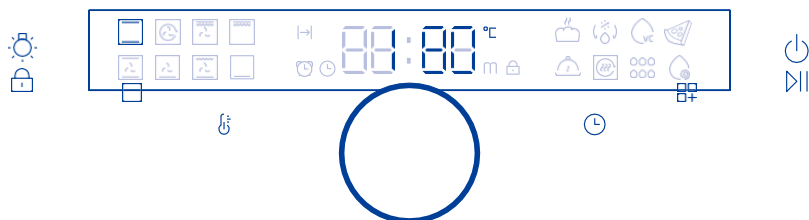


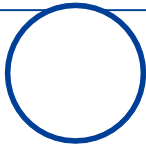
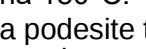
3. Korišćenje rerne

1. Kada je rerna prvi put uključena, ona ulazi u stanje pripravnosti, ekran će prikazati 12:00.
2. U režimu pripravnosti pritisnite i držite dugme za uključivanje.
3. Nakon pokretanja sistema, prva funkcija je podrazumevano izabrana.
4. Koristite  za izbor funkcije.
5. Pritisnite  i koristite  za podešavanje temperature.
6. Pritisnite taster  jednom i rerna će početi da radi, pritisnite taster  još jednom da biste pauzirali pokretanje, pritisnite  taster 3s da biste otkazali pokretanje.
7. Koristite  za vraćanje na interfejs za izbor funkcija.

8. Održavanje rerne

Važno je da svoju rernu pripremite pre nego što je prvi put upotrebite za kuvanje ili pečenje. Takođe, važno je da vašu rernu održavate nakon procesa kuvanja. Ova akcija će sagoreti sve ostatke i osigurati da dobijete najbolje rezultate kuvanja.



1. Pritisnite  , koristite  da odaberete funkciju pečenja. Svaka funkcija kuvanja ima unapred podešenu temperatura, te će temperatura biti podešena na 180°C.
2. Pritisnite  i koristite  da podesite temperaturu na 200°C. Pritisnite  da započnete kuvanje.

- ▶ Dok se rerna zagreva indikator temperature će naizmenično pokazivati stvarnu i postavljenu temperature.
- ▶ Kada rerna dostigne unapred određenu temperaturu ogласиće se ton.

Indikator počinje da pokazuje unapred određenu temperaturu i preostalo vreme naizmenično.

- Nakon 30 min izaberite funkciju „Grill+Ventilator“ . Ostavite temperaturu od 200°C još 5 min.
- Nakon 5 min izaberite funkciju "Ventilator" . Ostavite temperaturu na 200°C još 20 min.
- Posle 20 min isključite rernu.

- ▶ Moguć je karakterističan miris i mala količina dima tokom procesa održavanja jer će rerna ukloniti zaostatke masnoća i hrane koji su u rerni. Ovo je normalno, ali uverite se da je kuhinja dobro provetrena tokom ovog procesa.
- ▶ Kada se rerna ohladi, prebrišite je vlažnom krpom i blagim deterđentom, i temeljno osušite.

► Sat

Postavke vremena možete da promenite u bilo kom trenutku. Pritiskom na ⌚ možete podesiti vreme kuvanja, tajmer i vreme.

- Tajmer će odbrojavati u (h:min) do poslednjeg sata kuvanja kada će tajmer početi da odbrojava u sekundama (min:sek).
- Tajmer možete podesiti do 23 časa 59 minuta.

1. Vreme kuvanja

1. Pritisnite ⌚ , Indikator vremena kuvanja ⏸ će se pojaviti.
2. Podesite vreme okretanjem programatora ⌚.
3. Vreme kuvanja će se podesiti do 6 sekundi nakon što ste odabrali potrebne parametre.

- Ukoliko želite da proverite vreme ⌚ pritisnite ⌚ . Ovo neće isključiti tajmer.

Da biste modifikovali vreme:

1. Pritisnite ⌚ preostalo vreme ⏸.
2. Koristite ⌚ da biste postavili novo vreme.
3. Napustite podešavanja i vreme će biti postavljeno.

Kada vreme istekne:

- Displej će prikazati „KRAJ“ i čućete zvuk koji se ponavlja.
- Displej će prikazati vreme trajanja poslednjeg kuvanja.

VAŽNO:

- Ako počnete da kuvate bez prethodnog podešavanja trajanja kuvanja, rerna će raditi neprekidno dok ručno ne zaustavite kuvanje, a displej će računati vreme od 00:00.
- Ako podesite trajanje kuvanja, rerna će prestati da radi kada vreme istekne.
- Ne možete da postavite trajanje za automatske recepte i funkcije čišćenja.

2. Tajmer

Kako biste podesili odbrojavanje.

Ova funkcija nema uticaja na rad aparata. Odaberite i podesite vreme. Kada vreme istekne, ogłosiće se akustični signal. Tajmer se može koristiti i kada je aparat isključen.

Podesite tajmer da vas podseti da započnete ili završite proces kuvanja.

1. Skrolujte  i prestanite kada se pojavi  indikator.
2. Podesite tajmer okretanjem .
3. Tajmer će biti podešen u roku od 6 sekundi od kada prestanete da podešavate funkciju tajmera.
4. Displej će prikazati vreme koje je preostalo do završetka procesa kuvanja.
5. Nakon što vreme istekne, akustični zvuk će se ponoviti nekoliko puta.

Da biste poništili funkciju tajmera:

1. Skrolujte  i prestanite kada se pojavi  indikator.
2. Okrenite  kako biste podesili vreme na 00:00, pritisnite  kako biste otkazali funkciju tajmera.

Opšti vodič

Ova rerna je dizajnirana da koristi svoja četiri grejna elementa i ventilator pozadi u različitim kombinacijama kako bi vam obezbedila poboljšane performanse i širok spektar funkcija, omogućavajući vam da skuvate svaki recept do savršenstva.

1. PEČENJE

Za najbolje rezultate prilikom pečenja, uvek unapred zagrejte rernu. Ton će se oglasiti kada se dostigne unapred postavljena temperatura.

- ▶ Dok rerna greje rešetkasti element može vruć. Vodite računa da se plehovi za torte ne dodiruju međusobno.
- ▶ Tamni tiganji upijaju toplotu od reflektujućih tiganja; staklene posude zahtevaju manje temperature.
- ▶ Kada kuvate na više nivoa, obavezno ostavite prostor između polica kako se mirisi ne bi mešali.

2. PRŽENJE

- ▶ Koristite grill ventilator ili ventilator za pečenje mesa, pileline ili povrća. Pečenje mesa bez kostiju, rolovano ili punjenog mesa traje duže od pečenja mesa koje sadrži kosti.
- ▶ Ako koristite kesu za pečenje, koristite funkcije kuvanja koje poseduju i ventilatorsko kuvanje i sledite uputstva proizvođača. Ako više volite da pečete u pokrivenom tiganju koristite funkcije kuvanja koje poseduju i ventilatorsko kuvanje i povećajte temperaturu za 20°C.
- ▶ Veće komade mesa kuvajte duže vremena na nižoj temperaturi kako bi se ravnomerno skuvalo i očuvalo svoju sočnost.
- ▶ Meso uvek ostavite da odstoji najmanje 10 minuta nakon prženja kako biste omogućili da se sokovi slegnu.
- ▶ Zapamtite meso će nastaviti da se kuva nekoliko minuta nakon što ga izvadite iz rerne.

3. GRILOVANJE

- ▶ Ovo je zdravija alternativa prženju.
- ▶ Uvek grilujte sa potpuno zatvorenim vratima rerne.
- ▶ Ako koristite staklene ili keramičke tiganje, budite sigurni da mogu da izdrže visoke temperature roštilja.
- ▶ Da biste izbegli probijanje mesa i puštanje sokova da pobegnu, koristite hvataljku ili špatulu da biste meso okrenuli na pola kuvanja.
- ▶ Meso premažite sa malo ulja kako bi meso bilo vlažno tokom kuvanja. Alternativno marinirajte meso pre roštiljanja (ali imajte na umu da neke marinade mogu lako da izgore).
- ▶ Uvek pažljivo pratite svoju hranu dok roštiljate kako biste izbegli ugljenisanost ili paljenje.

4. ZAGREVANJE

- ▶ Koristite program za pečenje, ili program za pečenje sa ventilatorom kako biste podgrejali hranu.
- ▶ Uvek podgrejte hranu do maksimalne temperature, kako bi se izbegla kontaminacija štetnih bakterija.

