

# beko

## Ugradna rerna

Uputstvo za korišćenje

## Ugradna pećnica

Korisnički Priručnik



BBIS13400XMSWAE

385441726\_5/ SR/ BS/ R.AA/ 24. 10. 2022. 12:06  
7768287824

## **Pregled sadržaja**

<b>1 Bezbednosna uputstva.....</b>	<b>4</b>
1.1 Predviđena namena.....	4
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca .....	4
1.3 Električna bezbednost .....	5
1.4 Bezbednost u transportu.....	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji .....	7
1.6 Bezbednost upotrebe .....	7
1.7 Upozorenja o temperaturi .....	8
1.8 Upotreba dodataka .....	8
1.9 Bezbednost kuvanja .....	8
1.10 Sistem na paru.....	9
1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....	10
<b>2 Uputstva za zaštitu životne sredine .....</b>	<b>11</b>
2.1 Direktiva o otpadu.....	11
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad .....	11
2.2 Informacije o ambalaži.....	11
2.3 Preporuke za uštedu energije .....	11
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>13</b>
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....	13
3.2.1 Kontrolna tabla.....	14
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne .....	14
3.3 Radne funkcije rerne.....	15
3.4 Dodaci uređaja .....	16
3.5 Korišćenje dodataka uređaja .....	17
3.6 Tehničke specifikacije .....	20
<b>4 Prva upotreba.....</b>	<b>21</b>
4.1 Prvo podešavanje tajmera .....	21
4.2 Početno čišćenje .....	21
<b>5 Korišćenje rerne .....</b>	<b>22</b>
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne .....	22
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne .....	22
5.3 Kuvanje uz pomoć pare.....	28
5.4 Podešavanja .....	31
5.5 Korišćenje sonde za meso .....	37
<b>6 Opšte informacije o pečenju .....</b>	<b>39</b>

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	39
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne .....	39
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso .....	42
6.1.3 Gril.....	43
6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare .....	44
6.1.5 Testna jela.....	45
<b>7 Održavanje i čišćenje .....</b>	<b>47</b>
7.1 Opšte informacije o čišćenju .....	47
7.2 Pribor za čišćenje .....	48
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	48
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)....	49
7.5 Paročišćenje .....	49
7.6 Čišćenje vrata rerne.....	50
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	51
7.8 Čišćenje sijalice u rerni .....	52
<b>8 Rešavanje problema .....</b>	<b>53</b>

## Dobrodošli!

Poštovani kupci,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelе površine.

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

A

### Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## 1 Bezbednosna uputstva

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

### 1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

### 1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim

- nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
  - Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
  - Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
  - Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
  - Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
  - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
  - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
  - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
  - Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



### 1.3 Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen ploče za kuvanje). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
  - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
  - Ako vaš proizvod nema kabl, koristite samo kabl za napajanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
  - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
  - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
  - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene ili produžne kablove.
  - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
  - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem kabla, uvek ga izvucite držeći utikač.
  - Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

## 1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Može se transportovati nakon ispuštanja vode.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

## 1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

## 1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

### 1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni delovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata

rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejane rerne itd.

### 1.8 Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „**Upotreba dodataka**“.
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.

### 1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može



- izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
  - Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
  - Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
  - Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodatka ili posude kako biste izbegli dodir s grijacim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
  - Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
  - Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
  - Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sistem na paru**

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare, otvaranje vrata može prouzrokovati oslobađanje pare, stvarajući opasnost od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.
- Ako vlaga ostane u rerni nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se rerna osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u rerni duže vreme.

- Prilikom vađenja hrane nakon spremanja na pari, iz dodataka može poteći vruća tečnost, pa budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu rerne ili neželjene površine.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.
- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u rezervoaru za vodu treba isprazniti, a rezervoar za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom sledećeg spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.
- Rezervoar za vodu nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Obrišite rezervoar za vodu čistom vlažnom krpom, osušite ga suvom krpom i tako očišćen odložite. Nikada ne sušite rezervoar u rerni.
- Za kamenac koji se može formirati u rezervoaru za vodu, u rezervoar stavite 200 ccm vode i 1 kašiku limunske soli i ostavite 1 sat. Zatim operite s

### **1.11 Bezbednost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

puno vode i osušite.  
Preporučuje se ponavljanje ovog postupka nakon svakih 4-5 primena.

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje dna rerne. Ne stružite kamenac koji se može formirati na dnu rerne. Dno proizvoda će se u suprotnom oštetiti.

- U zavisnosti od učestalosti postupaka čišćenja parom u slučaju lakog spremanja hrane na pari i tvrdoće vode koja se koristi, na dnu pećnice se mogu pojaviti fleke od kamenca.
- Za mrlje od kamenca koje se mogu pojaviti na okviru nakon kuvanja pomoću pare, preporučuje se da očistite rernu vodom sa sirćetom i krpom.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



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

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

### Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

### 2.2 Informacije o ambalaži

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

### 2.3 Preporuke za uštedu energije

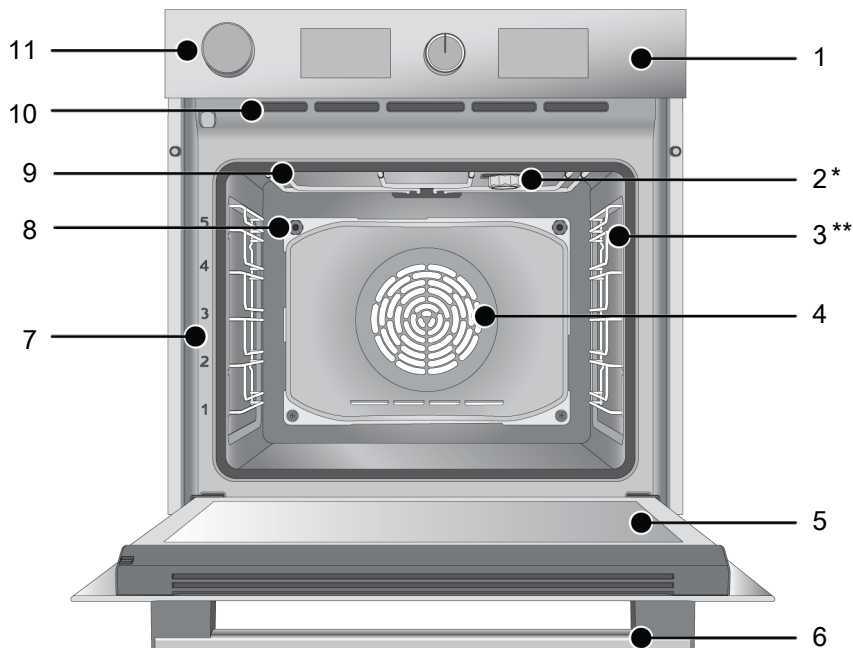
Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računaru proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

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

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.

- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljajući dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toploti.
- Ne otvarajte vrata rerne dok pečete u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

### 3.1 Predstavljjanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Pozicije polica

9 Gornji grejač

11 Rezervoar za vodu

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Rupa za izlazak pare

10 Ventilacioni otvori

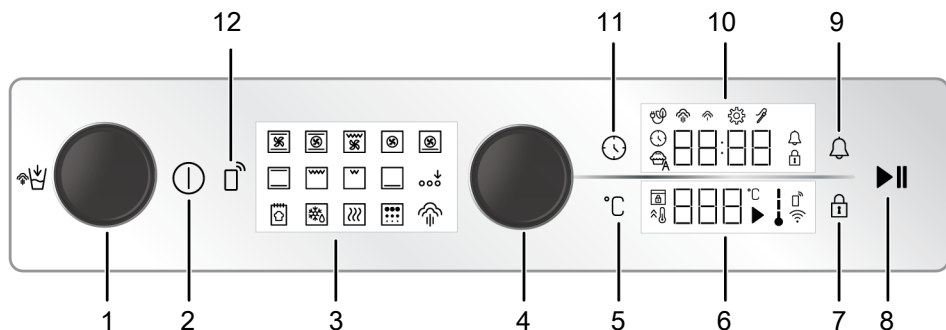
\* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

### 3.2 Predstavljjanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

### 3.2.1 Kontrolna tabla



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 5 Taster za podešavanje temperature
- 7 Taster za zaključavanje tastera
- 9 Taster za alarm
- 11 Taster za vreme i podešavanje
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 6 Polje indikatora temperature
- 8 Taster za početak/završetak pečenja
- 10 Polje indikatora vremena/trajanja
- 12 Taster daljinskog upravljača

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

### 3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

#### Kontrolno dugme rerne

Možete proveriti podešavanja na indikatoru tajmera/sata i oblasti indikatora temperature pomoću kontrolnog dugmeta rerne. Možete proći kroz ova podešavanja okretanjem ovog kontrolnog dugmeta rerne udesno i ulevo i primeniti ih pritiskom na dugme.

#### Indikator temperature unutar rerne

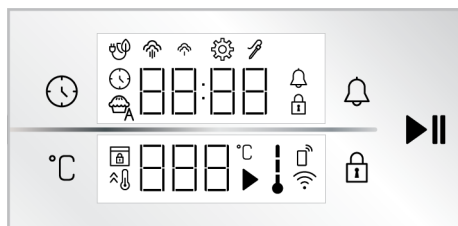
Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na

ekranu se vidi simbol i kada unutrašnja temperatura rerne dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svetli.

#### Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše rerne prikazane su na ekranu za funkcije na vašoj rerni. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije locirane na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odeljku pod naslovom „Radne funkcije rerne“.

#### Polja indikatora:



#### Tasteri :

 : Taster za vreme i podešavanje

°C : Taster za podešavanje temperature

 : Taster za zaključavanje tastera


 : Taster za alarm

 : Taster za početak/završetak pečenja

#### Polje indikatora vremena/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena

 : Simbol alarma


 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niskog nivoa pare \*

 : Simbol visokog nivoa pare \*

 : Simbol sonde za meso \*


\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

 : Simbol pečenja

°C : Simbol temperature

↓ : Simbol temperature u rerni

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata \*

 : Simbol daljinskog upravljača \*

 : Simbol za Wifi \*








\* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.










\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

### 3.3 Radne funkcije rerne

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


#### Polje indikatora temperature :

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice rerne“.
	Funkcija "Pizza"	40-310	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pize.

	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na ekranu za prikaz funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za spremanje hrane na pari. Aktivira radne funkcije za spremanje hrane uz pomoć pare.
	Paročišćenje	-	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u rerni odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.
	Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)	-	Pomoću ove funkcije možete da spremate jela definisana za vaš proizvod bez podešavanja temperature, funkcije i vremena. Lista definisanih obroka je opisana u sledećim odeljcima.

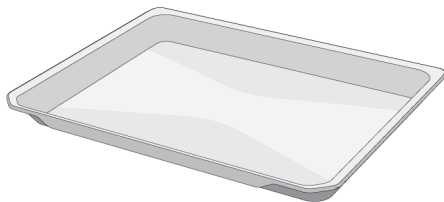
### 3.4 Dodaci uređaja

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

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

#### Standardni pleh

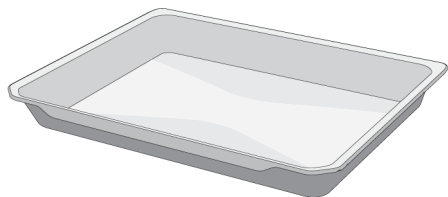
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



#### Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



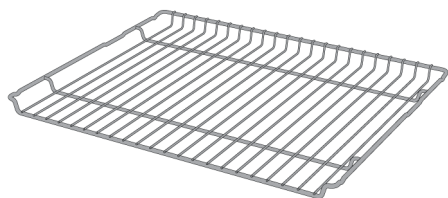
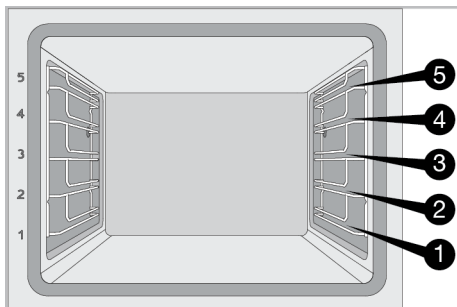


### Žičani gril

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

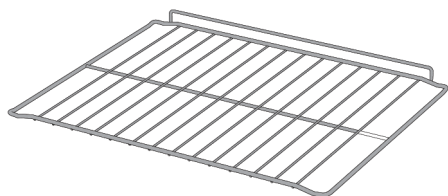
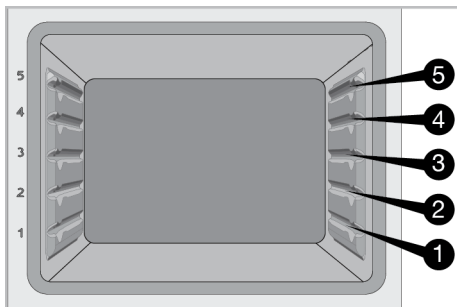
Na modelima sa žičanim policama :

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

Na modelima bez žičanih policica :



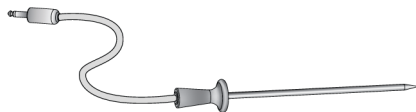
### Sonda za meso

Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani rerne.

**Postavljanje žice za gril na policama za pečenje**

Na modelima sa žičanim policama :

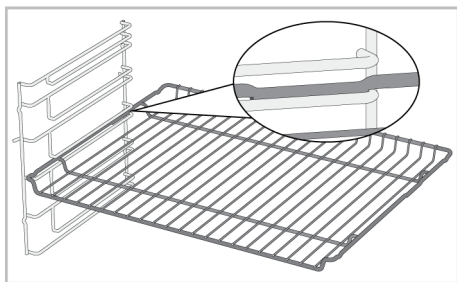
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



## 3.5 Korišćenje dodatka uređaja

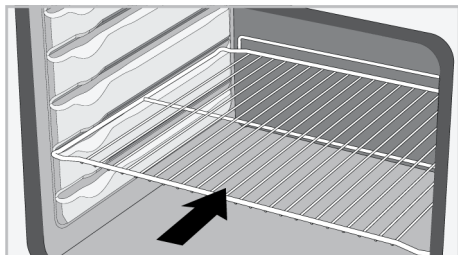
### Police za pripremu hrane

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



### Na modelima bez žičanih policica :

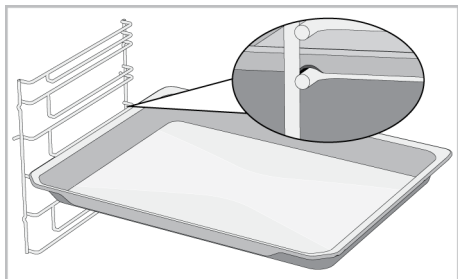
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

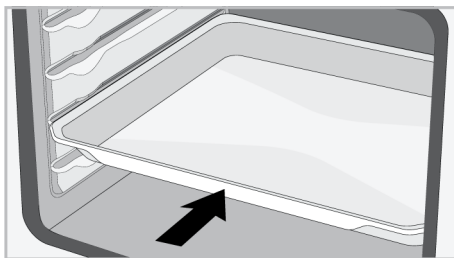
#### Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



#### Na modelima bez žičanih policica :

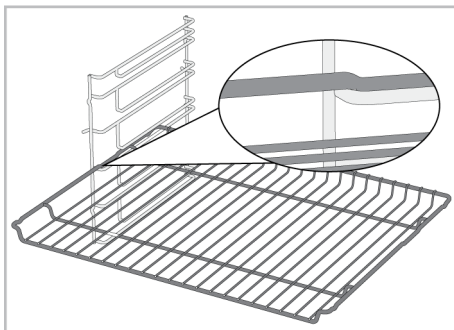
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



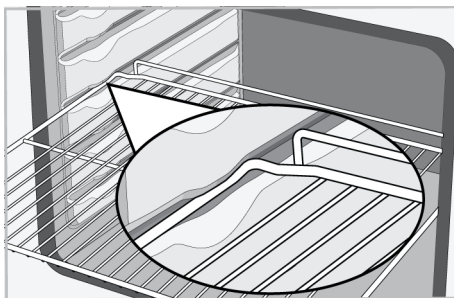
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

#### Na modelima sa žičanim policama :



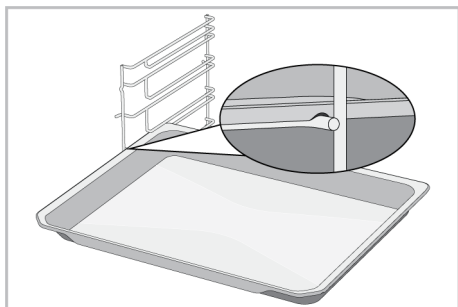
#### Na modelima bez žičanih policica :



### Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

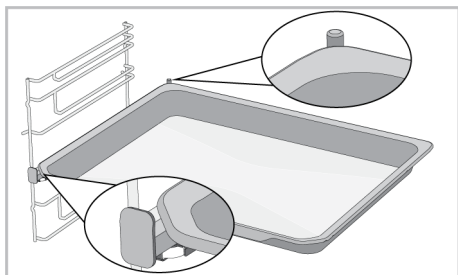
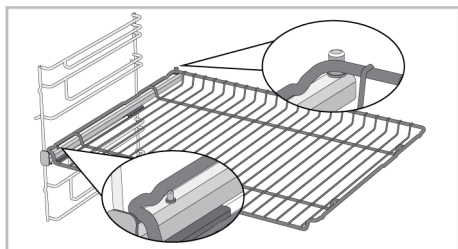
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke

sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



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

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



### 3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	3,4

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

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



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



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




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

## 4 Prva upotreba

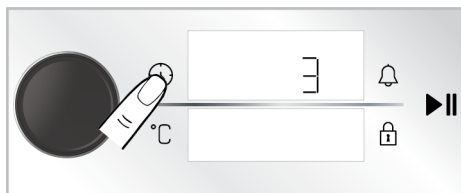
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.