Opšti vodič

VAŽNO!

- ▶ U zavisnosti od modela rerne, neke funkcije možda neće biti dostupne.

1. Pečenje

gornji spoljni i donji grejni element

- ▶ Toplota dolazi i od gornjih i iz donjih grejnih elemenata. Ventilator se ne koristi u ovoj funkciji.
 - ▶ Idealni su za kolače i hranu koja zahteva pečenje duže vreme ili na niskim temperaturama.
 - ▶ Za kolače, preporučna temperatura je 160~180°C.
 - ▶ Za sitnije kolače, preporučena temperatura je 160°C. ▶
- Ova funkcija nije pogodna za kuvanje na više polica.

Idealno za hranu kojoj je potrebno da zadrži sočnost i sokove.

2. Ventilator

ventilator i zadnji grejni element

- ▶ Plehovi postavljeni na različitim pozicijama za hranu koja je hrskava spolja i mekana u sredini.
- ▶ Kaserole se kuvaju do savršenstva a njihovo podgrevanje je brzo i efikasno.
- ▶ Ako recept u toku kuvanja prebacujete na program kuvanja sa ventilatorom, preporučujemo da smanjite vreme pečenja ili smanjite temperaturu za otprilike 20°C.
- ▶ Za artikle sa dužim vremenom pečenja (npr. preko sat vremena) možda će biti potrebno smanjiti i vreme i temperaturu.

Idealan je za pripremu keksa, pogačica, mafina i kolača.

3. Grill + ventilator

Ventilator, gornji i donji grejni elementi

- ▶ Ova funkcija koristi intenzivnu toplotu iz gornjih elemenata za spoljašnju hrskavost hrane i ventilator kako bi osigurala savršenu pripremu recepta.

Idealno za piletinu, govedinu ili roštiljanje vašeg omiljenog mesa.

4. Grill

gornji unutrašnji i spoljni grejni elementi

- ▶ Intenzivna toplota zračenja emituje se iz oba elementa. Postoji 11 koraka između 'LO' i 'HI' (100% napajanje).
- ▶ Zagrevanje nije od suštinskog značaja iako neki ljudi radije dozvoljavaju da se element greje nekoliko minuta pre nego započnu proces grilovanja.
- ▶ Najpogodnija funkcija za 'završni korak' mnogih obroka, na primer fritate.

Idealno za tost hleb ili za dobijanje spoljašnje braon boje.

5. Pečenje sa ventilatorom

ventilator, spoljni gornji i unutrašnji grejni elementi.

- ▶ Ventilator u rerni cirkuliše toplim vazduhom i distribuira ga unutar rerne.
- ▶ Ukoliko koristite ovaj program kuvanja, moguće je da ćete morati da smanjite temperaturu kuvanja.
- ▶ Koristite ovaj program na niskoj temperaturi npr. 50°C za sušenje voća, povrća i lekovitog bilja.

Idealno za pečenje na jednoj polici za koje je potrebno manje od sat vremena – Hrana kao što su mafini, pogačice i kolači ili stvari kao što su enčilade.

6. Pečenje peciva i kolača

ventilator i donji grejni element.

Ova funkcija će ZAGREVATI rernu oko 8 minuta do 180°C.

- ▶ Ventilator distribuira toplotu iz gornjeg grejnom elementa širom cele rerne.
- ▶ Obezbeđuje intenzivnu toplotu u podnožju hrane i obezbeđuje joj braonkastu boju.

Idealno za slatko i slano pecivo koje zahteva hrskavu podlogu.

7. Prženje

Opcija 1: ventilator i gornji i donji unutrašnji grejni element

Opcija 2: unutrašnji gornji i donji grejni element

- ▶ Kuvanje na unapred određenoj temperaturi: temperatura će se smanjiti na vaš unapred određeni nivo do kraja vremena kuvanja, obezbeđujući nežno i sočno pečenje.
- ▶ Rerna se ne zagreva pre samog procesa kuvanja. Potrebno je da hrana bude postavljena u rerni pre pokretanja programa kuvanja.

Idealno za prženje mesa i povrća. Preporučuje se prženje velikih komada mesa. Možete koristiti sondu za bolji rezultat.

VAŽNO!

Funkcija prženja je podeljena u dve faze:

Korak 1: U prvih 20 minuta, rerna će koristiti ventilator plus gornji unutrašnji i spoljni elemenata (Ako temperatura dostigne 250 °C, rerna će automatski prestati da se zagreva.).

Korak 2: Nakon pada temperature do željenog podešavanja temperature, rerna će koristiti gornje unutrašnje i donje grejne elemente. Ako je vreme kuvanja manje od 20 minuta, rerna će automatski pokrenuti prvi korak.

8. Klasični program za pečenje

-Donji grejač

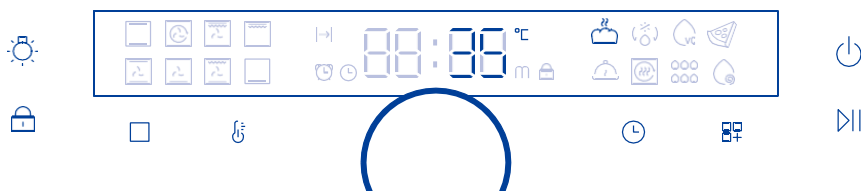
- ▶ Toplota dolazi samo od donjeg elementa, ventilator se ne koristi.
- ▶ Ovo je tradicionalna funkcija pečenja, pogodna za recepte koji su razvijeni u starijim reernama.
- ▶ Pecite na samo jednoj polici u isto vreme.
- ▶ Rerna će biti toplija na vrhu.

Idealno za hranu koja zahteva delikatno pečenje i imaju podlogu, kao što su tartovi sa kremom, pite, kiflice i čizkejk ili bilo šta što ne zahteva direktnu toplotu i braon boju na vrhu.

Za najbolje iskustvo kuvanja preporučujemo vam ispod tabele za referencu. Svaka funkcija ima unapred određenu temperaturu, možete ih resetovati u zavisnosti od tipa Hrana i težine.

Ikonica	Funkcija	Temperatura (°C)	Raspon temp. (°C)	Trajanje programa	Zagrevanje
	Pečenje	180	30-300	0:01-23:59	√
	Ventilator	160	30-300		√
	Grill+Ventilator	180	30-250		×
	Grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Pečenje sa ventilatorom	200	30-250		√
	Pečenje testa	160	30-220		√
	Prženje	165	30-250		×
	Klasično kuvanje	160	30-220		√

Smart program vam može pomoći da kuvate hranu efikasnije, lakše, ali vam takođe može pomoći u lakom čišćenju vašeg aparata.



Smart program možete odabrati okretanjem programatora.

1. Program za narastanje testa 🍪

Koristite ovaj program pre pečenja poslastica kako bi vaše testo brže naraslo bez gubljenja bilo kakvih svojstava.

VAŽNO!

- ▶ Program narastanja testa koristi niže temperature. Rerna će koristiti automatski podešenu temperaturu i vreme.
- ▶ Ova funkcija će raditi samo ako je rerna prethodno ohlađena.

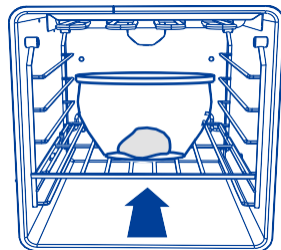
1. Koristite 🕒 kako biste odabrali ovaj program. Displej će prikazati automatski podešenu temperaturu od 35°C.

Napomena: ukoliko je rerna vruća pre pokretanja programa:

- ▶ Ogласиće se zvučni signal, ekran će prikazati ikonicu 🍪 i ventilator će se isključiti.
- ▶ Otvorite vrata rerne i ostavite je da se ohladi.

Stavite testo u posudu otpornu na toplotu i prekrijte plastičnom folijom i/ili čistom vlažnom krpom, a zatim stavite činiju u centar rerne.

U zavisnosti od iskustva u kuvanju, možete podesiti trajanje ovog programa. Pritisnite ▶▶ kako biste pokrenuli program.



Ukoliko podesite vreme trajanja programa, tajmer će početi sa odbrojavanjem vremena.

VAŽNO!

Nemojte stavljati testo u prethodno zagrejanu rernu!

Ukoliko podesite trajanje programa:

► Oglasiće se ton i nakon toga možete izvaditi činiju iz rerne. Proverite da li je testo dovoljno naraslo (testo bi trebalo da izgleda mnogo veće). Da biste proverili da li vam je testo dovoljno naraslo, nežno pritisnite jednim prstom, nakon toga testo bi trebalo ponovo da se podigne.

► Ako ne podesite trajanje programa, morate pratiti status testa i zaustaviti program tako što ćete držati  kada procenite da je testo dovoljno naraslo.

Ukoliko želite ponovo da pokrenete program narastanja testa:

- Pritisnite , koristite  da odabere funkciju.
- Pratite uputstva gore kako biste resetovali ovaj program.

2. Za zaustavljanje programa:

Pritisnite i držite  ili skrolujte do funkcije kuvanja koju želite da pokrenete.

2. Funkcija odmrzavanja

Koristite ovu funkciju za odmrzavanje hrane pre kuvanja.

VAŽNO!

Za odmrzavanje su potrebne niske temperature.

Rerna će raditi na automatski podešenoj temperaturi.

1. Koristite  kako biste došli do funkcije Odmrzavanja . 

Napomena: Displej će prikazati automatski podešenu temperaturu 40°C.

2. Uklonite omot hrane koju želite da odmrznete i postavite je na odgovarajuću posudu/pleh. Nemojte prekrivati hranu posudom kako ne biste usporili sam proces odmrzavanja.

3. Pritisnite  da biste započeli proces odmrzavanja.

Ako želite, možete podesiti trajanje programa pre nego što započnete odmrzavanje, a ekran će odbrojavati preostalo vreme.

3. VAKUMSKO KUVANJE

1. Koristite ovu funkciju za pripremu hrane na nižim temperaturama. Možete pripremiti meso, voće, povrće. Poštujte sve savete za pripremu namirnica kako biste očuvali njenu sočnost i ukuse.

VAŽNO ZA BEZBEDNOST HRANE:

- ▶ Koristite visokokvalitetne sirovine koje su što svežije.
- ▶ Uvek držite sirovine u ispravnim uslovima pre kuvanja
- ▶ Uvek očistite hranu pre nego što je skuvate.
- ▶ Za dobre i sigurne rezultate kuvanja, uvek kuvajte hranu na način koji je naveden u tabelama.
- ▶ Da bi se izbegli bezbednosni problemi, Hrana ne bi trebalo duže vremena da se drži na temperaturi ispod 60°C.
- ▶ Samo sirova hrana može na kratko vreme da se koristi na niskim temperaturama za kuvanje.
- ▶ Nemojte koristiti vakuumsku funkciju kuvanja za podgrevanje ostataka hrane.
- ▶ Uvek čuvajte sirovu hranu odvojeno od sveže hrane.
- ▶ Nemojte koristiti isti pribor za meso i povrće. Ako to uradite, molimo vas da pažljivo operete pribor pre ponovnog korišćenja.

VAŽNO ZA FUNKCIJU VAKUMSKOG KUVANJA:

- ▶ Neophodna oprema za vakuumsku funkciju kuvanja su vakumske kese.
- ▶ Koristite vakuum kese namenjene za vakuumsku funkciju kuvanja.
- ▶ Ne koristite iste vakumske kese više puta.
- ▶ Postavite stepen vakuuma na najviši mogući nivo kako bi kuvanje bilo brže i ravnomernije.
- ▶ Da biste garantovali bezbedno zatvaranje vakumske kese, uverite se da je deo za zatvaranje potpuno čist.

2. Opšti vodič za vakumiranje:

- ▶ Možete dodati malo ulja i začina u zavisnosti od vašeg ukusa.
- ▶ Koristiti beli luk u prahu kao zamenu za sirov beli luk.
- ▶ Umesto maslinovog ulja možete koristiti neutralnu vrstu ulja.
- ▶ Neka stepen vakuuma bude što veći (99,9%) kako bi vam pomogao da brže i ravnomernije kuvate hranu.

2.1 Vakumsko kuvanje: Meso

- ▶ Nemojte koristiti porcije mesa veće debljine nego što tabele pokazuju.
- ▶ Vreme kuvanja u tabeli je minimalno neophodno vreme.
- ▶ Vreme kuvanja se može povećati u skladu sa ličnim preferencijama.
- ▶ Koristite samo meso bez kostiju da izbegnete oštećenje vakuumskih kesa.
- ▶ Da bi fileti bili ukusni, propržite ih pre i posle vakuum pakovanja.
- ▶ Propržite površinu mesa premazanu puterom nakon završetka kuvanja, ukus će biti mnogo bolji.

Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicija polica
Govedina					
Filet goveđi medium	4cm	400	63	120	3
Filet goveđi srednje pečen	4cm	400	66	120	3
Filet goveđi srednje pečen	4cm	400	70	120	3
Filet teleći medium	4cm	400	60	120	3
Filet teleći srednje pečen	4cm	400	65	120	3
Hrana	Debljina hrane	Količina hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicija polica
Srnetina/Jagnjetina					
Jagnjetina	3cm	400	65	105-115	3
Vepar	3cm	400	90	120	3
Zečetina	1.5cm	400	75	120	3
Živina					
Pileće grudi	3cm	500	70	120	3

Pačije grudi	2cm	500	65	140-160	3
Čureće grudi	2cm	500	70	75-85	3
Jaja					
Savršeno za tost hleb	Regularna	/	60	90	3
Žumance - mekano, oblikovano	Regularna	/	65	90	3
Žumance se razvija granularno, mekano je	Regularna	/	71	60	3
Žumance granularno-mrvičasto i počinje da dobija zelenu boju	Regularna	/	80	60	3

2.2 Vakumsko kuvanje: Riba i morski plodovi

- ▶ Nemojte koristiti riblje delove veće debljine nego što tabele pokazuju.
- ▶ Riblje filete osušite papirnim ubrusom pre nego što ih stavite u vakuumsku kesu.
- ▶ Dodajte malo vode u vakuum kesu kada kuvate dagnje.

Hrana	Debljina Hrane	Količina Hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
Riba i morska hrana					
Šaran	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
Som	4 fileta 1 cm	500	70	25	3
Bakalar	2 fileta 2 cm	500	65	90	3
Školjke	Veliki komad	500	60	100-110	3
Škampi	Veći komadi	500	75	26-30	3

2.3 Vakumsko kuvanje: Povrće

- ▶ Oljuštite povrće tamo gde je potrebno.
- ▶ Neko povrće može da promeni boju kada ga oljuštite i kuvate u vakuumskoj kesii.
- ▶ Da biste zadržali boju artičoka, stavite ih u vodu sa limunovim sokom nakon što ih očistite i isecite.

Hrana	Debljina Hrane	Količina Hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
Povrće					
Asparagus	ceo	500	68	90	3
Asparagus	ceo	500	68	90	3
Krastavac	kriške 1 cm	500	90	90	3
Mladi luk	kriške ili kolutovi	500	95	90	3
Patlidžan	kriške 1 cm	500	90	90	3
Bundeva	komadi veličine 2 cm	500	90	90	3
Biber	kriške ili četvrtina	500	95	90	3
Celer	kriške 1 cm	500	95	90	3
Šargarepa	kriške 0.5 cm	500	95	90	3
Celer	kriške 1 cm	500	95	90	3
Paškanat	kriške 1 cm	500	95	90	3

Hrana	Debljina Hrane	Količina Hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
Povrće					
Krompir	kriške 1 cm	500	95	90	3
Artičoke	na polovine	500	95	90	3

2.4 Vakumiranje: Voće

- ▶ Oljuštite voće, uklonite semenke i jezgra tamo gde je to potrebno.
- ▶ Da biste zadržali boju jabuka i krušaka, stavite ih u vodu sa limunovim sokom nakon što ih očistite i isecite.
- ▶ Za bolje rezultate skuvajte hranu odmah nakon pripreme za kuvanje.

Hrana	Debljina Hrane	Količina Hrane (g)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
Voće					
Breskva	na polovine	2 kom	90	60	3
Šljiva	na polovine	500	90	60	3
Mango	kockice veličine 2 x 2 cm	1 kom	90	60	3
Nektarina	kolutići ili kriške	1 kom	90	60	3
Ananas	kriške 1 cm	500	90	60	3
Jabuka	na četvrtine	2 kom	95	60	3
Kruška	na polovine	2 kom	95	60	3
Vanilla krem	350 g u svakoj kes	500	85	60	3

4. Pizza funkcija

Ova funkcija zagrevanja će trajati oko 18 minuta do 300°C.