### 4.1 Prvo podešavanje tajmera


**i** Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

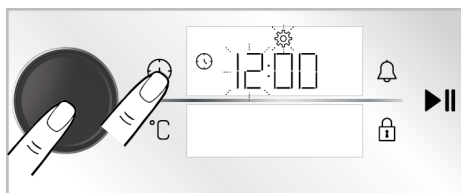
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.


⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




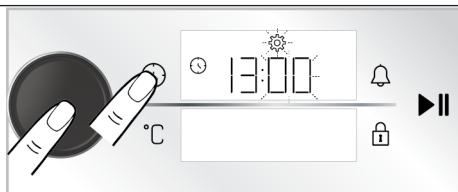
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.




3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster  jednom.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

**i** Ako se prvo podešavanje tajmera ne izvrši, tačno vreme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

**i** U slučaju prekida napajanja, podešavanje tačnog vremena se poništava. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

### 4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See "Radne funkcije rerne [► 15]". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti reru.
5. Sačekajte da se rerina ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

### **Pre upotrebe dodataka;**

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

**NAPOMENA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

## **5 Korišćenje rerne**

---

### **5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne**

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30

### **5.2 Rad kontrolne jedinice rerne**

**Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne**

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unapred podešeno vreme za početak pečenja i vreme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Potrebno je sačuvati izvršena

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


minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

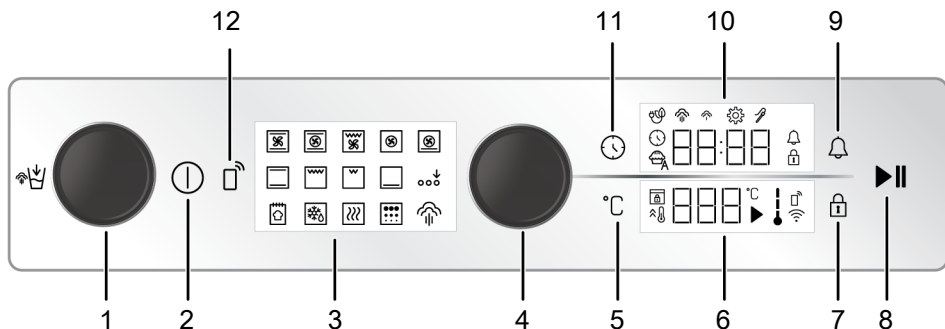
#### **Svetlo u rerni**

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

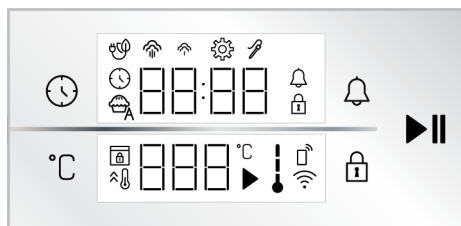
Ako se vrata uređaja otvore dok rerna radi ili su zatvorena, osvetljenje rerne se automatski uključuje.

podešavanja, bilo dodirnom na odgovarajući taster u opisu ili kratkim čekanjem.

- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici aktivirano podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za pečenje. Za podešavanje za brzo prethodno zagrevanje, pogledajte odeljak „**Podešavanja**“.



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Taster ON/OFF (Uključivanje/ Isključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme rerne
- 5 Taster za podešavanje temperature
- 6 Polje indikatora temperature
- 7 Taster za zaključavanje tastera
- 9 Taster za alarm
- 11 Taster za vreme i podešavanje
- 12 Taster daljinskog upravljača
- 8 Taster za početak/završetak pečenja
- 10 Polje indikatora vremena/trajanja



- \* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
- \* Moždna nije dostupno kod vašeg modela.

#### Polje indikatora temperature :

- ▶ : Simbol pečenja
- °C : Simbol temperature
- ↓ : Simbol temperature u rerni
- ⌋ : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata \*
- 📶 : Simbol daljinskog upravljača \*
- 📶 : Simbol za Wifi \*

- \* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
- \* Moždna nije dostupno kod vašeg modela.

#### Tasteri :

- 🕒 : Taster za vreme i podešavanje
- °C : Taster za podešavanje temperature
- 🔒 : Taster za zaključavanje tastera
- 🔔 : Taster za alarm
- ▶|| : Taster za početak/završetak pečenja

#### Polje indikatora vremena/trajanja :


- 🕒 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol podešavanja
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera
- 👤 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- 🌫️ : Simbol niskog nivoa pare \*
- 🌫️ : Simbol visokog nivoa pare \*
- 🔪 : Simbol sonde za meso \*

### Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodiranjem .
  - ⇒ Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Radna funkcija, temperatura, vreme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je ekran u ovom statusu.


Ako na ovom ekranu nisu odabrana nikakva podešavanja, rerna će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vreme će se pojaviti na ekranu.

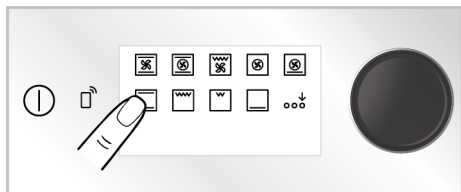
## Isključivanje rerne

Isključite rernu dodiranjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

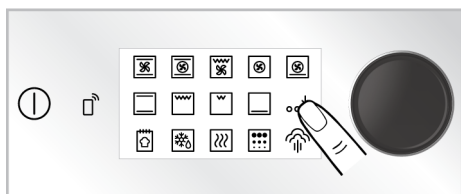
## Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač" i podešavanje od 180 °C prikazani su kao primer na slikama.

1. Uključite rernu dodiranjem na taster .
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

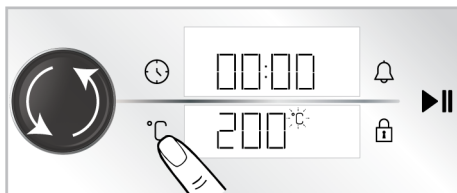



3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

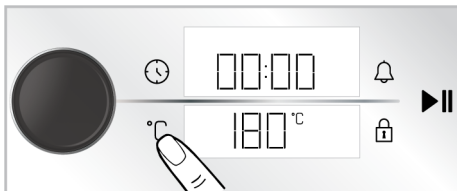
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.




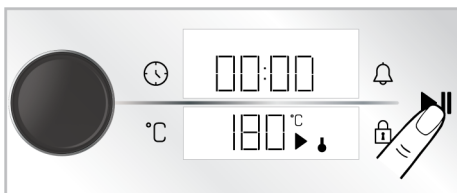
-  Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



6. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster  da biste započeli pečenje.



⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje

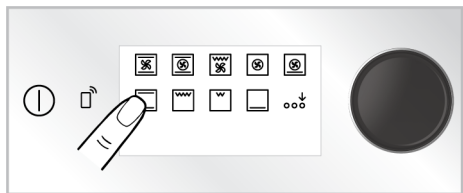


automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►|| za prekid pečenja ili dodirnite taster ⓘ da biste potpuno isključili rernu.

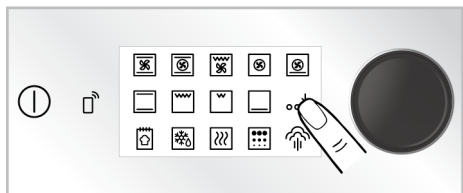
### Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru. Kao primer, funkcija "Gornji i donji grejač", podešavanja na 180 °C i vreme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite rernu dodiranjem na taster ⓘ.
2. Na ekranu funkcija dodirnite radnu funkciju koju želite da aktivirate.

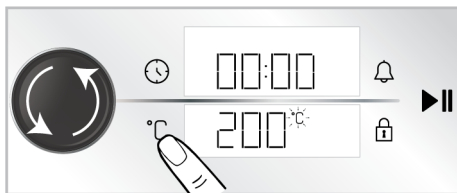


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

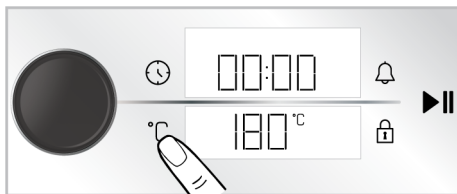
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



ⓘ Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

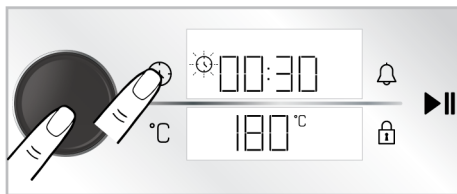
5. Potvrdite podešavanje temperature dodiranjem na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



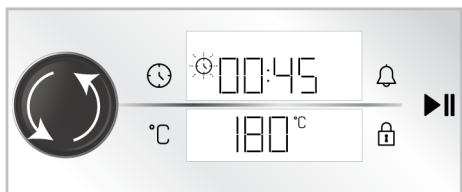
6. Pritisnite kontrolno okruglo dugme rerne ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme pečenja.

⇒ Podešena vrednost od 30 minuta se pojavljuje na ekranu tajmera/ trajanja i simbol ⌚ treperi.



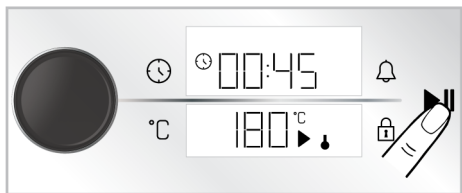
**i** Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete aktivirati vreme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme rene ili dodirivanjem tastera ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vreme možete promeniti okretanjem kontrolnog dugmeta rene udesno /levo.

7. Prilagodite vreme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta rene udesno/ulevo. Potvrdite podešavanje dodirivanjem na taster ⌚.



**i** Vreme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

8. Nakon podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja, dodirnite taster ▶|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ Vaša rena odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ▶. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ će se upaliti. Nakon što podešeno vreme pečenja istekne,

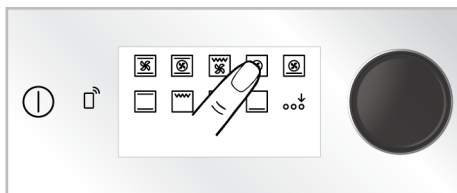
na ekranu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ▶|| dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst „Kraj“, rena nastavlja da radi neograničeno. Rerna se isključuje ako se dodirne taster ⌚. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

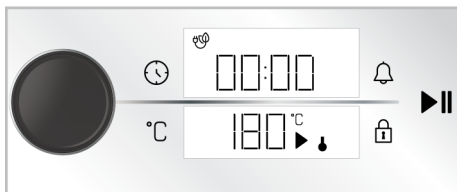
### Ekolo grejanje s ventilatorom

Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže.

1. Uključite renu dodirivanjem na taster ⌚.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcija 3 sekunde.



- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol 🔊, i funkcija "Eko grejanje s ventilatorom" je aktivirana.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme pečenja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.

- ⇒ U režimu "Eko grejanje s ventilatorom" sijalica svetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

### Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)

Pomoću ove funkcije možete automatski da spremate jela testirana u našim laboratorijama bez podešavanja radne funkcije, temperature i vremena pečenja zahvaljujući sensorima u proizvodu.

Režim	Hrana	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti
A01	Torta na poslužavniku	3	Standardni pleh*
A02	Torta u kalupu	2	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A03	Biskvit torta	2	Zaključan okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A04	Mafin	3	Metalna posuda za mafine na žičanom grilu**
A05	Keksići	3	Standardni pleh*
A06	Celi hleb	2	Standardni pleh*
A07	Sveža pica	3	Standardni pleh*

\* Ovi dodaci možda nisu isporučeni s vašim proizvodom.

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





Gornja tabela prikazuje režime obroka koji su omogućeni u „HomeWhiz“. Broj režima spremanja hrane može se povećati ažuriranjem. Da biste to postigli, možete da vidite najnovije režime hrane pomoću aplikacije „HomeWhiz“.

### Opšta upozorenja za automatsko pečenje

- Radna funkcija, temperatura i vreme se ne mogu podesiti u ovoj funkciji.
- Vreme pečenja varira u zavisnosti od težine (količine) vašeg jela. Trajanje se prikazuje na ekranu.
- Da bi ova funkcija ispravno radila, rerna mora biti hladna. Ako rerna nije dovoljno hladna, kada dodirnete taster ►|| za pokretanje automatskog pečenja, na


### Automatske posude za pečenje:

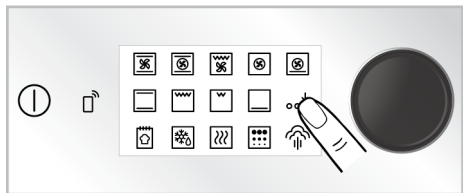
A01 se automatski prikazuje na kontrolnoj tabli. Za druge režime, možete da spremate hranu biranjem preko aplikacije „HomeWhiz“ ili možete da preuzmete režim svog omiljenog jela koji najviše možete da koristite umesto posude A01 na svojoj kontrolnoj tabli i koristite ovaj režim preko kontrolne table.

ekranu se pojavljuje upozorenje „**VRUĆE**“ (HOT), rerna se oglašava zvučnim signalom i simbol  počinje da treperi na ekranu. Kada je rerna dovoljno hladna, ponovo dodirnite taster ►|| i upozorenje „**VRUĆE**“ (HOT) se ne pojavljuje na ekranu i simbol  svetli neprekidno.

- Ne otvarajte rernu kada je aktivna funkcija automatskog pečenja. Ako se otvori, pečenje senzora se deaktivira i pečenje se zaustavlja.
- Koristite preporučeni položaj rešetke i pribor za pečenje za svrhu optimalnog pečenja.
- Ako pređete na funkciju automatskog pečenja dok je pečenje aktivno u drugoj radnoj funkciji, pečenje se zaustavlja.

## Aktiviranje funkcije automatskog pečenja

1. Uključite rernu dodiranjem na taster .
2. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.

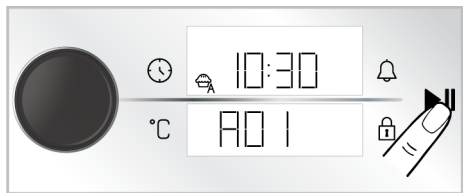



3. Dodirnite "Funkcija automatskog kuvanja (SmartBakePro)" na ekranu funkcija.




- ⇒ Na ekranu je aktiviran režim „A01“. Koristite aplikaciju „HomeWhiz“ da izaberete režim u skladu sa vrstom hrane koju pečete.

4. Započnite pečenje dodiranjem tastera .



- ⇒ Zahvaljujući senzorima, vaša rerna automatski prilagođava funkciju, temperaturu i vreme prema težini vaše hrane i odmah počinje da radi. Na ekranu se prikazuje simbol . Kada je pečenje završeno, na ekranu se pojavljuje upozorenje „Kraj“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.



Kada se automatsko pečenje završi, možete dodirnuti taster  da nastavite sa pečenjem još 5 minuta. Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.

## 5.3 Kuvanje uz pomoć pare

Vaša rerna ima funkciju kuvanja uz pomoć pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare obezbeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i veća. Takođe, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

Svaka funkcija ima 2 različita nivoa rada uz pomoć pare: nizak nivo pare i visok nivo pare. Tokom pečenja, para ulazi u rernu u određenim intervalima. Generalno, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje peciva poput kolača, peciva, hleba, a visok nivo pare preporučuje se za pečenje od mesa (poput velikih komada mesa, celog pileta). Ova karakteristika može zavisiti od hrane koju spremate. U tu svrhu pogledajte tabelu za pečenje.

### Opšta upozorenja

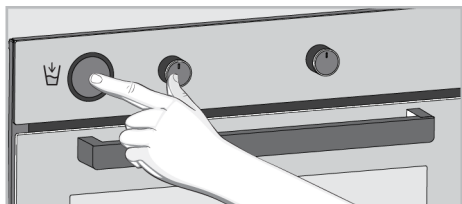
- Kuvanje na pari može se vršiti samo na temperaturama višim od 120 °C.
- Kapacitet rezervoara za vodu je 250 ml. Tokom pečenja u rezervoar za vodu ne stavljajte više od 250 ml vode.
- Kondenzat koji se stvori na vratima rerne nakon kuvanja uz pomoć pare može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.
- Izmaknite se kada otvarate vrata rerne, jer para i toplota mogu da izađu tokom i nakon kuvanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako se voda zadržava u rerni nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, preostalu vodu očistite suvom krpom

nakon što se rečna ohladi. U suprotnom, nakupljena voda može dovesti do kalcifikacije.