- Ventilator cirkuliše toplotom iz donjeg elementa u celoj rerni.
- Odlična za pripremu hrskave i mekane pice.
- Za najbolje rezultate, unapred zagrejte kamen za picu najmanje 1 sat pre kuvanja.

Pizza	Tip	Dodaci	Pozicioniranje polica	Temperatura °C	Vreme kuvanja
Zamrznuta	Tanka	Žičana polica	2	190~210	15~20
	Deblja	Žičana polica	2	180~200	20~25
Domaća	Tanka	Pleh za pizzu	2	230-250	10~15
	Tanka	Pleh za pizzu	2	230-250	8~12
	Deblja	Pleh za pečenje	2	210-220	15~20
	Deblja	Pleh za pizzu	2	210-220	15~20
	Tanka	Pleh za pečenje	2	300	4~6
	Tanka	Pleh za pizzu	2	300	3~5

VAŽNO!

Ako ne podesite trajanje za Pizza režim, rerna će neprekidno raditi dok ručno ne zaustavite rernu. Trebalo bi da obratite više pažnje na posmatranje statusa pripreme hrane kako biste izbegli prekuvanu hranu.

5. Air fry funkcija

Idealno za:

zamrznutu hranu, hranu kojoj je potrebno zagrevanje:

- Postavite hranu na pleh za pečenje za najbolje rezultate kuvanje.

- ▶ Replicira uslove koji se koriste u fritezama na vruć vazduh.
- ▶ Zdraviji način prženja koji uz manje ulja kreira hrskavu hranu. Za najbolje rezultate premažite hranu sa 1—2 kašike ulja. Za unapred upakovanu Hranu: ako kuvarski savet proizvođača predlaže korišćenje funkcije koja nije zasnovana na ventilatoru, smanjite temperaturu za 20°C (70°F).
- ▶ Jednostruko kuvanje na polici: kuvajte u gornjem delu rerne, ali ne na najvišoj polici.
- ▶ Zagrevanje nije potrebno. Za najbolje rezultate preporučuje se da se hrana odmah po početku funkcije kuvanja stavi u rernu.

Hrana	Police	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
Čips	Poslužavnik za pečenje	205	15~20	4
Čips	Airfry korpa	205	15~20	3
Hash braon	Polica	200	20~25	3
Pileći nuggetsi	Poslužavnik za pečenje	200	18~23	4
Pileći nuggetsi	Airfry korpa	205	18~23	3
Krilca	Polica	180	20~25	3

6. Dehidracija

Isušivanje je inteligentna funkcije grejanja koja vam omogućava da sušite voće, povrće i bilje sa izvanrednim rezultatima. Sa ovom vrstom očuvanja, ukusi su koncentrisani procesom dehidracije.

Takođe možete nežno kuvati pečenu hranu, kao što je kaserola ili gulaš.

Aparat optimalno kontroliše snabdevanje energijom prostora za kuvanje. Hrana se kuva u fazama koristeći zaostatke toplote. To znači da hrana zadržava svoju sočnost.

Za sušenje koristite samo provereno voće, povrće i lekovito bilje i temeljno ih operite. Predite lćani stalak masnim papirom ili papirom za pečenje. Ocedite višak vode iz voća i osušite ga.

Preporučena temperatura podešavanja je 60-110°C.

Ako je potrebno, isecite ga na jednake komade ili tanke kriške. Stavite nepečeno voće na posudu sa isečenim površinama okrenutim ka gore. Uverite se da se ni voće ni pečurke ne preklapaju na žičanu rafu.

Rendajte povrće, a zatim ih blanširajte. Dozvolite blanširanom povrću da se ocedi i ravnomerno ih rasporedite na žičanu stalak.

Suvo bilje na stabljici. Ravnomerno pozicionirajte bilje i blago oguljeno na žičanu stalak.

Okrenite veoma sočno voće i povrće nekoliko puta. Nakon sušenja odmah izvadite osušene proizvode iz papira.

Idealno je za sušenje voća, povrća, lekovitog bilja..

Hrana	Pripremite	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pozicioniranje polica
List kupusa	Kuvano	70	1H30min	3
Dugačak pasulj	Kuvano	55	3H	3
Wedges od krompira	Na pari	55	13H,okretanje posle 2H	3
Kriška manga	/	70	8H,okretanje posle 4H	3
Kriška banane	Umočena u slanu vodu	55	7H,okretanje posle 2H	3
Kriška limuna	/	55	15H,okret posle 2H	3
Kriška jabuke	Umočena u slanu vodu	55	8H,okreni posle 2H	3
Sirovi svinjski posni	/	55	7H,okretanje posle 2H	3
Sirove pileće grudi	/	70	5H,okretanje posle 1H	3
Šunka sa ljuskom	Kuvano	70	6H,okretanje posle 2H	3
Sušena govedina	Kuvana i marinirana	90	2H	3

7. Zagrevanje

Idealno za održavanje toplote hrane ili podgrevanje prethodno pripremljenog recepta.

1. Obezbeđuje konstantnu nisku temperaturu 90°C.
2. Kako biste zagrejali hranu na odgovarajuću temperaturu odaberite tip hrane koju grejete, obzirom da će potpuno hladna hrana zahtevati veću temperaturu kako bi se izbeglo kreiranje bilo kakvih štetnih bakterija.

8. Poslednje korišćeni recepti

Vaša rerna će zapamtiti poslednje korišćene recepte.

1. Pritisnite , koristite  kako biste stigli do funkcije  , pritisnite  da potvrdite.

Ukoliko ne postoji poslednje korišćeni recept, ekran će prikazati "-- "

Ukoliko postoji poslednje korišćeni recept, ekran će prikazati temperaturu i trajanje. Možete prilagoditi vreme i trajanje kuvanja recepta.

2. Ukoliko želite da izađete iz „Poslednje korišćeni recepti“ .
3. Pritisnite  kako biste započeli kuvanje. Displej će prikazati unapred podešeno vreme i temperaturu.

9. Čišćenje vodom

Uklonite što više prljavštine i zaostataka ručno. Uklonite pribor i podršku na polici da biste očistili bočne zidove. Za bolje performanse treba da pokrenete funkciju kada je aparat ohlađen. Navedeno vreme je vezano za trajanje funkcije i ne uključuje vreme potrebno za čišćenje šupljina od strane korisnika. Kada je funkcija u toku, nećete moći da vidite trajanje.

1. Sipajte 200ml vode u dno rerne.
2. Koristite  i skrolujte dok ne vidite sledeću ikonicu  .

3. Pritisnite  kako biste započeli funkciju, displej će prikazati 00:20 i počće odbrojavanje preostalog vremena.

4. Akustični signal će se oglasiti kada se proces završi.

Unutrašnju površinu aparata obrišite neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Za čišćenje možete koristiti toplu vodu ili deterdžent koji je namenjen isključivo za čišćenje rerne.

Nakon čišćenja ostavite rernu otvorenu 1 h. Sačekajte da se uređaj osuši. Da biste ubrzali sušenje možete zagrejati aparat toplim vazduhom na temperaturi 150°C otprilike 15 minuta. Maksimalne efekte funkcije čišćenja možete dobiti ako ručno očistite aparat odmah po završetku funkcije.

UPOZORENJE

- ▶ Nemojte otvarati rernu tokom rada, možete se povrediti zbog vruće pare.
- ▶ Budite svesni vrele pare kada otvorite vrata rerne nakon završetka programa da bi se izbegao rizik od opekotina.
- ▶ Uvek koristite čistu vodu za piće da napunite prostor za vodu. Nemojte koristiti druge tečnosti.
- ▶ Kada čistite rernu vrućom vodom, poželjno je da koristite rukavice za čišćenje.
- ▶ Očistite vodu i koja je ostala nakon upotrebe kako biste izbegli rizik od mikrobiološke opasnosti.

10. Smart Recepti

Za bolje iskustvo kuvanja možete izabrati neki od smart recepata za pripremu mesa.

1. Pritisnite , koristite  da skrolujete funkciju do   . Pritisnite  za potvrdu, displej će prikazati P1.
2. 10 recepta je sistemski instalirano, možete koristiti  za selektovanje P1~P10.
3. Pritisnite  za potvrdu recepta, ako postoji više nivoa jednog recepta to će biti prikazano na ekranu - P1-1,P1-2...
4. U skladu sa tabelom koja se nalazi ispod, koristite  kako biste Odabrali željeni recept.
5. Pritisnite , displej će prikazati temperaturu.
6. Pritisnite  da započnete kuvanje.
7. Pritisnite  kako bi ste se vratili na meni.