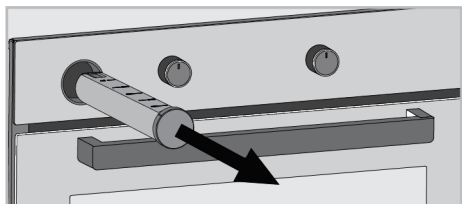
### Za kuvanje uz pomoć pare:

1. Započnite pečenje nakon što proverite tabelu za kuvanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vreme prema hrani koju želite da kuvate. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vreme pečenja koji nisu u tabeli.

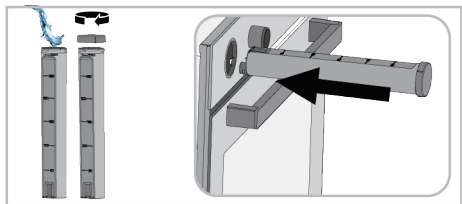
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne.



3. Sklonite rezervoar za vodu iz njegovog otvora.



4. Otvorite poklopac rezervoara za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za pečenje.

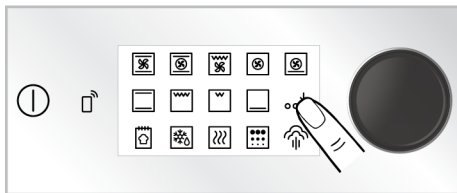


5. Zatvorite poklopac i postavite rezervoar za vodu na njegovo mesto.

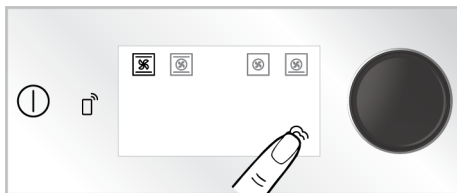
6. Stavite hranu u rernu na preporučeni položaj rešetke.

7. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.

8. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



9. Dodirnite "Funkcija pare" na ekranu funkcija.

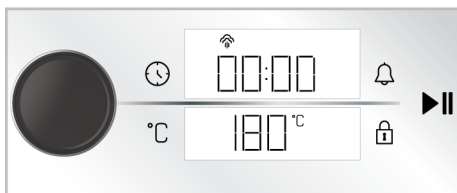


⇒ Funkcije pečenja pomoću kojih možete da spremate hranu na pari su prikazane na ekranu. Indikator aktivne radne funkcije svetli jače.

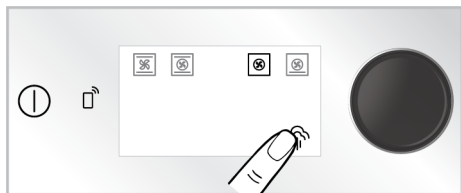
10. Dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu uz pomoć pare.



⇒ Na ekranu se pojavljuju unapred definisana temperatura i simbol (visok nivo pare) posebno za izabranu funkciju.

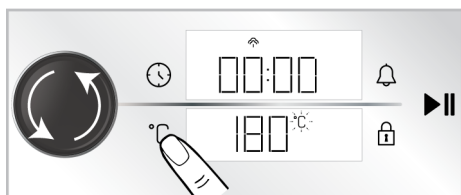


11. Nivo pare možete prebaciti na nizak u zavisnosti od vrste hrane. Dodirnite Funkcija pare da biste menjali vrednosti.



12. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene udesno/ulevo da promenite ovu temperaturu.

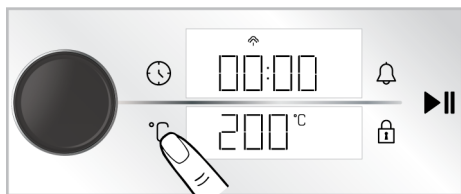
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



**i** Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste podesili. Međutim, ako podesena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

13. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

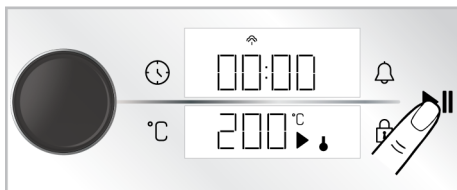
⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



14. Možete da podesite vreme pečenja ili da spremate hranu u manuelnom režimu tako što ćete sami kontrolisati pečenje.

Da biste podesili vreme pečenja, pogledajte odeljak „**Pečenje podešavanjem vremena pečenja**“.

15. Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, dodirnite taster ►► da biste započeli pečenje.



⇒ **Ako vreme pečenja nije podešeno:**

Vaša rena će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kada je pečenje završeno, dodirnite taster ►► za prekid pečenja ili dodirnite taster ⓪ da biste potpuno isključili rernu.

⇒ **Ako vreme pečenja nije podešeno:**

Vaša rena odmah počinje da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a proteklo vreme pečenja će se pojaviti na ekranu. Na ekranu temperature prikazani su simboli ↓ and ►. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature rerne ↓ će se upaliti. Nakon što vreme pečenja istekne, na ekranu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete taster ►► dok se čuje zvučno upozorenje i na ekranu temperature se prikaže tekst

„Kraj“, rerna nastavlja da radi neograničeno. Isključite rernu dodirrom na taster ①. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

#### Dok je aktivirano kuvanje uz pomoć pare:

- Ako u rezervoaru za vodu ima dovoljno vode, rerna nastavlja pečenje uz pomoć pare sve dok ne nestane voda u rezervoaru.
- Ako voda u rezervoaru nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol ☹ ili simbol ☹ će početi da trepere na ekranu i nakon nekog vremena će se oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, rerna nastavlja da radi bez pare.
- Ako želite da otkazete zvučno upozorenje i nastavite da pečete bez pare, dodirnite taster ☹. Zvučno upozorenje prestaje i rerna nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da pečete uz pomoć pare, izvadite rezervoar za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga na njegovo mesto. Rerna počinje da dobija paru, uz korišćenje vode iz rezervoara.
- Tokom kuvanja uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan, posebno kada je preostala voda u rezervoaru za vodu niska.

#### Posle kuvanja uz pomoć pare:


- Neko vreme nakon što je kuvanje uz pomoć pare završeno, rerna povlači preostalu vodu iz generatora nazad u rezervoar. U međuvremenu, zvuk rada pumpe iz rerne je normalan.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz rezervoara za vodu.
- Zbog zdravstvenih rizika ispraznite rezervoar za vodu i dodajte svežu vodu pre nego što započnete novi postupak pečenja na pari.

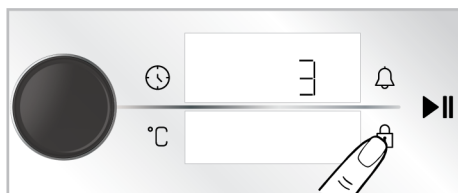
## 5.4 Podešavanja



**i** Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na ekranu u menijima ili podešavanjima koja će se aktivirati dodirrom tokom dužeg perioda. Po završetku odbrojavanja aktivira se odgovarajući meni ili podešavanje.

#### Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .






- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol  što znači da je zaključavanje tastera aktivirano. Nakon što je zaključavanje tastera podešeno, ako se dodirne bilo koji taster ili pritisne kontrolno dugme rerne, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



**i** Dok je zaključavanje tastera aktivirano, tasteri kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.






## Isključivanje zaključavanja tastera

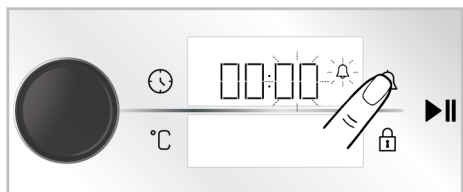
1. Dodirnite taster  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
  - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na ekranu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera deaktivirano.



## Podešavanje alarma

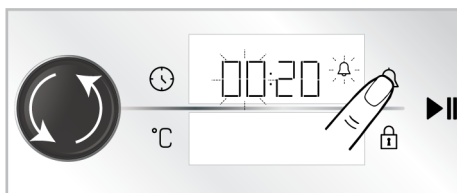
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.



 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
  - ⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom dodirnuti taster .
3. Prilagodite vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Dodirnite opet taster  da biste potvrdili podešavanje.





- ⇒ Simbol  svetli neprekidno na ekranu tajmera/trajanja i na ekranu se odbrojava vreme alarma.
4. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

 Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na tajmeru/ekranu trajanja se prikazuje kraće vreme.

## Isključivanje alarma


1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.
  - ⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

## Ako želite da otkazete alarm;

1. Dvaput dodirnite taster  da biste resetovali period alarma.
  - ⇒ Simbol  počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok vreme alarma ne dostigne „00:00“.

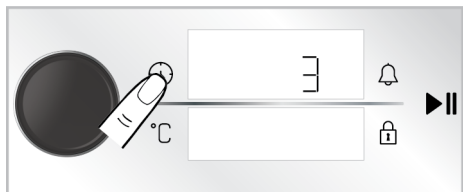
## Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka vaše kontrolne jedinice. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

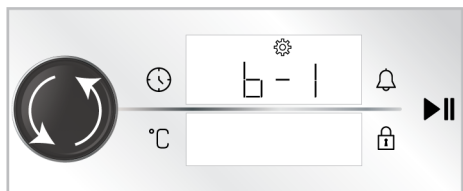
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.





- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

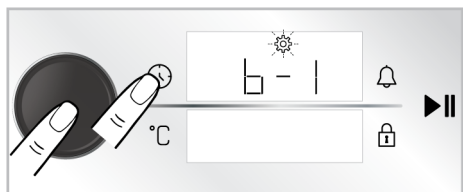


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.




3. Aktivirajte podešavanje tona dodirivanjem tastera  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

- ⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.




4. Prilagodite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.

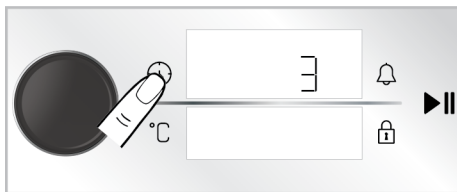
5. Potvrdite podešavanje tona dodirivanjem tastera  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

### Podešavanje osvetljenosti ekrana

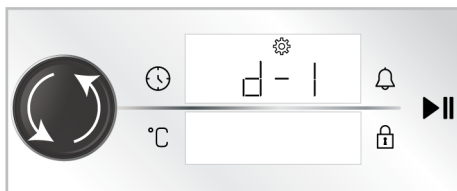
Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.


1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.


- ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

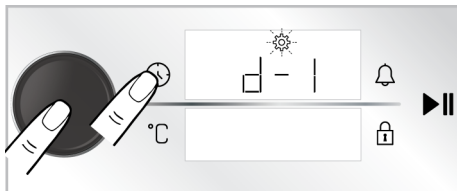


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.




3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

- ⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Prilagodite željeno osvetljenje okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.

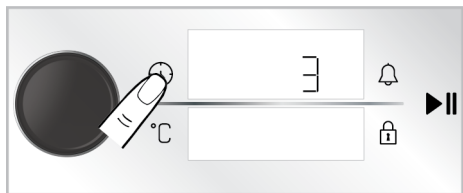
5. Potvrdite podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

## Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

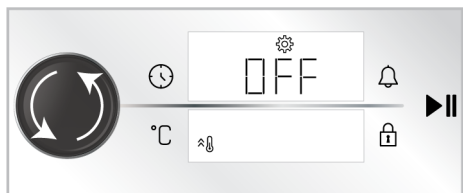
Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.

⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

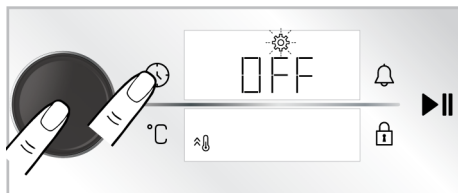


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se simbol ⚙ i "Isključeno" pojave na ekranu.

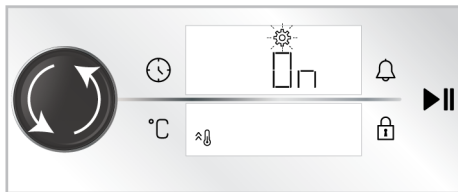


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera ⚙ ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

⇒ Simbol ⚙ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Okrenite podešavanje „OFF“ (Isključeno) na ekranu na „ON“ (uključeno) okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.



5. Potvrdite podešavanje prethodnog zagrevanja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

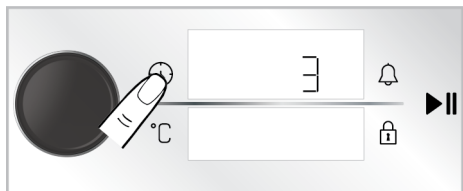
**i** Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.


### Promena tačnog vremena


da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

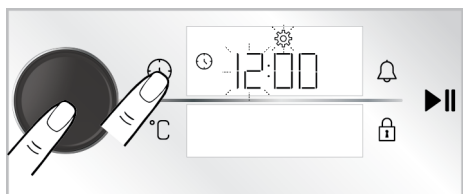
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.


⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




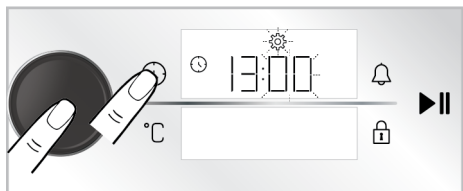
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.




3. Podesite tačno vreme okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na ekranu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Odobrite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirom na taster  jednom.

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  svetli neprekidno.

### Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju „HomeWhiz“

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju



„HomeWhiz“ na svoj pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

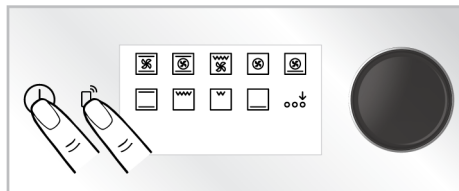


Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

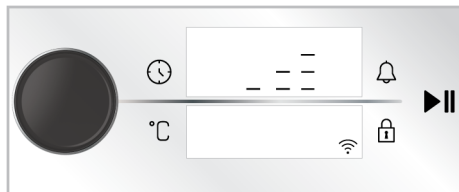


Postupak povezivanja rerne sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja rernom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

1. Da biste rernu prebacili u režim podešavanja, istovremeno dodirnite tastere  i  oko 3 sekunde kada je rerna u režimu isključenosti (na ekranu je prikazano tačno vreme).



⇒ Kada se rerna prebaci u režim podešavanja, na ekranu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.



2. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na svoj pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite rernu u odeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju i sledite korake opisane u aplikaciji.







Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputstva.





3. Završite uvođenje vaše rerne u aplikaciju prateći uputstva navedena u aplikaciji.

### Aktiviranje daljinskog upravljača rerne





Nakon završetka uvođenja rerne u aplikaciju „HomeWhiz“, da biste omogućili daljinsko upravljanje:

1. Dodirnite jedanput taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol .  
⇒ Na ekranu će simbol  biti prikazan zajedno sa simbolom .





Ako simbol  nije prikazan, dodirujte taster  dok se simbol  ne prikaže na ekranu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju „HomeWhiz“, simbol  jednom će treptati i čuće se signal za grešku.



Ako je simbol  prikazan na ekranu, a kada se pritisne taster  čuće se signal za grešku, i ako se simbol  ne prikazuje na ekranu ili simbol  treperi, proverite internetsku vezu vašeg uređaja. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

### Brisanje uparivanja rerne povezane sa aplikacijom Homewhiz

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „HomeWhiz“ uparuje se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali uparivanje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, morate preduzeti sledeće radnje.


1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere  i  tokom približno 5 sekundi.  
⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje od 5.
2. Nakon završetka odbrojavanja, na ekranu će se pojaviti animacija brisanja uparivanja.
3. Nakon što se postupak brisanja uparivanja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerna će se ponovo pokrenuti.



Ako postoji problem u brisanju uparivanja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.

4. Možete ponovo da uparite proizvod sa svojim nalogom na aplikaciji „HomeWhiz“ nakon što je proces brisanja uparivanja završen.

### Usklađenost sa standardima i informacije o testiranju / EU deklaracija o usaglašenosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
<b>Frekvencij ski opseg</b>	: 2,4 Ghz
<b>Maks. snaga prenosa</b>	: maks. 100 mV
<b>CE deklaracija o usaglašenosti</b>	
Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na veb sajtu <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.	

Određeni period podrške za ažuriranje softvera povezanog sa sajber bezbednošću je garantni rok proizvoda. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera vezana za sajber bezbednost nisu zagarantovana.

## 5.5 Korišćenje sonde za meso

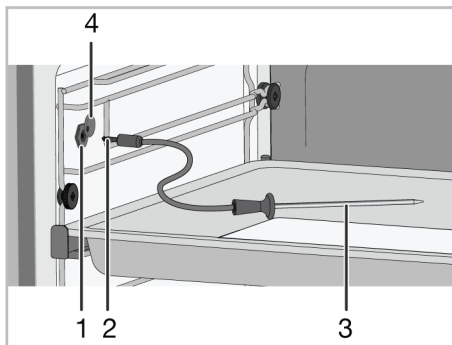
### Opšte informacije i upozorenja

- Rerna mora biti podešena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- Ako ste pre upotrebe sonde za meso postavili tajmer rerne na određeno vreme pečenja, ovaj period automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- Ne možete koristiti rešetke iznad priključka sonde za meso dok spremate hranu sa sondom za meso.
- Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korišćenja.
- Ako **75C** nije prikazano na funkcijama gde je sonda za meso aktivirana, uverite se da je priključak čvrsto postavljen u svoje ležište.
- Ako se vrh senzora sonde za meso koristi bez stavljanja u meso, vrh senzora detektuje temperaturu unutar rerne i završava kuvanje kada se postigne podešena temperatura. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor postaje beskorisan.
- Radna temperatura može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Primer: Ako je temperatura sonde za meso podešena na 70 °C, radna temperatura će biti podešena na minimum 100 °C.
- Temperatura jezgra mesa (najhladnija tačka) treba da bude najmanje 63°C u smislu bezbednosti hrane.
- Temperatura jezgra najhladnije tačke živinskog mesa treba da bude najmanje 74°C u smislu bezbednosti hrane, a temperatura jezgra treba da bude 85°C za dobro pečeno meso.

### Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

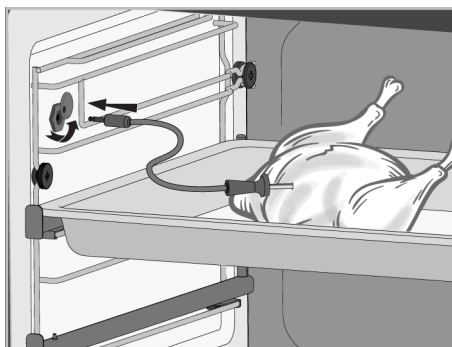
Nivo kuvanja	Temperatura jezgra mesa* (°C)
Plavo	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje manje pečeno	63-70
Srednje pečeno	71-76
Regularno pečeno	77-81
Prekuvano	≥ 82

1. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
2. Gurnite poklopac otvora (4) na bočnom zidu rerne nagore i umetnite priključak sonde za meso (2) u otvor za sondu za meso (1).

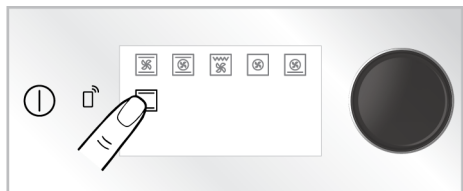


- 1 Ulaz za sondu za meso
- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac ulaza za sondu za meso

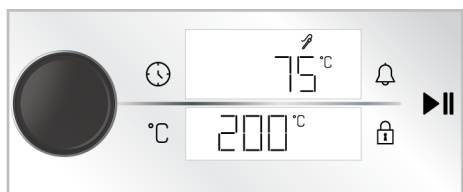
3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.



4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na ekranu funkcija se prikazuju radne funkcije u kojima se sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju u kojoj želite da koristite sondu za meso.

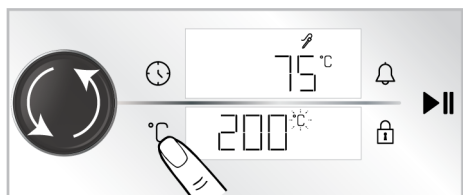


5. 75 °C, što je preporučena temperatura za sondu za meso, i prikazano je na ekranu indikatora tajmera/trajanja. Preporučena temperatura za izabranu radnu funkciju se prikazuje na ekranu indikatora temperature.



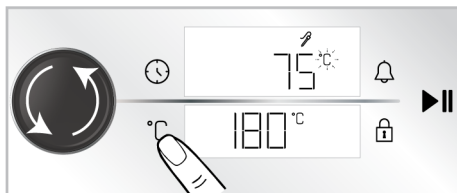
6. Da biste promenili unapred definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene ulevo/desno.
7. Podesite vrednost unutrašnje temperature za rernu na kojoj želite da spremate hranu pomoću dugmeta za temperaturu.

⇒ Simbol °C pored temperature funkcije treperi.

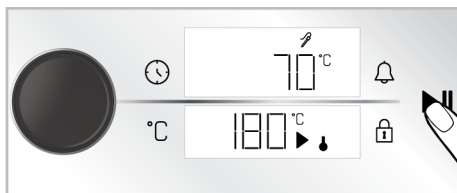


8. Ponovo dodirnite taster °C i okrenite kontrolno dugme rene udesno/uľevo da promenite temperaturu za sondu za meso.

⇒ Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



9. Da biste započeli pećenje, dodirnite taster ►►.



⇒ Tokom pripreme hrane sa sondom za meso, stvarna temperatura hrane u koju je sonda za meso umetnuta i unutrašnja temperatura sonde za meso koju ste podesili biće prikazani naizmenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso detektuje da unutrašnja temperatura mesa dostigne temperaturu podešenu za sondu za meso automatski i prekida spremanje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu temperaturu. Kad se sonda za meso ukloni pre kraja pripreme hrane, na ekranu se pojavljuje „Završetak“ i priprema hrane se završava.

10. Kada je priprema hrane završena, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“ i rerna se oglašava

zvučnim upozorenjem. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

11. Isključite rernu dodirrom na taster ①.

## 6 Opšte informacije o pečenju

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

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

### 6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodatka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj

planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

### 6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

#### Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.

- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

### Saveti za pečenje kolača

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

### Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

### Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35



Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

### Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grejanje s ventilatorom"

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

- Nemojte prethodno zagrevati u funkciji rada "Eko grejanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## 6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

### Ključne tačke o grilovanju

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

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

### Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

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

#### Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

#### Ključne tačke grila

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

## Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.  
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

### 6.1.4 Kuvanje uz pomoć pare




#### Opšte informacije








- Kuvanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuvanja na pari navedenim u korisničkom priručniku. Pogledajte odeljak „Radne funkcije rene“ [► 15] za funkcije kuvanja na pari.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog

zagrevanja. Vremena navedena u trenutku dovoda vode označavaju vreme koje je proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

- Tabela za kuvanje sadrži preporuke za kuvanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuvanja uz pomoć pare i vreme za hranu koja nije u tabeli.
- Kuvanje na pari uz pomoć jedne posude.

#### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Celi hleb	Standardni pleh *	2	Grejanje s ventilatorom	180	200		pre prethodnog zagrevanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	Gornji i donji grejač + ventilator	25 min. 250/max, nakon 190	250		25	60 ... 70	2000
Krmenadla (u jednom komadu)	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	180	250		15	40 ... 55	1000

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Nivo pare	Vreme uzimanja vode (min.)**	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Jagnjeće kolenice s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	170	250+250***		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	80 ... 100	2000
Ukvašena lepinja	Standardni pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	150		pre prethodnog zagrevanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ****	3	Grejanje s ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	150		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krompir	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	190	100		25	45 ... 55	500
Hleb za hamburger	Standardni pleh *	3	Grejanje s ventilatorom	180	200		pre prethodnog zagrevanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	100		nakon prethodnog zagrevanja (odmah)	15 ... 25	500

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\* Označava vreme proteklo nakon prethodnog zagrevanja.

\*\*\* Na pola vremena spremanja dodajte još 250 ml vode.

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

### 6.1.5 Testna jela

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

## Tabela načina spremanja testnih obroka

### Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

### Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.  
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opšte informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paroišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

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

#### Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazivaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

### **Katalitičke površine**

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

### **Staklene površine**

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za

uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.

- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### **Plastični delovi i obojene površine**

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

## **7.2 Pribor za čišćenje**

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

### **7.3 Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite



zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

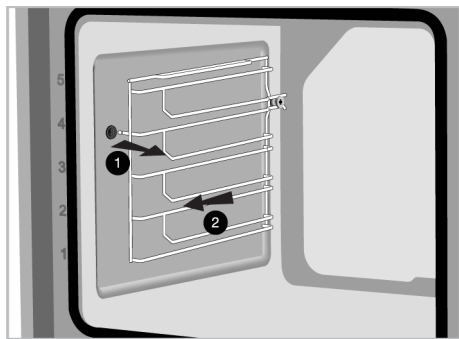
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

### Čišćenje stranica rerne

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

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

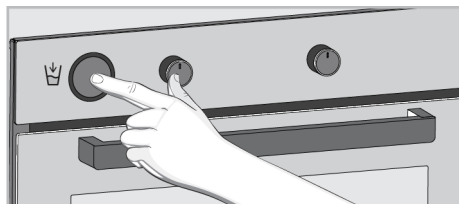
## 7.5 Paročišćenje

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

### Opšta upozorenja

- Podešavanje vremena i temperature paročišćenja i podešavanje pare ne mogu se promeniti.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tokom čišćenja ukloni rezervoar za vodu ili otvori vrata, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura rerne iznad 120°C, funkcija paročišćenja neće započeti.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Pritisnite rezervoar za vodu na kontrolnoj tabli vaše rerne i izvadite rezervoar iz njegovog ležišta. Napunite rezervoar sa 200 ml vode.



3. Postavite rezervoar za vodu u njegovo ležište.
4. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.
6. Dodirnite "Paročišćenje" u donjem redu prikaza funkcija.
7. Započnite čišćenje dodiranjem na taster ►||.
  - ⇒ Čišćenje započinje i na ekranu se prikazuje vreme paročišćenja. Ovo vreme je nepromenljivo.
8. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje "00:00".

9. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.
10. U slučaju tvorkornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

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

11. (**Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.**) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



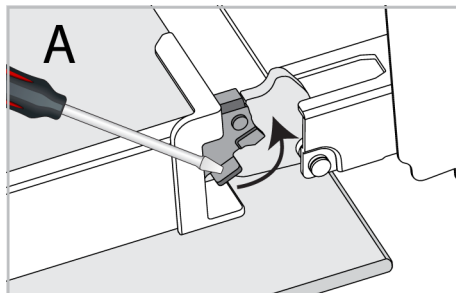
## 7.6 Čišćenje vrata rerne

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

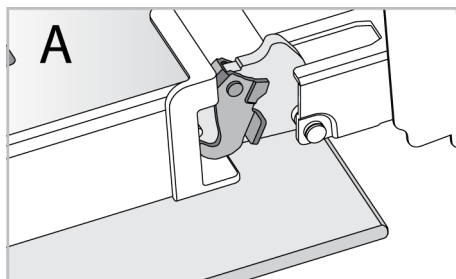
**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

## Skidanje vrata rerne

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

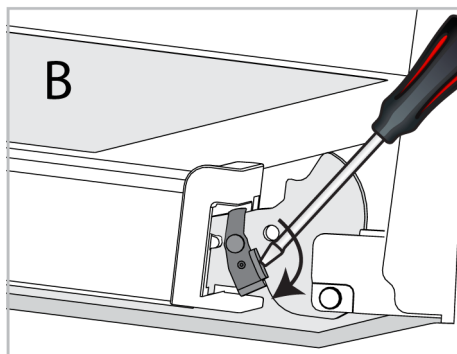


Ilustracija 1: Šarke - položaj kada su zatvorene

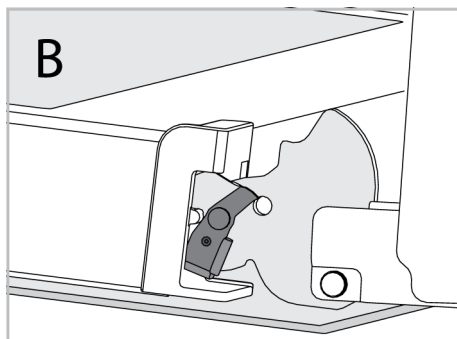


Ilustracija 2: Šarke- položaj kada su otvorene

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

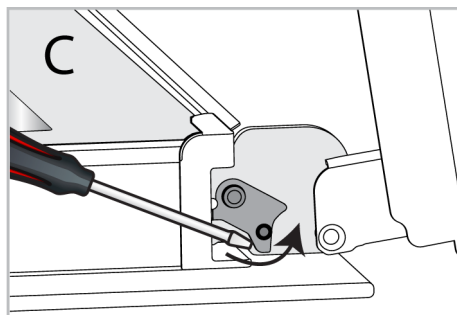


Ilustracija 3: Šarke - položaj kada su zatvorene

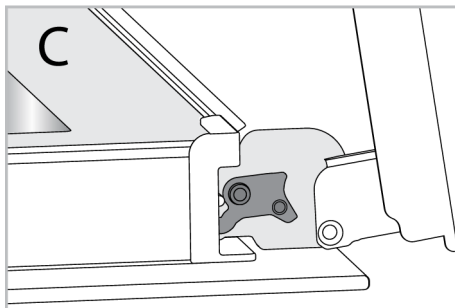


Ilustracija 4: Šarke - položaj kada su otvorene

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

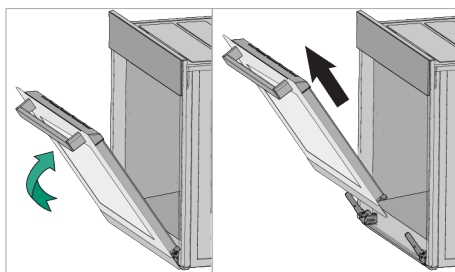


Ilustracija 5: Šarke - položaj kada su zatvorene



Ilustracija 6: Šarke - položaj kada su otvorene

7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



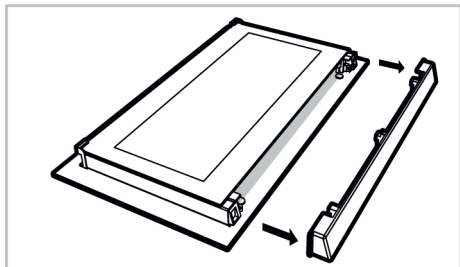
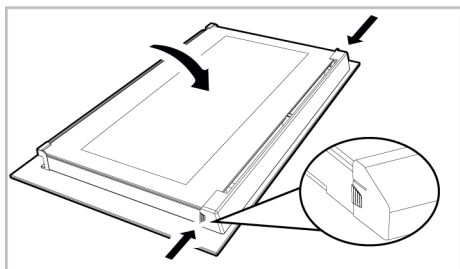
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

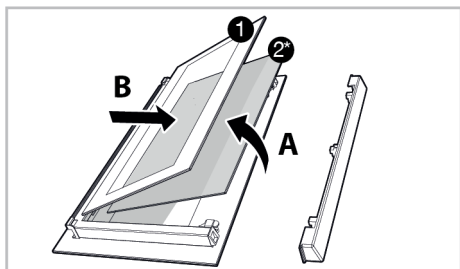
## 7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

1. Otvorite vrata rerne.
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane      2\* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo

(2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslaavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

### Zamena sijalice u rerni

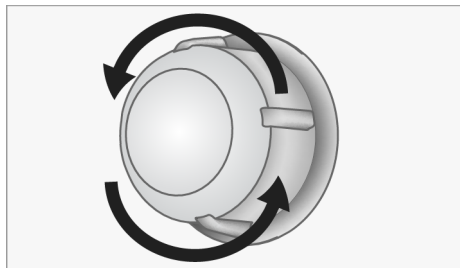
#### Opšta upozorenja

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

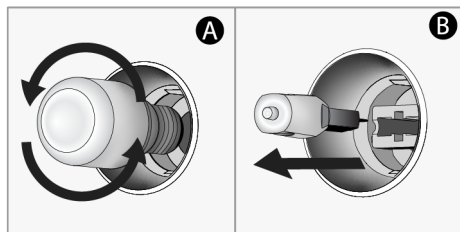
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



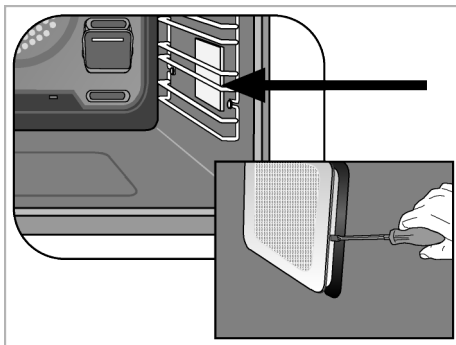
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



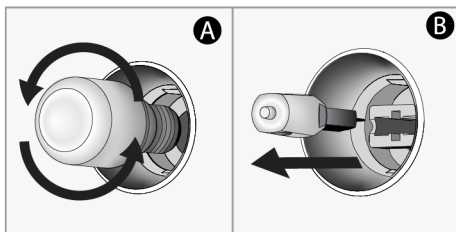
4. Vratite zaštitno staklo.

#### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

## 8 Rešavanje problema

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

#### Para se emituje dok rerna radi.

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

#### Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

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

#### Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

### **Proizvod ne radi.**

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

### **Sijalica na rerni nije uključena.**

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

### **Rerna ne greje.**

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.

### **(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.**

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

### **Nakon početka spremanja hrane simbol ► treperi na ekranu i pojavljuje se zvučno upozorenje.**

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata rerne. Kontaktirajte ovlašćeni servis ako kvar i dalje postoji.

### **Komanda koju želite da pošaljete iz aplikacije „HomeWhiz“ ne može da se sprovede. (ako su ispunjeni uslovi za daljinski pristup)**

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

### **„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.**

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vreme. >>> Proverite da li je rerna povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

### **Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji nalog za aplikaciju „HomeWhiz“ je povezan.**

- Izbrišite uparivanje prateći uputstva u odeljku „Brisanje uparivanja rerne sa aplikacijom „HomeWhiz““ i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

### **Upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prikazuje se dok instalirate proizvod u aplikaciju „HomeWhiz“.**

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim podešavanja i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju „HomeWhiz“. >>> Isključite režime instalacije drugih uređaja i nastavite da koristite samo jedan uređaj sa uključenim režimom instalacije.

**U aplikaciji „HomeWhiz“ pojavljuju se termini na jeziku koji ja nisam odabrao.**

- U slučajevima kada je snaga interneta slaba, termini na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji Homewhiz, a ne na jezicima koje ste definisali u aplikaciji. >>> Ovo nije greška.

## Sadržaj

<b>1 Sigurnosna uputstva.....</b>	<b>58</b>
1.1 Predviđena namjena.....	58
1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	58
1.3 Sigurnost od električnih instalacija.....	59
1.4 Sigurnost u transportu.....	61
1.5 Sigurnost pri ugradnji.....	61
1.6 Sigurnost upotrebe.....	61
1.7 Upozorenja o temperaturi.....	62
1.8 Uporaba dodataka.....	62
1.9 Sigurnost kuhanja.....	62
1.10 Sistem na paru.....	63
1.11 Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	64
<b>2 Uputstva za zaštitu okoliša.....</b>	<b>65</b>
2.1 Direktiva o otpadu.....	65
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	65
2.2 Informacija o ambalaži.....	65
2.3 Preporuke za štednju energije.....	65
<b>3 Vaš proizvod.....</b>	<b>67</b>
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	67
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....	67
3.2.1 Kontrolna tabla.....	68
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice.....	68
3.3 Radne funkcije pećnice.....	69
3.4 Dodaci uređaja.....	70
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	71
3.6 Tehničke specifikacije.....	74
<b>4 Prva upotreba.....</b>	<b>75</b>
4.1 Prvo postavljanje tajmera.....	75
4.2 Početno čišćenje.....	75
<b>5 Korištenje pećnice.....</b>	<b>76</b>
5.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....	76
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice.....	76
5.3 Kuhanje s pomoću pare.....	82
5.4 Postavke.....	85
5.5 Korištenje sonde za meso.....	91
<b>6 Opće informacije o pečenju.....</b>	<b>92</b>
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....	93
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....	93
6.1.2 Meso, riba i meso od peradi.....	96
6.1.3 Gril.....	97
6.1.4 Kuhanje s pomoću pare.....	98
6.1.5 Testna jela.....	99
<b>7 Održavanje i čišćenje.....</b>	<b>101</b>
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	101
7.2 Pribor za čišćenje.....	102
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	102
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane).....	103
7.5 Paročišćenje.....	103
7.6 Čišćenje vrata pećnice.....	104
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	105
7.8 Čišćenje sijalice u pećnici.....	106
<b>8 Rješavanje problema.....</b>	<b>107</b>



## Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

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

A

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## 1 Sigurnosna uputstva

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

### 1.1 Predviđena namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu kod kuće. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namijenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.

### 1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

- čulnim ili mentalnim nedostacima i osobe bez iskustva i znanja, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
  - Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
  - Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
  - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
  - Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
  - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
  - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
  - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima pećnice.
  - Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego što ga odložite.



### 1.3 Sigurnost od električnih instalacija

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/ nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen plamenika). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
  - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
  - Ako vaš proizvod nema kabl, koristite samo spojni kabl opisan u odjeljku „Tehničke specifikacije”.
  - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
  - Stražnja površina pećnice postaje vruća kada se koristi. Kablovi za napajanje ne smijju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
  - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata pećnice i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabela može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
  - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
  - **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u pećnici, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
  - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabl, uvijek ga izvucite držeći utikač.
  - Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.

## 1.4 Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Može se transportovati nakon ispuštanja vode
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih djelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

## 1.5 Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Održavajte okolinu svih ventilacijskih kanala proizvoda otvorenim.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

## 1.6 Sigurnost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada nemojte koristiti proizvod ako vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka pećnice nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomjeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.
- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba paziti da ne dodirnete vruće dijelove, unutrašnjost pećnice i grijaće elemente.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu dok stavljate hranu u vruću pećnicu ili vadite hranu iz vruće pećnice, itd.

### 1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni dijelovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Treba paziti da ne dodirnete proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz pećnice, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata pećnice. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

### 1.8 Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu pećnicu.

### 1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u pećnici većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sistem na paru**

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare, otvaranje vrata može prouzrokovati oslobađanje pare, stvarajući opasnost od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.
- Ako vlaga ostane u pećnici nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može prouzrokovati koroziju. Nakon pripreme ostavite da se pećnica osuši. Ne čuvajte vlažne namirnice u pećnici duže vrijeme.

- Kada vadite hranu nakon što se spremala na pari, vruća tečnost može prsnuti iz dodataka, budite oprezni.
- Kada pripremate hranu pomoću pare, preporučuje se dodavanje one količine vode koliko je navedeno u tabeli za spremanje hrane.
- Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.
- Ne koristite dodatke koji mogu korodirati od pare tokom pripreme hrane.
- Pazite da prilikom uklanjanja ili stavljanja rezervoara za vodu ne prosipate vodu na površinu pećnice ili neželjene površine.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice/(ako postoje) gornjih stakala pećnice nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.
- Nakon svakog spremanja hrane na pari, preostalu vodu u spremniku za vodu treba isprazniti, a spremnik za vodu očistiti. Upotreba vode koja ostaje u komori tokom sljedećeg spremanja hrane stvara probleme u pogledu higijene.
- Spremnik za vodu nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Obrišite spremnik za vodu čistom vlažnom krpom, osušite ga suvom krpom i tako očišćen odložite. Nikada ne sušite spremnik u pećnici.
- Za kamenac koji se može formirati u spremniku za vodu, u spremnik stavite 200 cc vode i 1 kašiku limunske soli i

### **1.11 Sigurnost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može uzrokovati strujni udar.



ostavite 1 sat. Zatim operite s puno vode i osušite.

Preporučuje se ponavljanje ovog postupka nakon svakih 4-5 primjena.

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kisjelinu ili hlor za čišćenje dna pećnice. Ne stružite kamenac koji se može formirati na dnu pećnice. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.

- Ovisno o učestalosti kuhanja s pomoću pare i čišćenja parom (ako vaš proizvod ima tu opciju) i tvrdoće korištene vode, na dnu pećnice mogu se pojaviti mrlje od kamenca.
- Za mrlje kamenca koje se mogu pojaviti na okviru nakon kuhanja na pari, preporučuje se da očistite pećnicu vodom i krpom.

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

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



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

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Onesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

#### Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

### 2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

### 2.3 Preporuke za štednju energije

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

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

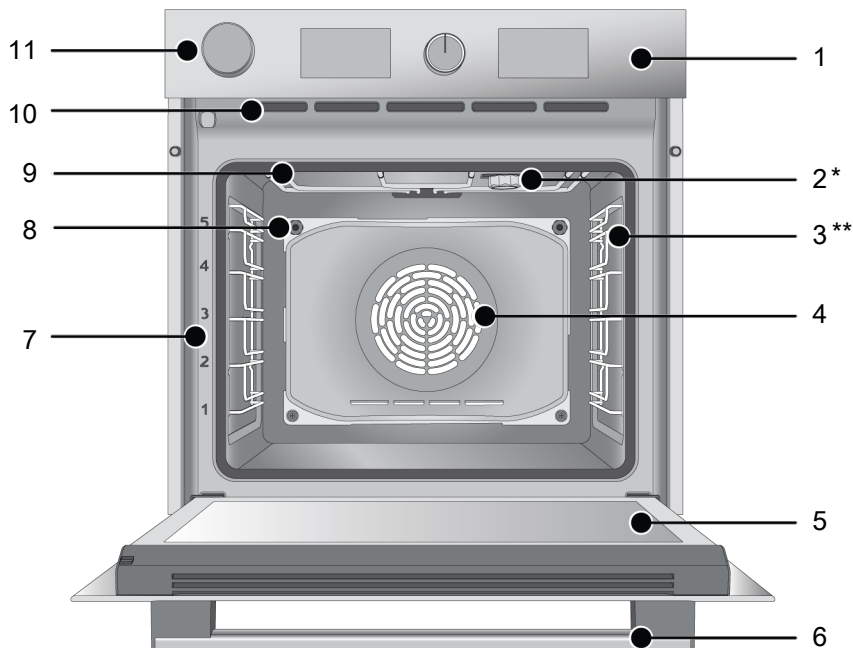
- Zamrznutu hranu odmrzните prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.

- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok pečete u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

## 3 Vaš proizvod

### 3.1 Predstavljajanje proizvoda

BS



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Pozicije polica

9 Gornji grijač

11 Rezervoar za vodu

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Otvor za izlazak pare

10 Ventilacioni otvori

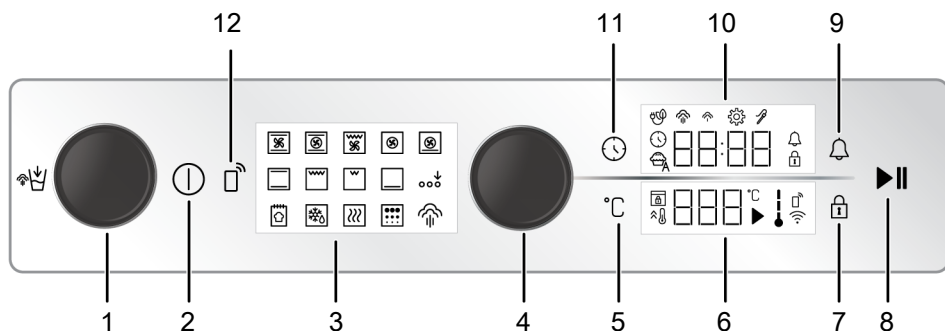
\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

### 3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

### 3.2.1 Kontrolna tabla



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 9 Tipka za alarm
- 11 Tipka za vrijeme i podešavanje
- 4 Kontrolno dugme pećnice
- 6 Polje indikatora temperature
- 8 Tipka za početak/završetak pečenja
- 10 Polja indikatora tajmera/trajanja
- 12 Tipka daljinskog upravljača

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

### 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

#### Kontrolno dugme pećnice

Možete provjeriti postavke na indikatoru tajmera/sata i indikatorima temperature pomoću kontrolnog dugmeta pećnice. Možete proći kroz ove postavke okretanjem ovog dugmeta za upravljanje pećnice udesno i ulijevo i primijeniti ih pritiskom na dugme.

#### Indikator temperature unutar pećnice

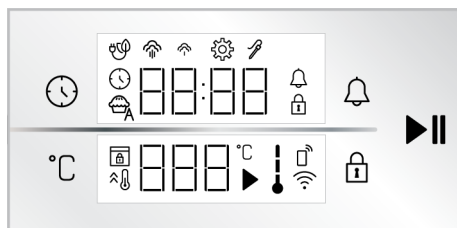
Simbol unutarnje temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar pećnice. Kada kuhanjepočne, na zaslonu

se vidi simbol i kada unutarnja temperatura pećnice dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svijetli.

#### Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše pećnice prikazane su na zaslonu za funkcije na vašoj pećnici. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije locirane na zaslonu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odjeljku pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.


#### Polja indikatora:



#### Tipke :

 : Tipka za vrijeme i podešavanje

°C : Tipka za podešavanje temperature

 : Tipka za zaključavanje tipki

 : Tipka za alarm

 : Tipka za početak/završetak pečenja

#### Polja indikatora tajmera/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena

 : Simbol alarma


 : Simbol postavki

 : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niske razine pare \*

 : Simbol visoke razine pare \*

 : Simbol sonde za meso \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.


\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Polje indikatora temperature :

 : Simbol pečenja

°C : Simbol temperature

 : Simbol temperature u pećnici

 : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata \*

 : Simbol daljinskog upravljača \*








 : Simbol za Wifi \*










\* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

### 3.3 Radne funkcije pećnice


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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Pećnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	Gornji i donji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Da uštedite energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odjeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice pećnice“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.

	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Gornji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na zaslonu za prikaz funkcija.
	Funkcija pare	-	Koristi se za kuhanje na pari. Aktivira radne funkcije kuhanja na pari.
	Paročišćenje	-	Ovaj položaj se koristi za omekšavanje prljavštine koja se formira u pećnici odmah nakon što završite sa spremanjem hrane. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.
	Funkcija automatskog kuhanja (SmartBakePro)	-	Pomoću ove funkcije možete da kuhate jela definisana za vaš proizvod bez podešavanja temperature, funkcije i vremena. Lista definisanih obroka je opisana u sljedećim odjeljcima.

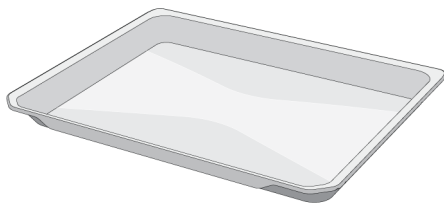
### 3.4 Dodaci uređaja

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

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

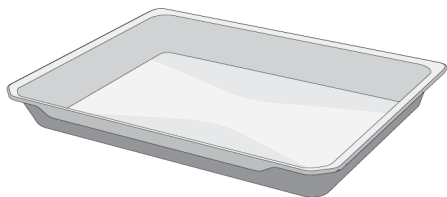
### Standardni pleh

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



### Duboki pleh

Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.

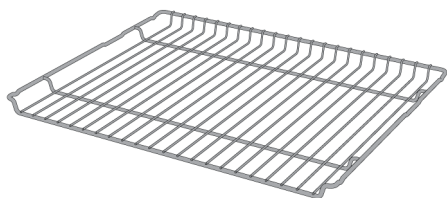
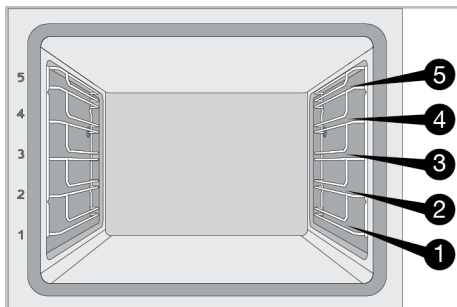


### Žičani gril

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

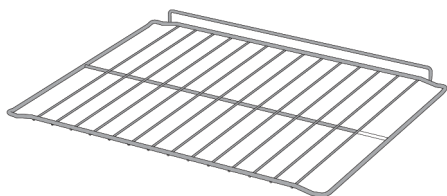
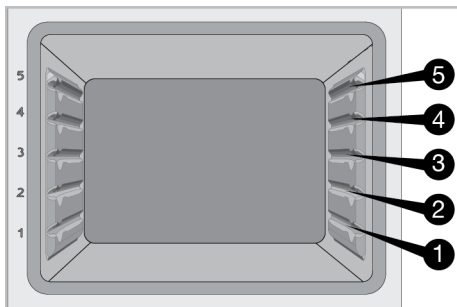
Na modelima sa žičanim policama :

Na modelima sa žičanim policama :



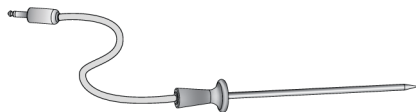
Na modelima bez žičanih policica :

Na modelima bez žičanih policica :



### Sonda za meso

Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani pećnice.



**Postavljanje žice za gril na policama za pečenje**

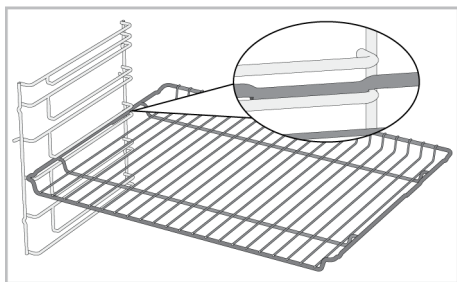
Na modelima sa žičanim policama :

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.