Kod prvog nivoa	Kod drugog nivoa	Hrana	Status	Police	Pozivanje Polica	Funkcija	Vreme min/ količina hrane
P1	P1-1	Govedina bez kostiju	Rovit	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	20/450g
	P1-2		Srednje pečen		3		25/450g
	P1-3		Potpuno pečen		3		35/450g
P2	P2-1	Rebarca	Rovit	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	30/450g
	P2-2		Srednje pečen		3		35/450g
	P2-3		Potpuno pečen		3		40/450g
P3	P3-1	Srneća noga sa kostima	Srednje pečen	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	28/450g
	P3-2		Potpuno pečen		3		33/450g
P4	P4-1	Srneća noga bez kostiju	Srednje pečen	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	35/450g
	P4-2		Potpuno pečen		3		45/450g
P5	P5-1	Teletina	Srednje pečen	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	40/450g
	P5-2		Potpuno pečen		3		45/450g
P6	P6-1	Čuretina (cela čurka)	Bez punjenja	Polica za jednu žicu/rešetku	1	Pečenje	22/450g
	P6-2		Sa punjenjem		1		20/450g
P7	P7-1	Svinjetina (bez kostiju)	Srednje pečen	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Prženje	40/450g
	P7-2		Potpuno pečen		3		45/450g
P8	P8-1	Meso jelena	Rovit	Polica za jednu žicu/rešetku	4	Grill	7/450g
	P8-2		Srednje pečen		4		9/450g
P9		Piletina (celo pile)	Potpuno pečen	Polica za jednu žicu/rešetku	3	Grill	45/450g
P10		Svinjetina (veći komad)	Hrskav		3	Vent. pečenje	20

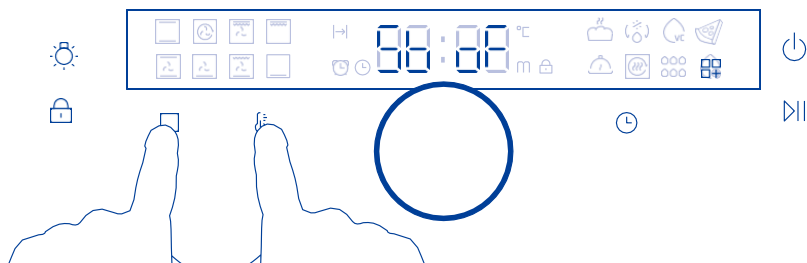
11. Zaključavanje panela

Ova funkcija namenjena je sprečavanju slučajnog korišćenja rerne (npr.od strane dece). Kada se rerna zaključa, kontrole ne reaguju i rerne se neće uključiti. **Da zaključate:** Pritisnite i držite  3 sekunde dok se ne upali svetlo indikatora. Kada je tabla zaključana, može se kontrolisati samo dugme ON/OFF i Svetlo. Ako dodirnete drugo dugme,  3 puta i rerne će emitovati zvuk. **Da otključate:** Dodirnite i držite  3 sekunde dok se svetlo indikatora ne ugasi.

12. Podešavanje za Sabbath

Ova postavka je namenjena pripremi recepata za Sabbath. Dok je vaša rerna u ovoj postavci:

- ▶ Ekran i indikatori će biti neosvetljeni, dugmad neće reagovati isključujući taster za uključivanje/isključivanje i svetlo.
- ▶ Rerna neće emitovati ni jedan zvučni signal.
- ▶ Neće biti prikazani kodovi upozorenja ili promene temperature.
- ▶ Pečenje  je jedina dostupna funkcija u ovom programu.



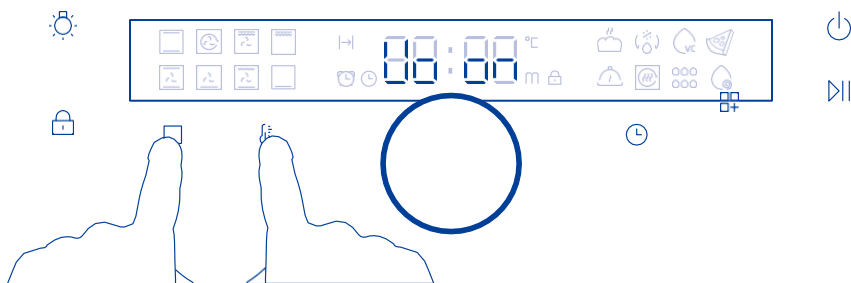
13. Podešavanje jačine zvuka

Pritisnite i držite  i  u isto vreme 3 sekunde, displej će prikazati .

2. Koristite  kako biste podesili željenu jačinu zvuka, ekran će prikazati .

3. Koristite  za promenu podešavanja zvuka ( / ).

4. Pritisnite  kako biste sačuvali podešavanja. ► Podrazumevano podešavanje je .



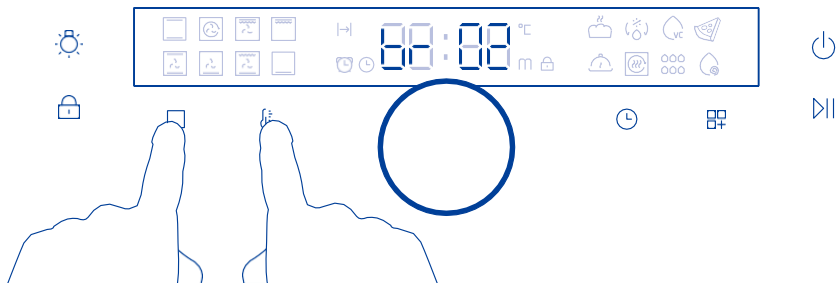
14. Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Pritisnite i držite  i  u isto vreme 3 sekunde, displej će prikazati .

2. Koristite  kako biste podesili željenu osvetljenost ekrana, ekran će prikazati .

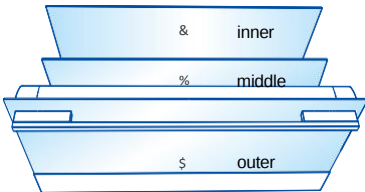
3. Koristite  za promenu osvetljenosti ekrana ( /  / ).

4. Pritisnite  da biste sačuvali podešavanja. ► Automatski podešena osvetljenost ekrana je .



Ručno čišćenje

UVEK	NIKAD
- Pre bilo kakvog ručnog čišćenja ili održavanja, prvo sačekajte da se rerma ohladi. - Pročitajte uputstva za čišćenje i odeljak "Bezbednost i upozorenja" pre nego što počnete da čistite reru. - Da biste sprečili da mrlje i ostaci hrane postanu uporni i teški za čišćenje, preporučujemo uklanjanje svih lako dostižnih mesta nakon svake upotrebe.	- Nemojte koristiti paročištač. - Ne odlažite zapaljive materije u reru. - Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, kao ni žičane sunđere kako ne biste oštetili reru. - Nikada nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne na katalitičkim oblogama. - Nikada ne ostavljajte alkalne ili kisele supstance (kao što su limunov sok ili sirće) na površinama rerne. - Nemojte koristiti sredstva koja u sebi sadrže hlor ili kiselinu.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Staklene površine	Vrata se sastoje od ukupno 3 staklena okna  Da biste očistili stakleno okno B, prvo ćete morati da uklonite vrata i unutrašnje okno. Za detaljne instrukcije pogledajte odeljak 'Uklanjanje i zamena staklenih okna i čišćenje'. Očistite rastvorom blagog deterdženta ili sode bikarbone i tople vode, a zatim obrišite suvom krpom. Obrišite sredstvom za čišćenje stakla i osušite mekom krpom.	- Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili bilo koje drugo grubo/abrazivno sredstvo. - Čistači, krpe, oštri metalni strugači za čišćenje staklenih površina. Oni grebu staklo i mogu da oštete njegov poseban premaz, što zauzvrat može rezultirati pucanjem ili razbijanjem stakla. - Čak i ako čistite samo unutrašnje okno (C), uklonite vrata i prvo okno. Čišćenje stakla sa oknom u vratima može dovesti izlivanja tečnosti na ostale površine. - Koristite samo vlažnu krpu kako biste očistili određene delove rerne, obzirom da agresivni čistači mogu da naštetite vašem uređaju.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Traka od nerđajućeg čelika/ drška na prednjoj strani vrata rerne	• Čistiti rastvorom blagog deterdženta i tople vode, a zatim obrisati mikrofiber krpom. • Ukoliko je neophodno, koristite odgovarajući sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika i poliranje.	• Uvek pročitajte uputstvo za čišćenje pre svakog čišćenja kako ne biste oštetili rernu.
Okvir vrata	Čistiti rastvorom blagog deterdženta i tople vode, a zatim obrisati suvom krpom.	
Teleskopske vođice	Čistiti rastvorom blagog deterdženta i tople vode, a zatim obrisati suvom krpom.	Ne perite vođice u sudomašini, obzirom da će to ukloniti premaz koji im omogućava lakše klizanje.
	Uklonite sve iz rerne: sve police i poslužavnike, bočne rafove, katalitičke panele. Uklonite vrata rerne (pogledajte uputstva na sledećim stranicama). Obrišite unutrašnjost rerne pomoću kućnih deterdženata ili čistača na bazi amonijaka. Obrišite vlažnom krpom i dozvolite da se potpuno osuši.	• Da biste sprečili da mrlje i ostaci hrane postanu uporni i teški za čišćenje, preporučujemo uklanjanje svih lako dostiznih mesta nakon svake upotrebe. • Kako biste lakše očistili vašu rernu, pogledajte odeljak čišćenje rerne. • Da bi ste lakše očistili gornji deo rerne, moguće je pomeriti police, proverite odeljak „Pozicioniranje polica“.