## 3.5 Korišćenje dodatka uređaja

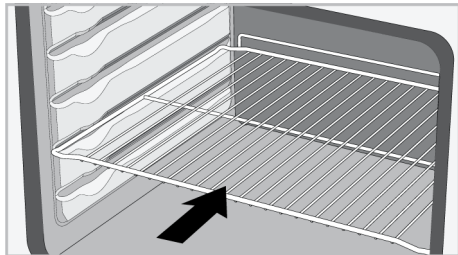
### Police za pripremu hrane

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



### Na modelima bez žičanih policica :

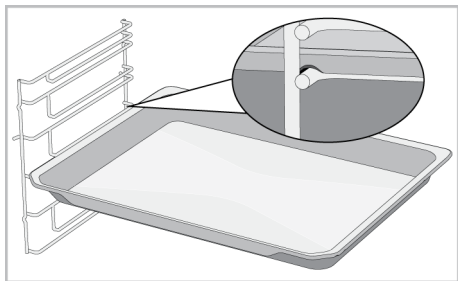
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

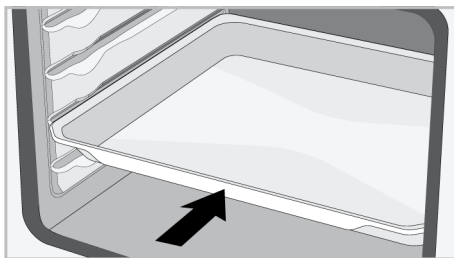
#### Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



#### Na modelima bez žičanih policica :

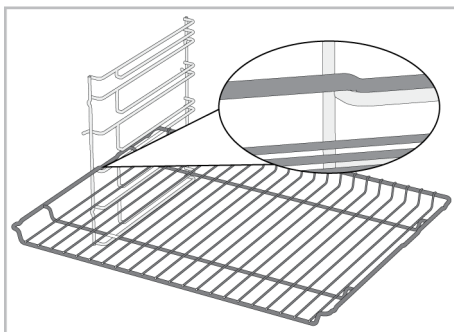
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



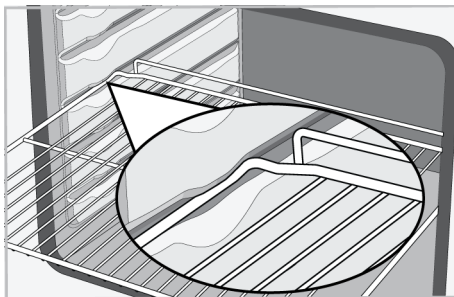
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

#### Na modelima sa žičanim policama :



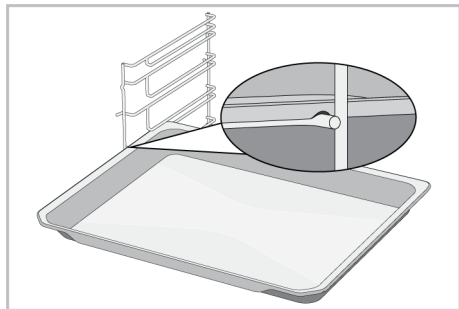
#### Na modelima bez žičanih policica :





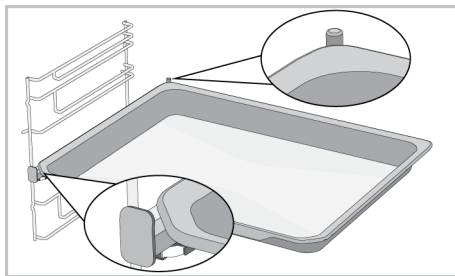
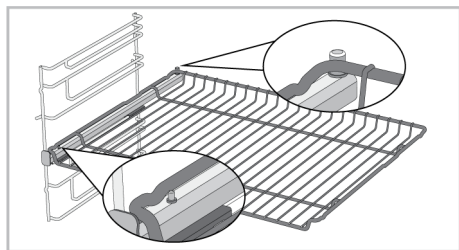
### **Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama**

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



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

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



### 3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	3,4

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

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



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



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





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

## 4 Prva upotreba

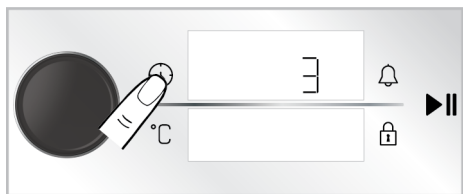
Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.


### 4.1 Prvo postavljanje tajmera


 Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

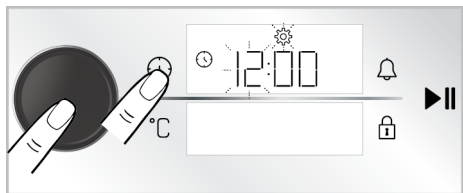
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.


⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.




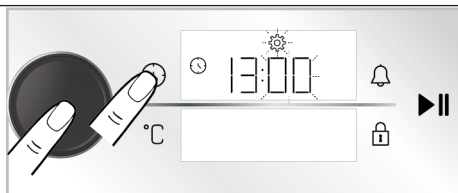
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.





3. Podesite tačno vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku  jednom.


⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



4. Postavite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo. Odobrite postavku pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku  jednom.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  svijetli neprekidno.

 Ako se prva postavka tajmera ne izvrši, tačno vrijeme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „**Postavke**“.

 U slučaju prekida napajanja, postaje tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

### 4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije pećnice [▶ 69]". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

### **Prije upotrebe dodataka;**

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

**BILJESKA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

## **5 Korištenje pećnice**

---

### **5.1 Opće informacije o korištenju pećnice**

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike

### **5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice**

**Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice**

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unaprijed podešeno vrijeme za početak pečenja i vrijeme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Potrebno je sačuvati napravljena podešavanja, dodirom na odgovarajuću tipku u opisu ili kratkim čekanjem.


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

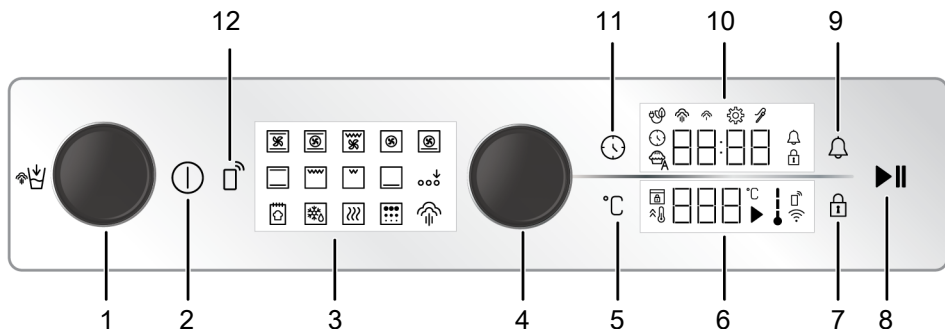
20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

#### **Svijetlo u pećnici**

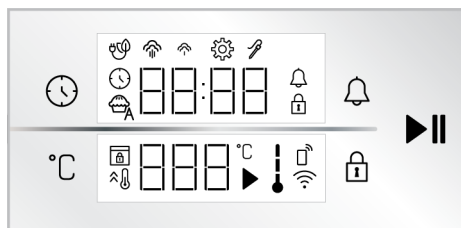
Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok pećnica radi ili su zatvorena, svijetlo pećnice se automatski uključuje.

- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućena postavka za brzo prethodno zagrijavanje, simbol  se pojavljuje na zaslonu kada počnete da pečete i pećnica će brzo postići temperaturu koju ste postavili za pečenje. Za postavku za brzo prethodno zagrijavanje, pogledajte odjeljak „Postavke“.



- 1 Rezervoar za vodu
- 2 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje)
- 3 Prikaz funkcija
- 4 Kontrolno dugme pećnice
- 5 Tipka za podešavanje temperature
- 6 Polje indikatora temperature
- 7 Tipka za zaključavanje tipki
- 8 Tipka za početak/završetak pečenja
- 9 Tipka za alarm
- 10 Polja indikatora tajmera/trajanja
- 11 Tipka za vrijeme i podešavanje
- 12 Tipka daljinskog upravljača



- \* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača.
- \* Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Polje indikatora temperature :

- ▶ : Simbol pečenja
- °C : Simbol temperature
- ↓ : Simbol temperature u pećnici
- ⌋ : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata \*
- 📶 : Simbol daljinskog upravljača \*
- 📶 : Simbol za Wifi \*

- \* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača.
- \* Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Tipke :

- 🕒 : Tipka za vrijeme i podešavanje
- °C : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka za alarm
- ▶|| : Tipka za početak/završetak pečenja

#### Polja indikatora tajmera/trajanja :

- 🕒 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 🌬️ : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- 💧 : Simbol niske razine pare \*
- 💧 : Simbol visoke razine pare \*
- 🔪 : Simbol sonde za meso \*

### Uključivanje pećnice


1. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ①.

⇒ Nakon uključivanja pećnice, na zaslonu se prikazuje prva radna funkcija. Funkcija rada, temperatura, vrijeme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je zaslon u ovom statusu.




Ako na ovom zaslonu nisu odabrane nikakve postavke, pećnica će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vrijeme će se prikazati na zaslonu.

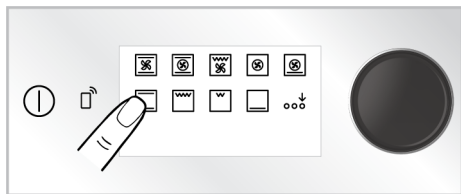
### Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirivanjem na tipku . Na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

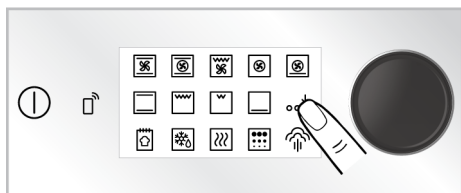
### Manualno pečenje odabirom temperature i radne funkcije pećnice

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manualnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač" i postavka od 180 °C prikazani su kao primjer na slikama.

1. Uključite pećnicu dodirivanjem na tipku .
2. Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.



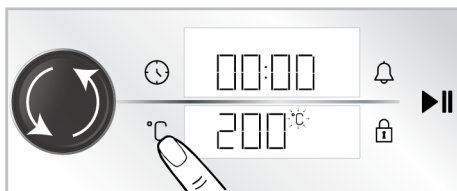
3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Da promijenite ovu temperaturu, pritisnite okruglo

kontrolno dugme pećnice jednom i dodirnite tipku °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulijevo.

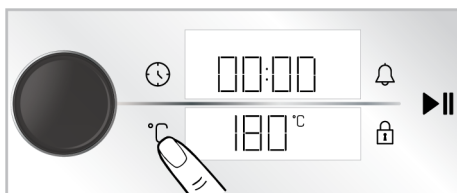
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.




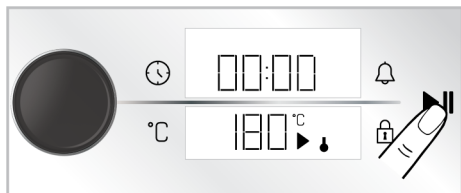
Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite postavljanje temperature dodirivanjem na tipku °C.

⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



6. Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku  da biste započeli pečenje.

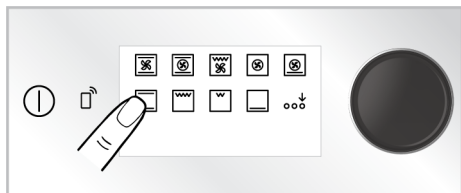


⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Vrijeme pečenja počinje da se odbrojava na zaslonu. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku Ⓛ da biste potpuno isključili pećnicu.

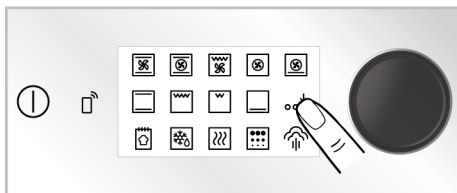
### Pečenje postavljanjem vremena pečenja;

Pećnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač", postavke na 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku Ⓛ.
2. Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.

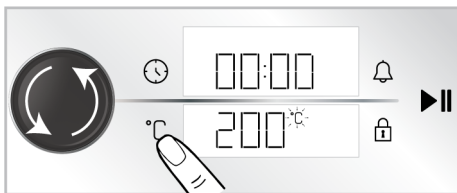


3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Da promijenite ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme pećnice jednom i dodirnite tipku °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulijevo.

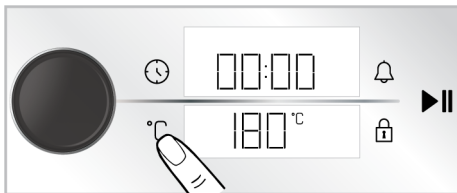
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



**i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

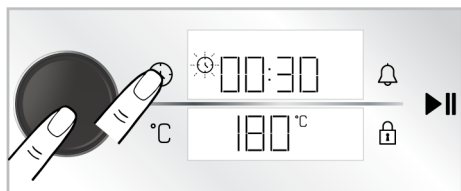
5. Potvrdite postavljanje temperature dodiranjem na tipku °C.

⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



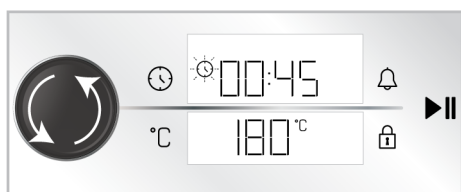
6. Pritisnite kontrolno okruglo dugme pećnice ili dodirnite tipku Ⓛ jednom da biste postavili vrijeme pečenja.

- ⇒ Postavljena vrijednost od 30 minuta se pojavljuje na zaslonu tajmera/trajanja i simbol 🕒 treperi.



**i** Da biste brzo podesili vrijeme pečenja, možete aktivirati vrijeme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme pećnice ili dodirivanjem tipke 🕒 nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

7. Prilagodite vrijeme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo. Potvrdite postavku dodirom na tipku 🕒.



**i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vrijeme pečenja, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli pečenje.



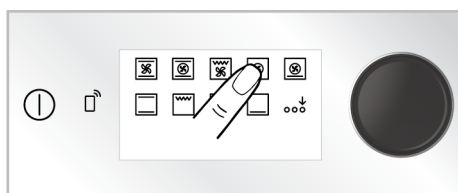
- ⇒ Vaša pećnica će odmah početi raditi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a na zaslonu će se pojaviti proteklo vrijeme pečenja. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ▶. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Nakon što postavljeno vrijeme pečenja istekne, na zaslonu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu temperature se prikaže tekst „Kraj“, pećnica nastavlja raditi neograničeno. Pećnica se isključuje ako se dodirne tipka 🕒. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.


### Eko grijanje s ventilatorom

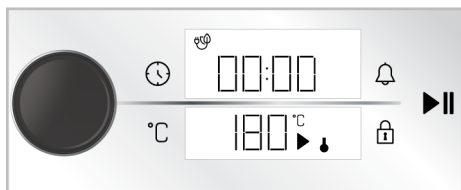
Da biste uštedjeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže.

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku 🕒.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Grijanje s ventilatorom" na zaslonu funkcija tijekom 3 sekunde.





- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , i funkcija "Eko grijanje s ventilatorom" je aktivirana.



3. Možete promijeniti postavljenu temperaturu i vrijeme pečenja kako je opisano u prethodnim odjeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.

- ⇒ U načinu rada "Eko grijanje s ventilatorom" sijalica svijetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

## Funkcija automatskog kuhanja (SmartBakePro)

Pomoću ove funkcije možete automatski kuhati jela testirana u našim laboratorijama bez podešavanja funkcije rada, temperature i vremena pečenja zahvaljujući sensorima u proizvodu.

### Automatske posude za pečenje:

A01 se automatski prikazuje na kontrolnoj tabli. Za druge načine rada, možete da spremate hranu biranjem preko aplikacije HomeWhiz ili možete da preuzmete način rada za svoje omiljeno jelo koje najviše možete da koristite umjesto posude A01 na svojoj kontrolnoj tabli i koristite ovaj način rada preko kontrolne table.

Način rada	Hrana	Pozicija polica	Dodaci koje možete koristiti
A01	Torta na poslužavniku	3	Standardni pleh*
A02	Kolač u kalupu	2	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A03	Biskvit torta	2	Zaključan okrugli kalup za torte na žičanom grilu**
A04	Mafin	3	Metalna posuda za mafine na žičanom grilu**
A05	Keksići	3	Standardni pleh*
A06	Cijeli hleb	2	Standardni pleh*
A07	Svježa pizza	3	Standardni pleh*

\* Ovi dodaci možda nisu isporučeni s vašim proizvodom.



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



Gornja tabela prikazuje načine rada za obroke koji su omogućeni u „HomeWhiz“. Broj načina rada za spremanje hrane može se povećati ažuriranjem. Za to, možete da vidite najnovije načine rada za spremanje hrane pomoću aplikacije „HomeWhiz“.

### Opšta upozorenja za automatsko pečenje

- Funkcija rada, temperatura i vrijeme ne mogu se podesiti u ovoj funkciji.

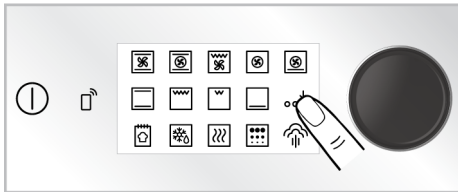
- Vrijeme pečenja varira ovisno o težini vašeg jela. Trajanje se prikazuje na zaslonu.
- Da bi ova funkcija ispravno radila, pećnica mora biti hladna. Ako pećnica nije dovoljno hladna, kada dodirnete tipku  za pokretanje automatskog pečenja, na zaslonu se pojavljuje upozorenje „VRUĆE“ (HOT), pećnica se oglašava zvučnim signalom i simbol  počinje da treperi na zaslonu. Kada je pećnica dovoljno hladna, ponovo

dotirnite tipku ►|| i upozorenje „VRUĆE“ (HOT) se ne pojavljuje na zaslonu i simbol 🔔 svijetli neprekidno.

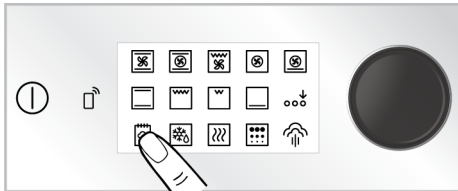
- Ne otvarajte pećnicu kada je aktivan automatski način rada. Ako se otvori, pečenje senzora se deaktivira i pečenje se zaustavlja.
- Koristite preporučeni položaj rešetke i pribor za pečenje za optimalno pečenje.
- Ako pređete na funkciju automatskog pečenja dok je pečenje aktivno u drugoj funkciji rada, pečenje se zaustavlja.

### Aktiviranje funkcije automatskog pečenja

1. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ⓪.
2. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



3. Dodirnite "Funkcija automatskog kuhanja (SmartBakePro)" na zaslonu funkcija.




⇒ Na zaslonu je aktiviran režim „A01“. Koristite aplikaciju HomeWhiz za odabir načina rada u skladu sa vrstom hrane koju pečete.