ŠTA?	KAKO?	VAŽNO!
Plehovi, police, žičane vođice	● Očistite sa mešavinom blagog deterdženta i tople vode. ● Natopite uporne mrlje mešavinom vruće vode i deterdženta za sudomašinu. ● Osim pleha za pečenje, pleh se može prati u sudomašini.	
Guma na vratima rerne	● Očistite sa mešavinom deterdženta i tople vode.	/
Posuda za kapljanje	● Očistite sa mešavinom deterdženta i tople vode.	/
Katalitičke obloge	Katalitički paneli imaju funkciju oksidacije samočišćenja.	

Uklanjanje bočnih vođica

VAŽNO!

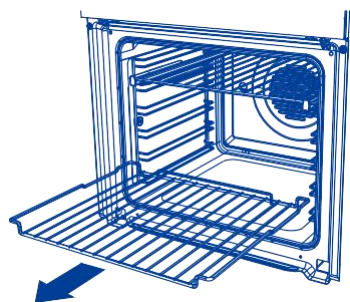
Uvek prvo isključi rernu iz utičnice. Uverite se da se rerna potpuno ohladila pre početka.

Uklonite sve police:

Izvucite sve police i uklonite ih.

Radi lakšeg pristupa preporučujemo uklanjanje vrata rerne.

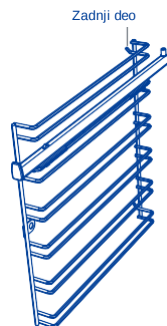
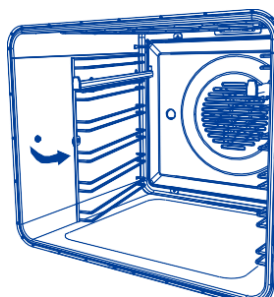
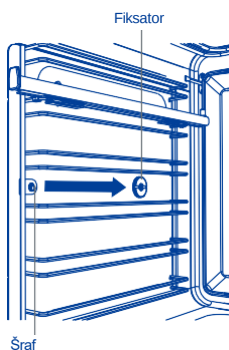
Pogledajte 'Uklanjanje i čišćenje vrata rerne.'



Uklonite obe bočne vođice:

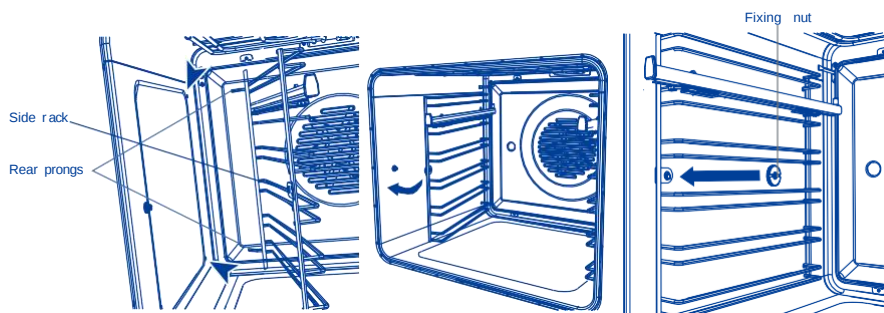
Odvrnite i uklonite šraf za fiksiranje na prednjoj strani. Koristite novčić da olabavite šraf ako je potrebno.

1. Povucite bočne vođice prema centru rerne dok ih ne skinete sa šrafa.
2. Pomerajte bočne vođice ka napred dok ih ne uklonite.



Zamenite držače polica:

1. Polako povucite zadnje dužine bočnih držača.
2. Uklopite držače tako da ih ne koči šraf.
3. Zamenite deo za fiksiranje i zategnite ga.



Uklanjanje i pozicioniranje držača (delovi se kupuju zasebno).

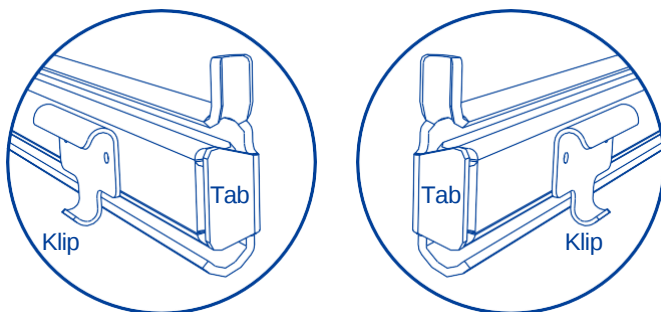
VAŽNO!

Kod kompaktnih rena:

Police na izvlačenje ne mogu da se postave na poziciju 3 i 4.

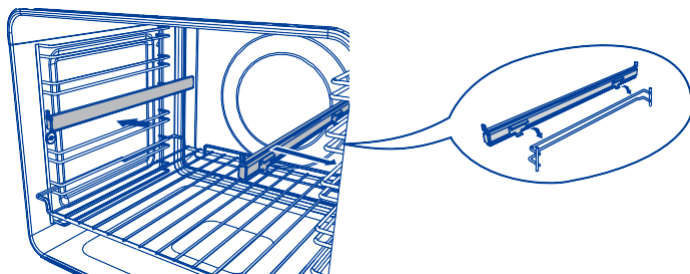
Kako bi se držači pravilno uklopili:

- Uverite se da su držači pravilno uklopljeni kao na slikama.
- Uklopite gornji deo klipova preko bočnog dela, prednji klip treba uklopiti što je moguće više blizu prednjeg delu bočnog držača. Uverite se da je zadnji klip angažovan.
- Rotirajte slajder na dole, kao što je prikazano na ilustracijama.



Uklanjanje bočnih držača:

Uхватite deo namenjen za police na izvlačenje i rotirajte dno nagore da biste oslobodili klipove i uklonili držače.



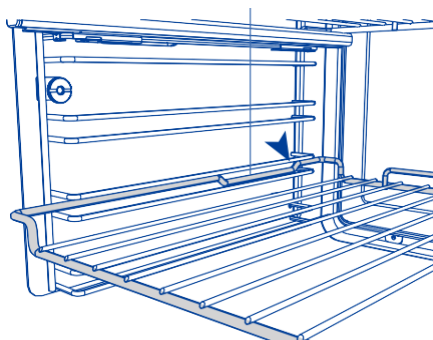
Kada repositionirate držače:

- ▶ prvo uklonite police
- ▶ obe strane dela za police na izvlačenje

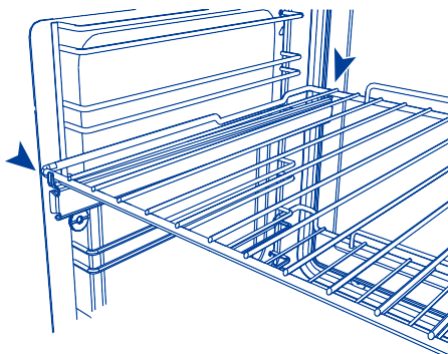
Repozicioniranje plehova:

Instalirajte police koje želite tako da:

- ▶ mogu slobodno da se izvlače
- ▶ deo za zaustavljanje polica bude okrenut na dole
- ▶ Zadnji deo šine se nalazi u zadnjem delu rerne.