4. Započnite pečenje dodiranjem tipke ►||.



⇒ Zahvaljujući sensorima, vaša pećnica automatski prilagođava funkciju, temperaturu i vrijeme prema težini vaše hrane i odmah počinje s radom. Na zaslonu se prikazuje simbol ►. Kada je pečenje završeno, na zaslonu se pojavljuje upozorenje „Kraj“, oglašava se zvučno upozorenje i pečenje se zaustavlja.

 Kada je automatsko pečenje završeno, možete dodirnuti tipku ►|| za nastavak pečenja još 5 minuta. Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje od 5.

### 5.3 Kuhanje s pomoću pare

Vaša pećnica ima značajku kuhanja s pomoću pare. Bolji rezultati pečenja se postižu uz pomoć pare. Pomoć pare obezbjeđuje da površina peciva bude svetlija, da im kora bude hrskavija i obimnija. Također, pomoć pare smanjuje gubitak sočnosti iz namirnica kao što je meso i omogućava im da budu sočnije iznutra i ukusnije.

Postoje 2 različita nivoa rada s pomoću pare: nizak i visok nivo pare. Tijekom pečenja, para se u pećnicu dodaje u određenim intervalima. Općenito, nizak nivo pare preporučuje se za pečenje kolača, peciva, kruha, a visok nivo pare preporučuje se za pečenje jela od mesa (poput velikih komada mesa, cjelovite peradi). Ova funkcija može ovisiti o hrani koju kuhate. U tu svrhu pogledajte tablicu za pečenje.

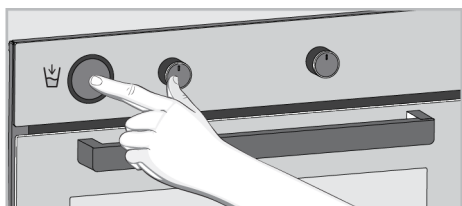
#### Opšta upozorenja

- Kuhanje na pari može se vršiti samo na temperaturama koje premašuju 120 °C.
- Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Ne stavljajte više od 250 ml vode u spremnik za vodu tijekom pečenja.

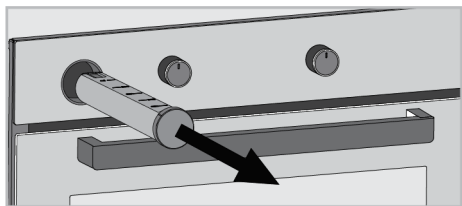
- Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice nakon kuhanja uz pomoć pare može kapnuti oko kad se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.
- Držite se podalje kada otvarate vrata pećnice, jer para i toplota mogu izaći tijekom i nakon kuhanja uz pomoć pare. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Ako voda ostaje u pećnici nakon svakog kuhanja s pomoću pare, preostalu vodu osušite suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda može izazvati kalcifikaciju.

### Za kuhanje s pomoću pare:

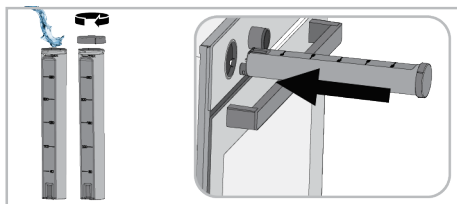
1. Započnite pečenje nakon što provjerite tablicu za kuhanje na pari i podesite funkciju, temperaturu i vrijeme prema hrani koju želite kuhati. Možete odrediti količinu vode koju treba dodati, temperaturu, funkciju pečenja i vrijeme pečenja koji nisu u tabeli.
2. Pritisnite spremnik za vodu na kontrolnoj tabli vaše pećnice.



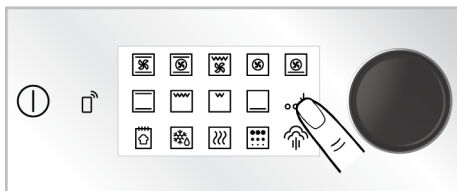
3. Izvadite spremnik za vodu iz njegove pozicije.



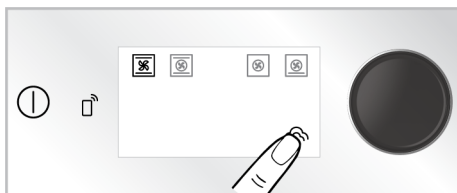
4. Otvorite poklopac spremnika za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tabeli za pečenje.



5. Zatvorite poklopac i postavite premnik za vodu na njegovo mjesto.
6. Stavite hranu u pećnicu na preporučeni položaj rešetke.
7. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ①.
8. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.




9. Dodirnite "Funkcija pare" na zaslonu funkcija.

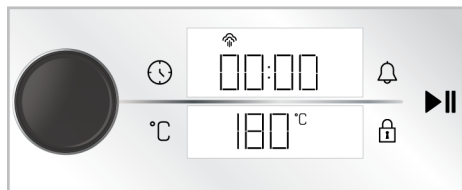


⇒ Funkcije pečenja pomoću kojih možete kuhati uz pomoć pare prikazane su na zaslonu. Indikatora aktivne radne funkcije svijetli jače.

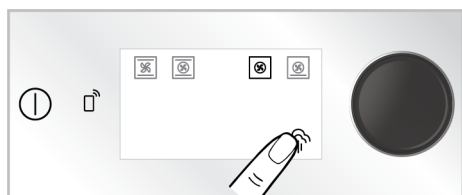
10. Na zaslonu radne funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite kuhati uz pomoć pare.



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuju unaprijed definisana temperatura i simbol  (visok nivo pare) posebno za izabranu funkciju.

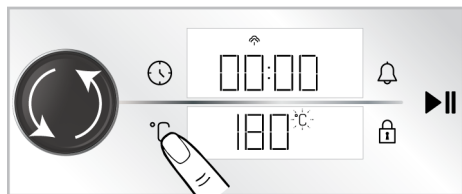



11. Nivo pare možete prebaciti na niski ovisno o vrsti hrane. Dodirnite Funkcija pare za mijenjanje vrijednosti.



12. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Dodirnite tipku °C i okrenite kontrolno dugme pečnice udesno/ulijevo da promijenite ovu temperaturu.

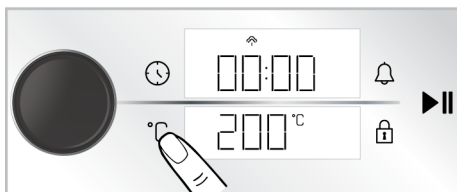
- ⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.




 Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

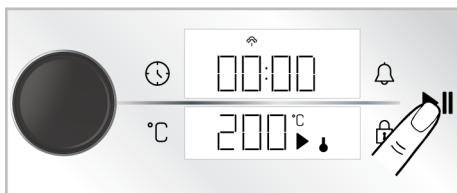
13. Potvrdite postavljanje temperature dodirnom na tipku °C.




- ⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



14. Možete podesiti vrijeme pečenja ili kuhati ručno tako što ćete sami kontrolirati pečenje. Da biste podesili vrijeme pečenja, pogledajte odjeljak „Pečenje uz postavku vremena pečenja“.

15. Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku  da biste započeli pečenje.



- ⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:** Vaša pečnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na zaslonu temperature prikazani su simboli  i . Vrijeme pečenja počinje da se odbrojava na zaslonu. Kada temperatura u pečnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pečnice  će se upaliti. Pečnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pečnicu. Kada je

pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili pećnicu.

⇒ **Ako vrijeme pečenja nije podešeno:**

Vaša pećnica će odmah početi raditi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a na zaslonu će se pojaviti proteklo vrijeme pečenja. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, simboli za sve faze simbola temperature pećnice ↓ će se upaliti. Nakon što vrijeme pečenja istekne, na zaslonu temperature se pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ►|| dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu temperature se prikaže tekst „Kraj“, pećnica nastavlja raditi neograničeno. Isključite pećnicu dodiranjem na tipku ①. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

**Dok je aktivirano kuhanje s pomoću pare:**

- Ako u spremniku za vodu ima dovoljno vode, pećnica nastavlja pečenje s pomoću pare sve dok ne nestane vode u spremniku.
- Ako voda u spremniku nestane ili ako se ne doda dovoljno vode, simbol ☞ ili simbol ☞ će početi da trepere na zaslonu i nakon nekog vremena će se oglasiti zvučno upozorenje. U međuvremenu, pećnica nastavlja da radi bez pare.
- Ako želite da otkažete zvučno upozorenje i nastavite da pečete bez pare, dodirnite taster ☞. Zvučno upozorenje prestaje i pećnica nastavlja da radi bez pare.
- Da biste nastavili da pečete s pomoću pare, izvadite spremnik za vodu, napunite ga vodom do dovoljnog nivoa i stavite ga u njegov otvor. Pećnicapočinja da dobija paru, uz korišćenje vode iz spremnika.

- Tijekom kuhanja uz pomoć pare, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan, posebno kada je preostala voda u spremniku za vodu niska.

**Posle kuhanja s pomoću pare:**

- Neko vrijeme nakon završetka kuhanja uz pomoć pare, pećnica povlači preostalu vodu iz generatora nazad u spremnik. U međuvremenu, zvuk rada pumpe iz pećnice je normalan.
- Kada se preostala voda povuče, iz higijenskih razloga ispraznite preostalu vodu iz spremnika za vodu.
- Zbog rizika po zdravlje ispraznite spremnik za vodu i dodajte svježju vodu prije nego što započnete novi postupak pečenja na pari.

**5.4 Postavke**

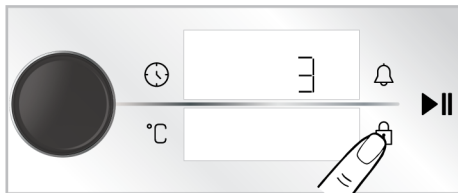


Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na zaslonu u izbornicima ili postavkama koje će se aktivirati dodiranjem tokom dužeg perioda. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.


**Aktiviranje zaključavanja tipki**

Korištenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu pećnice od smetnji.

1. Dodirnite tipku dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .






- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Nakon što je zaključavanje tipki podešeno, ako se dodirne bilo koja tipka ili pritisne

kontrolno dugme pećnice, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



Dok je zaključavanje tipki aktivirano, tipke kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

### Deaktiviranje zaključavanja tipki



1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na zaslonu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki deaktivirano.

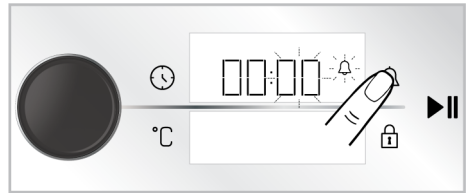
### Postavke alarma



Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.

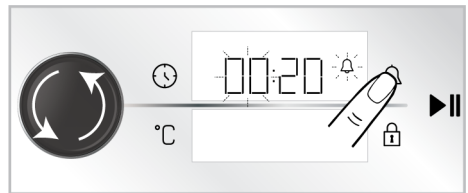



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite tipku  jednom da biste podesili period alarma.
- ⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom dodirnuti tipku .
3. Prilagodite vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo. Dodirnite opet tipku  da biste potvrdili postavku.



⇒ Simbol  svijetli neprekidno na zaslonu tajmera/trajanja i na zaslonu se odbrojava vrijeme alarma.

4. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.





Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje kraće vrijeme.

### Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.
- ⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.


### Ako želite da otkazete alarm;

1. Jednom dodirnite tipku  da biste resetirali period alarma.
- ⇒ Simbol  počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.

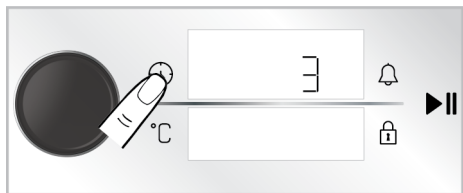
2. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok vrijeme alarma ne dostigne „00:00“.

### Postavka jačine zvuka

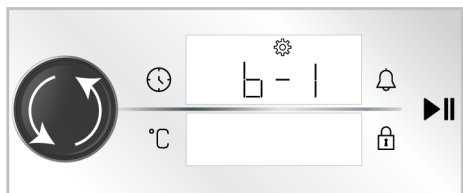
Možete postaviti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.


1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.


⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

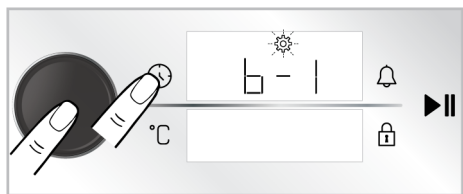


2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.




3. Aktivirajte postavku tona dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.




4. Podesite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

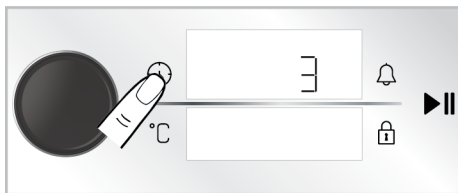
5. Potvrdite postavku tona dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

### Postavka osvijetljenosti zaslona

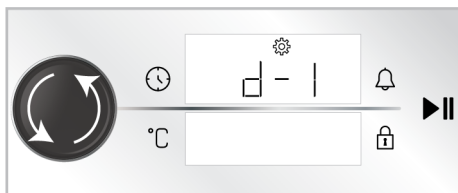
Možete da promijenite osvijetljenost zaslona na kontrolnoj jedinici. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.


1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.


⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

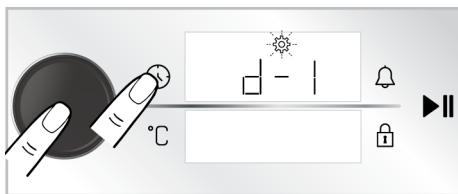


2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.




3. Aktivirajte postavku osvijetljenja dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.






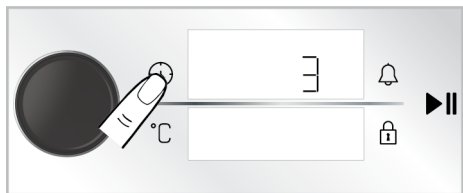
4. Podesite željeno osvjetljenje okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.
5. Potvrdite postavku osvjetljenja dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.


### Postavka funkcije brzog prethodnog zagrijavanja (Pojačivač)

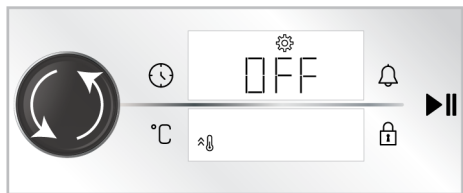
Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrijavanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate postavku brzog prethodnog zagrijavanja. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.


1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.


⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

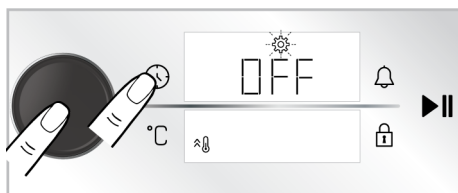


2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se simbol  i "Isključeno" pojave na zaslonu.

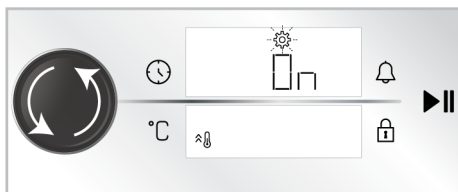



3. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) dodirivanjem tipke  ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice jedanput.


⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Okrenite postavku „OFF“ (Isključeno) na zaslonu na „ON“ (uključeno) okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.




5. Potvrdite postavku prethodnog zagrijavanja dodirivanjem tipke  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice jedanput.

 Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem postavke „OFF“ (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrijavanja.

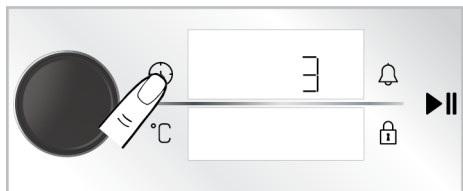
### Promjena tačnog vremena


da promijenite tačno vrijeme koje ste prethodno podesili,


1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

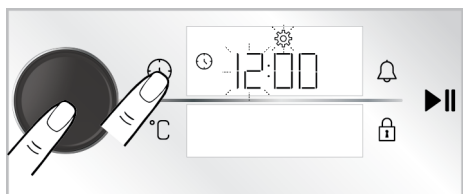
⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.







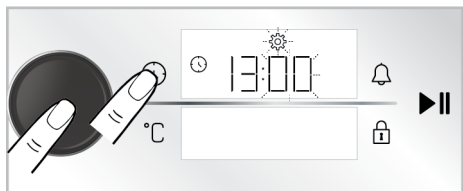
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku  jednom.


⇒ Polje tajmera i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.




3. Podesite tačno vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ ulijevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku  jednom.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.




4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ ulijevo. Odobrite postavku pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku  jednom.


⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  svijetli neprekidno.



### **Povezivanje pećnice na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz**

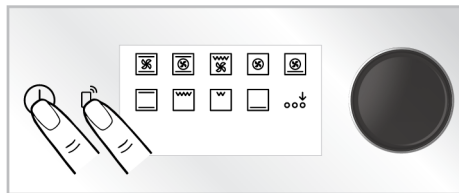
Možete povezati svoju pećnicu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije HomeWhiz. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz

na svoj pametni uređaj. Aplikacija HomeWhiz je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

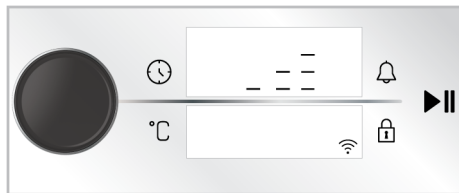
 Nakon preuzimanja aplikacije HomeWhiz, slijedite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

 Postupak povezivanja pećnice sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja pećnicom možete dovršiti prateći upute navedene u aplikaciji.