Repozicioniranje police između dve žice



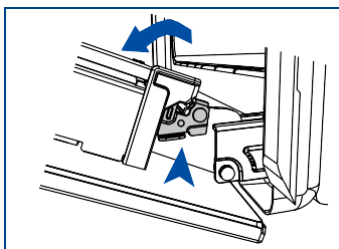
Repozicioniranje police na kliznu policu

Uklanjanje i repozicioniranje vrata

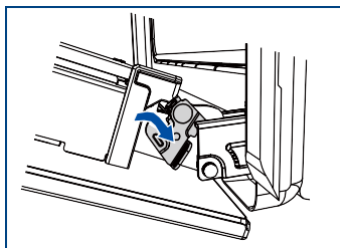
VAŽNO!

Vodite računa, vrata rerne su teška.

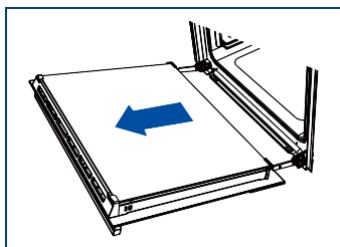
Uklanjanje vrata:



1. Otvorite vrata u potpunosti. Locirajte dve male metalne ručice za zaključavanje na šarkama sa obe strane.

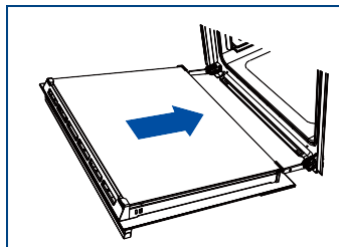


2. Pritisnite svaku ručicu za zaključavanje u potpunosti da bi se vrata oslobodila.

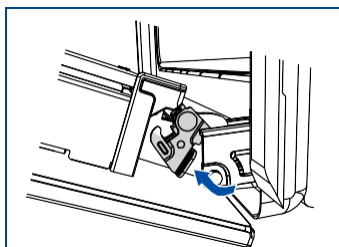


3. Pridržavajte vrata sa obe strane te ih pažljivo uklonite iz šarki.

Repozicioniranje vrata:



1. Pidržavajte obe strane rerne kako biste je pozicionirali tako da vrata legnu pravilno kako bi se dalje zaključala za bezbednu upotrebu.



2. Kada se vrata u potpunosti lociraju na šarkama, pritisnite svaku ručicu za zaključavanje u potpunosti da biste zaključali vrata na šarke.

3. VAŽNO!

Uverite se da su vrata pravilno postavljena i fiksirana, pre nego što zatvorite vrata.

Uklanjanje staklenih okna na vratima radi čišćenja.

VAŽNO!

Uvek ostavite rernu da se ohladi i isključite je iz utičnice pre nego što započnete proces čišćenja ili repozicioniranja.

- ▶ Potrudite se da veoma pažljivo sledite mere predostrožnosti i uputstva ispod. Nepravilna zamena staklenih okna i vrata može dovesti do oštećenja rerne i može poništiti garanciju.
- ▶ Vodite računa, vrata rerne su teška (11 kg). Ako imate bilo kakve nedoumice, ne pokušavajte da uklonite vrata.
- ▶ Pobrinite se da se rerna i svi njeni delovi ohlade. Ne pokušavajte da rukujete delovima vruće rerne.
- ▶ Vodite ekstremnu brigu prilikom rukovanja staklenim oknima. Izbegavajte uglove i ivice stakla koje udaraju u bilo koju površinu. To može rezultirati razbijanjem stakla.
- ▶ Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili bilo koje druge oštre/abrazivne čistače, krpe, sunđere, oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina. Oni grebu staklo i mogu da oštete njegov poseban premaz, što zauzvrat može rezultirati pucanjem ili razbijanjem stakla.
- ▶ Ako primetite bilo kakav znak oštećenja na bilo kom od staklenih okna (kao što su naprsline ili pukotine), nemojte koristiti rernu. Pozovite ovlašćenog majstora ili korisničku podršku.
- ▶ Uverite se da ste sva staklena okna ispravno zamenili. Nemojte pravilno koristiti rernu bez svih staklenih okna.
- ▶ Ako je staklena okna teško ukloniti ili zameniti, nemojte forsirati proces uklanjanja ili zamene. Pozovite ovlašćenog servisera ili korisničku podršku.

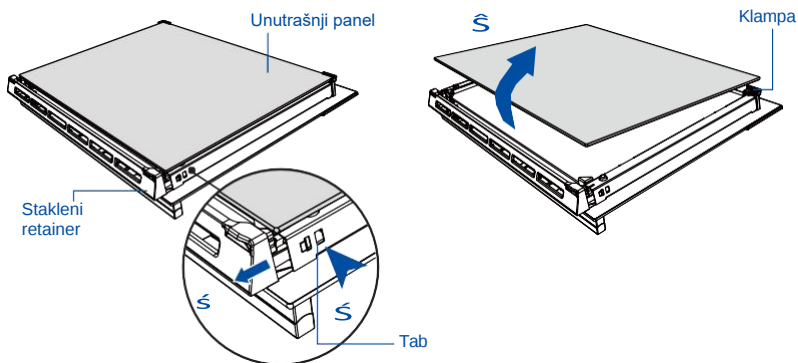
Napomena: Izlazak servise na teren u svrhu pružanja pomoći pri korišćenju ili održavanju rerne nisu pokrivene vašom garancijom.

Preporučujemo uklanjanje vrata kako bi čišćenje stakla bilo lakše. Pogledajte 'Uklanjanje i čišćenje vrata rerne' za uputstva. Kada se vrata uklone, položite ih na meku, čistu, ravnu površinu.

Potrudite se da veoma pažljivo sledite mere predostrožnosti i uputstva ispod. Nepravilna zamena staklenih okna i vrata može dovesti do oštećenja rerne i može poništiti garanciju.

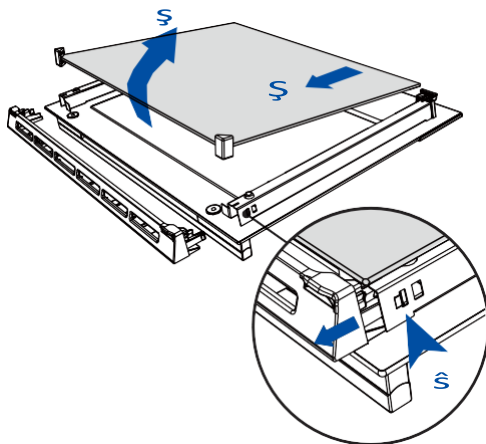
Izvlačenje unutrašnjeg panela:

1. Pritisnite tabove kao što je prikazano na slici ispod:
2. Povucite staklo dok se tabovi ne premeste u najvišu rupu.
3. Držeći vrh unutrašnjeg okna, nežno povucite okno prema vrhu vrata dok okno ne bude očišćeno od stege na dnu vrata i podignite ga. Nemojte intenzivno povlačiti okno kako se ne bi oštetilo.



Uklanjanje unutrašnjeg panela:

1. Ponovo dodirnite tab za zadržavanje stakla sa obe strane vrata. Stakleno okno se zatim može potpuno izvući.
2. Nežno povucite srednje okno prema vrhu vrata dok okno ne počne da izlazi iz klampe na dnu vrata.
3. Podignite okno. Gumeni stoperi na vrhu okna ostaju pričvršćeni za stakleno okno.



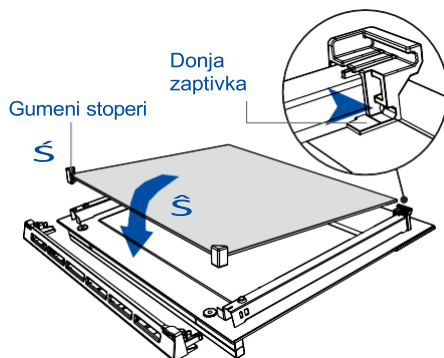
Prilikom zamene staklenih okna uverite se da:

- ▶ unutrašnje okno zamenite kao što je prikazano u uputstvu. Okno mora biti u dole opisanom položaju da bi se uklopilo u vrata i obezbedilo bezbedno i ispravno funkcionisanje rerne.
- ▶ dodatno vodite računa da ne udarite ivice stakla na bilo koji način. Ako imate poteškoća da zamenite okna, uklonite ih i ponovo započnite proces iz početka. Ako ovo i dalje ne pomaže, pozovite "Tehničku podršku".

Zamena srednjeg okna

Uverite se da je okno pravilno postavljeno (upozorenje bi trebalo da bude čitljivo na dnu vrata)

1. Uverite se da su gumeni stoperi i dalje pričvršćeni na vrhu okna.
2. Ubacite okno u donju zaptivku kao što je prikazano na ilustraciji ispod.
3. Polako spuštajte stakleno okno, dok u potpunosti ne nalegne.



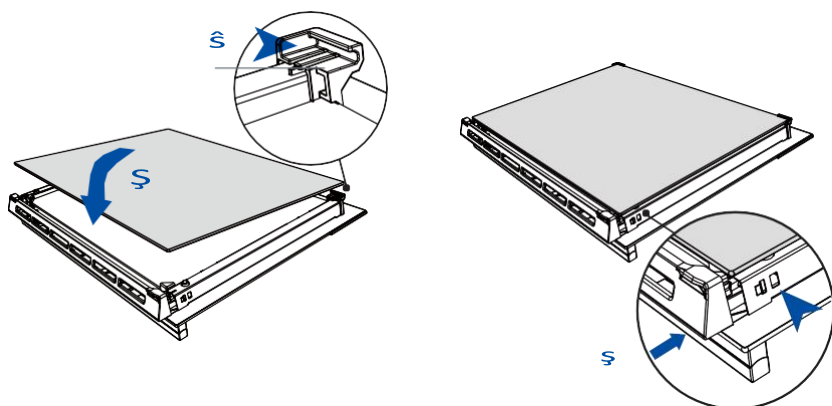
Zamena unutrašnjeg panela

Uverite se da je panel pravilno podešen
(logo treba da bude čitljiv na dnu vrata)

1. Gurnite panel u notch? na dnu vrata.
2. Spustite okno na stegu na vrhu vrata.
3. Vratite staklene naslonjene na svoje mesto i uverite se da su bezbedno isečeni na mestu.

VAŽNO!

Uverite se da je sve pravilno podešeno pre nego što pokrenete uređaj.



Zamena sijalica iz rerne

Napomena: Zamena sijalice u rerni nije pokrivena garancijom.

Svetlo se nalazi na gornjem delu rerne, u sredini.

Neki modeli koriste G9 halogene sijalice sa specifikacijama 220-240V, 50Hz i 25W.

Uvek držite zamensku sijalicu u mekoj krpi. Dodirivanje sijalice će joj smanjiti životni vek.

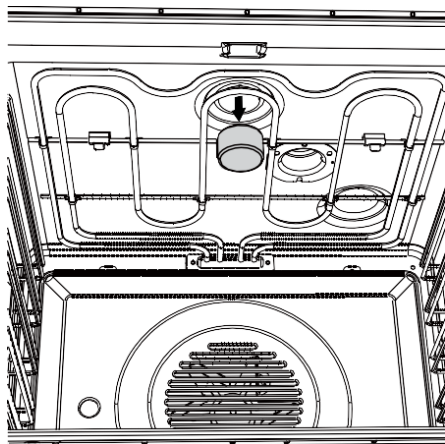
Menjanje sijalice

1. Ostavite da se šupljina rerne i grilovani element ohlade pre promene sijalice.

VAŽNO!

Isključite rernu iz zida pre nego što nastavite.

2. Okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu kako biste ga uklonili.
3. Pažljivo izvucite neispravnu halogenu sijalicu.
4. Pažljivo instalirajte novu sijalicu.
5. Zavrnite poklopac.
6. Ponovo uključite rernu i podesite sat (pogledajte 'Prva upotreba').



Ukoliko ne uspevate sami da rešite problem ili niste sigurni oko rešavanja određene greške, molimo vas kontaktirajte tehničku podršku ili ovlašćeni servis.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	ŠTA URADITI?
Rerna ne radi.	Nema struje.	Proveriti da li je napajanje pravilno uključeno, da li je struja pravilno sprovedena do uređaja.
Rerna ne radi, ali je displej osvetljen.	Rerna je podešena za automatsko kuvanje.	Za uputstva pogledajte 'Automatsko kuvanje'.
Svetlo se ne pali kada otvorim vrata rerne.	Sijalice iz rerne su neispravne. Vrata nisu pravilno zatvorena. Rerni je u podešavanjima sačuvana opcija „Svetlo isključeno“.	Zamenite sijalice. Pogledajte 'Nega i čišćenje' za uputstva. Pogledajte 'Nega i čišćenje' za uputstva o pravilnom uklapanju vrata. Više opcija potražite u odeljku "Postavke željenih opcija korisnika" o promeni opcije „Svetlo isključeno“.
Rerna se ne greje.	Vrata nisu pravilno zatvorena ili se otvaraju previše često tokom kuvanja.	Elementi grejanja su onemogućeni dok su vrata otvorena. Uverite se da su vrata pravilno zatvorena i izbegavajte često otvaranje tokom kuvanja.
Stakleno okno u vratima rerne je puklo, okrnjeno ili razbijeno.	Nepravilno čišćenje ili ivica stakla udara u nešto.	Ne smete koristiti rernu. Pozovite ovlašćenog majstora ili brigu o kupcima.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	ŠTA URADITI?
Osećam vrelí vazduh iz ventilacije nakon saopštenja.	Ovo je normalno.	Iz bezbednosnih razloga ventilatori za hlađenje će se nastaviti da rade čak i kada ste isključili rernu. Ventilatori će se automatski isključiti kada se rerna ohladi.
Ventilator za rernu se uključuje kada izaberem funkciju koja ne koristi ventilator (npr. pečenje ili klasično pečenje)	Ovo je normalno. Ventilator se nakupi dok rerna zagreje. Može da se isključi kada rerna dostigne postavljenu temperaturu.	Sačekajte dok se ne oglasi dugačak ton i svi indikatori grejanja: rerna će tada biti spremna za upotrebu.
Rerna se zagreva, ali displej je mračan.	Rerna je podešena na opciju "Displej isključen".	Da biste odustali od opcije "Displej isključen", dodirnite i držite ON/OFF  sve dok ekran ne prikaže vreme.
Rerna otkazuje automatsko kuvanje kada pokušam da podesim postavku sata.	Rerna je bila podešena za automatsko kuvanje kada ste pokušavali da podesite postavku sata.	Postavku sata možete podesiti samo dok rerna nije podešena za automatsko kuvanje.

Ako postoji problem, rerna će:

- ▶ automatski obustaviti sve funkcije.
- ▶ emitovati zvučni signal pet puta
- ▶ prikazati kod upozorenja.

VAŽNO!

Ne isključujte napajanje rerne (zidni prekidač) ako dobijete kod upozorenja, osim ako vam uputstva u tabeli koja sledi to izričito ne upućuju. U rerni se nalaze ventilatori za hlađenje koji su potrebni za hlađenje komponenti rerne. Isključivanje struje dok je rerna prevruća a može oštetiti rernu i okolne elemente.

Šta da uradite ako vam rerna pokazuje grešku?

1. Ako zvučni signal nije prestao, dodirnite bilo koje dugme da biste ga zaustavili.
2. Zabeležite prikazani kod upozorenja. Možda će vam trebati ove informacije.
3. Proverite sledeću tabelu da vidite da li možete sami da rešite problem i pratite uputstva.
4. Ako možete da rešite problem, a kod upozorenja se ne pojavi ponovo, možete nastaviti da koristite svoju rernu.

ILI

Ako ne možete sami da rešite problem ili se kod upozorenja ponovo pojavi i problem i dalje postoji: sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i rerna se potpuno ohladi, a zatim isključite napajanje rerne na zidu i pozovite svog ovlašćenog servisera ili korisničku podršku sa informacijama o kodu upozorenja.

KOD GREŠKE	MOGUĆI UZROK	ŠTA URADITI?
Broj greške	Tehnička greška	1. Zabeležite kod upozorenja. 2. Sačekajte da se ventilatori za hlađenje zaustave i da se rerna potpuno ohladi. 3. Isključite rernu iz utičnice. 4. Pozovite svog ovlašćenog servisera ili prodavca. Pažljivo sa informacijama o kodu upozorenja.

Pre nego što pozovete servis ili pomoć. Pogledajte instalaciona uputstva i uputstvo za upotrebu i proverite da li:

1. je Vaš proizvod ispravno instaliran.
2. ste upoznati sa njegovim normalnim načinom rada.