1. Da prebacite pećnicu u način rada postavki, istovremeno dodirnite tipke  i  oko 3 sekunde kada je pećnica isključena (na zaslonu je prikazano tačno vrijeme).



⇒ Kada se pećnica prebaci u režim postavljanja, na zaslonu se prikazuje animacija na kojoj neke linije trepere.







2. Otvorite aplikaciju HomeWhiz koju ste instalirali na svoj pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite pećnicu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju te slijedite korake opisane u aplikaciji.

 Inventarski broj vašeg uređaja je broj koji počinje sa „77...“ a koji se nalazi ispod prednje korice uputstva.





3. Dopržite uvođenje vaše pećnice u aplikaciju prateći upute navedene u aplikaciji.

### Aktiviranje daljinskog upravljača pećnice





Nakon dovršetka uvođenja pećnice u aplikaciju HomeWhiz, da omogućite daljinsko upravljanje:

1. dodirnite jedanput tipku  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
- ⇒ Na zaslonu će simbol  biti prikazan zajedno sa simbolom .





Ako simbol  nije prikazan, dodirujte tipku  dok se simbol  ne prikaže na zaslonu. Ako svoj aparat niste uveli u aplikaciju HomeWhiz, simbol  jednom će treptati i čuće se signal za grešku.



Ako je simbol  prikazan na zaslonu, a kada se pritisne tipka  čuće se signal za grešku, i ako se simbol  ne prikazuje na zaslonu ili simbol  treperi, provjerite internetsku vezu vašeg uređaja. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

### Brisanje uparivanja pećnice povezane sa aplikacijom Homewhiz

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju HomeWhiz, korisnički račun koji ste koristili za HomeWhiz uparuje se sa informacijama o vašem proizvodu. Da izbrišete uparivanje zbog gubitka pristupa računaru koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, morate preduzeti sledeće radnje.

1. Kada je proizvod isključen (dok se doba dana prikazuje na ekranu), dodirnite tastere  i  približno 5 sekundi.

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje od 5.


2. Nakon završetka odbrojavanja, na zaslonu će se pojaviti animacija brisanja uparivanja.
3. Nakon što se postupak brisanja uparivanja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i pećnica će se ponovo pokrenuti.



Ako postoji problem u brisanju uparivanja, a postupak ne može biti završen, začuće se zvuk greške.

4. Možete ponovo da uparite proizvod sa svojim računom u aplikaciji HomeWhiz nakon što je proces brisanja uparivanja završen.

### Usklađenost sa standardima i informacije o ispitivanju / EU deklaracija o usklađenosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
<b>Frekvencijski opseg</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. snaga prijenosa</b>	: maks. 100 mW
<b>CE izjava o usklađenosti</b>	
Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usklađenosti sa Direktivom RED možete pronaći na mrežnoj stranici <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.	

Definirani period podrške za ažuriranje softvera za kibernetičku sigurnost za proizvod je garantni period za proizvod.

Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera za kibernetičku sigurnost nisu zagarantovana.

## 5.5 Korištenje sonde za meso

### Opće informacije i upozorenja

- Pećnica mora biti postavljena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- Ako ste prije upotrebe sonde za meso postavili tajmer pećnice na određeno vrijeme pečenja, ovaj period automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- Ne možete koristiti rešetke iznad priključka sonde za meso dok spremate hranu sa sondom za meso.
- Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korištenja.
- Ako **75C** nije prikazano na funkcijama gdje je sonda za meso aktivirana, provjerite je li priključak čvrsto postavljen u svoje ležište.
- Ako se senzorski vrh sonde za meso koristi bez stavljanja u meso, vrh senzora detektuje temperaturu unutar pećnice i završava pečenje kada se postigne podešena temperatura. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor postaje beskorisan.
- Radna temperatura može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Primjer: Ako je temperatura sonde za meso postavljena na 70 °C, radna temperatura se postavlja na minimum 100 °C.
- Temperatura jezgre mesa (najhladnija tačka) mora biti najmanje 63°C u smislu sigurnosti hrane.
- Temperatura jezgre najhladnije tačke mesa peradi mora biti najmanje 74°C u smislu sigurnosti hrane, a temperatura jezgra mora biti 85°C za dobro pečeno meso.

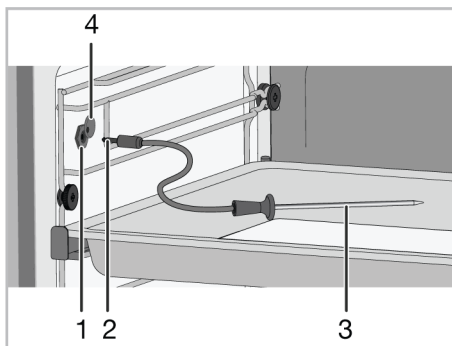
### Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

Nivo kuhanja	Temperatura jezgre mesa* (°C)
Plavo	55-59
Manje pečeno	60-62

Srednje manje pečeno	63-70
Srednje pečeno	71-76
Regularno pečeno	77-81
Više pečeno	≥ 82

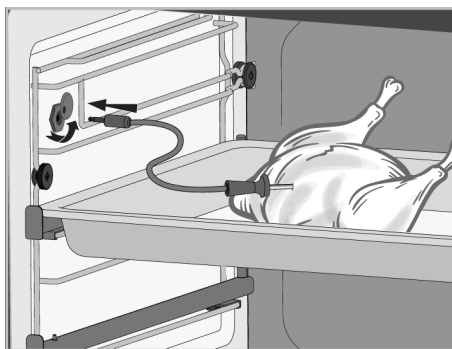
BS

1. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ①.
2. Gurnite poklopac utora (4) na bočnom zidu pećnice prema gore i umetnite priključak sonde za meso (2) u otvor sonde za meso (1).

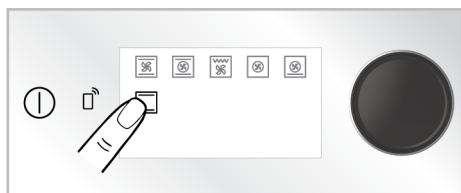


- 1 Utor sonde za meso
- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac utora za sondu za meso

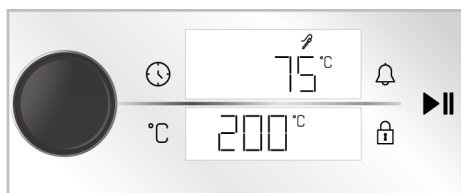
3. Vrh senzora sonde za meso umetnite u hranu koju želite da spremite.



4. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na zaslonu funkcija prikazuju se radne funkcije koje sonda za meso može koristiti. Dodirnite funkciju kojom želite da upravljate sondom za meso.

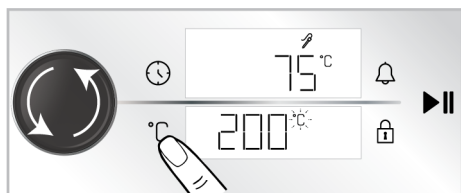


5. 75 °C, što je preporučena temperatura za sondu za meso, i prikazano je na zaslonu indikatora tajmera/trajanja. Preporučena temperatura za odabranu radnu funkciju prikazuje se na zaslonu indikatora temperature.



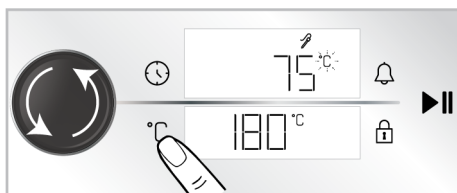
6. Da biste promijenili unaprijed definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, dodirnite tipku °C i okrenite kontrolno dugme pećnice ulijevo/desno.
7. Podesite vrijednost unutrašnje temperature za pećnicu na kojoj želite da spremate hranu pomoću dugmeta za temperaturu.

⇒ Simbol °C pored temperature funkcije treperi.

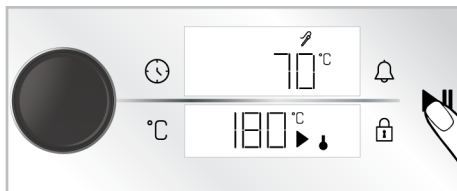


8. Ponovo dodirnite tipku °C i okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da promijenite temperaturu za sondu za meso.

⇒ Simbol °C pored temperature sonde za meso treperi.



9. Da biste započeli pečenje, dodirnite tipku ►||.



⇒ Prilikom kuhanja pomoću sonde za meso, stvarna temperatura hrane u koju je sonda za meso umetnuta i unutrašnja temperatura sonde za meso koju ste podesili bit će prikazani naizmjenično u intervalima od približno 3 sekunde. Senzor sonde za meso detektuje da unutarnja temperatura mesa dostigne podešenu temperaturu za sondu za meso automatski i prekida pečenje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu temperaturu. Kad se sonda za meso ukloni prije kraja pripreme hrane, na enkranu se pojavljuje „Završetak“ i priprema hrane se završava.

10. Kada je priprema hrane završena, na zaslonu se pojavljuje „Završetak“ i pećnica se oglašava zvučnim upozorenjem. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

11. Isključite pećnicu dodirom na tipku ①.

## 6 Opće informacije o pečenju

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

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

## 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodatka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

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

### 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

#### Opće informacije

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

#### Savjeti za pečenje kolača

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

- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
  - Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
  - Ako je unutarjnost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.
- Savjeti za pecivo**
- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
  - Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
  - Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
  - Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

## Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

### Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grijanje s ventilatorom"

- Ne mijenjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

- unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.
- Nemojte prethodno zagrijavati u funkciji rada "Eko grijanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

### Ključne tačke o grilovanju

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

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

### Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210



Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

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

#### Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

#### Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25

#### Ključne tačke grila

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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3





Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.  
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.







## 6.1.4 Kuhanje s pomoću pare

### Opće informacije

- Kuhanje na pari može se vršiti samo u funkcijama kuhanja na pari navedenim u korisničkom priručniku. Pogledajte odjeljak „Radne funkcije pećnice“ [► 69] za funkcije kuhanja na pari.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja. Vremena navedena u trenutku dovoda vode označavaju vrijeme koje je proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.
- Tabela za kuhanje sadrži preporuke za kuhanje koje je testirao proizvođač. Možete podesiti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja uz pomoć pare i vrijeme za hranu koja nije u tablici.
- Kuhanje na pari uz pomoć jedne posude.

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme uzimanja vode (min.)**	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Cijeli hleb	Standardni pleh *	2	Grijanje s ventilatorom	180	200		prije prethodnog zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	2	Gornji i donji grijač + ventilator	25 min. 250/ maks, nakon 190	250		25	60 ... 70	2000
Odrezak s rebara (u jednom komadu)	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	180	250		15	40 ... 55	1000
Jagnjeće koljenice s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	170	250+250***		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	80 ... 100	2000

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija policia	Radna funkcija	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Razina pare	Vrijeme uzimanja vode (min.)**	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	Okvirna težina hrane (u gramima)
Ukvašena lepinja	Standardni pleh *	3	Grijanje s ventilatorom	180	150		prije prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ****	3	Grijanje s ventilatorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Pileći batak	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	150		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	20 ... 30	800
Pečeni krumpir	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	190	100		25	45 ... 55	500
Lepinja za hamburger	Standardni pleh *	3	Grijanje s ventilatorom	180	200		prije prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni pleh *	3	Funkcija "3D"	200	100		nakon prethodnog zagrijavanja (odmah)	15 ... 25	500

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

\*\* Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

\*\*\* Na pola vremena kuhanja dodajte još 250 ml vode.

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

### 6.1.5 Testna jela

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

## Tabela načina kuhanja testnih obroka

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

### Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.  
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

#### Površine od inoksa i nehrđajuće površine

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

#### Emajlirane površine

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

### **Katalitičke površine**

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

### **Staklene površine**

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.

- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### **Plastični djelovi i obojene površine**

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

## **7.2 Pribor za čišćenje**

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

## **7.3 Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima

funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

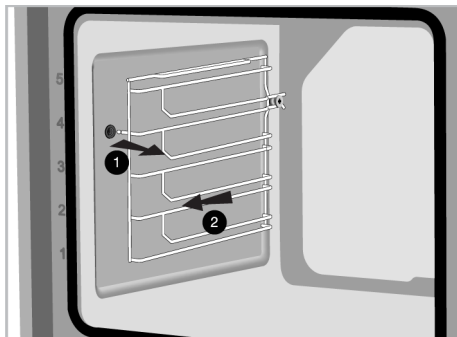
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

### Čišćenje stranica rerne

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

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

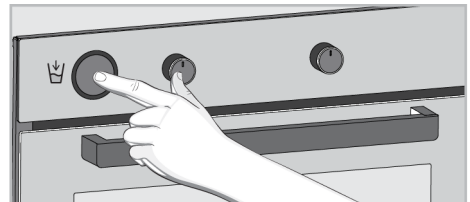
## 7.5 Paročišćenje

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

### Opšta upozorenja

- Postavke vremena, temperature i pare funkcije paročišćenja ne mogu se mijenjati.
- Ako voda ponestane u prvih 5 minuta nakon pokretanja funkcije paročišćenja, ako se tijekom čišćenja ukloni spremnik za vodu ili otvori vrata, funkcija čišćenja će se otkazati.
- Ako je temperatura pećnice iznad 120 °C, funkcija čišćenja parom neće započeti.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Pritisnite spremnik za vodu na kontrolnoj tabli vaše pećnice i izvadite spremnik iz njegovog ležišta. Napunite spremnik sa 200 ml vode.



3. Postavite spremnik za vodu u njegovo ležište.
4. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ①.
5. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.
6. Dodirnite "Paročišćenje" u donjem redu prikaza funkcija.
7. Započnite čišćenje dodiranjem na tipku ►||

⇒ Čišćenje započinje i na zaslonu se prikazuje vrijeme paročišćenja. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.

8. Na kraju vremena na ekranu se pojavljuje „00:00“.

9. Otvorite vrata i obrišite unutarnje površine pećnice vlažnim sunderom ili krpom.
10. U slučaju tvorokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.

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

11. (**Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.**) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlijebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žlijeb vlažnom krpom a zatim posušite.



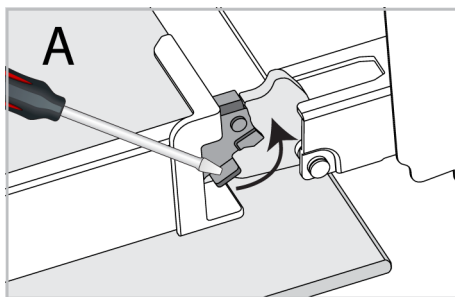
## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

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

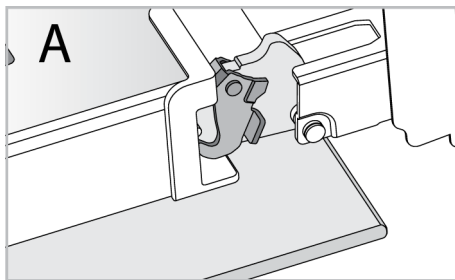
**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

## Skidanje vrata rerne

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



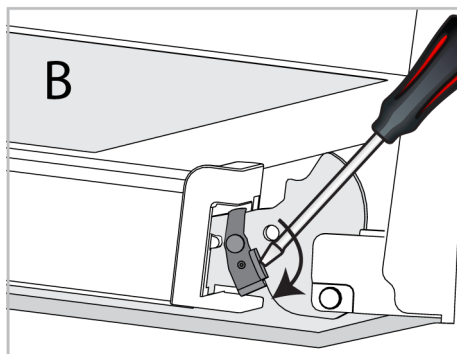
Ilustrativni 1: Šarke - položaj kada su zatvorene



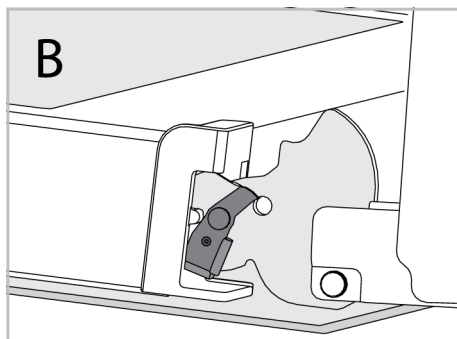
Ilustrativni 2: Šarke- položaj kada su otvorene

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



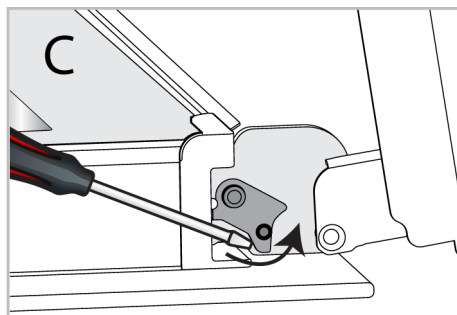


Ilustrativni 3: Šarke - položaj kada su zatvorene

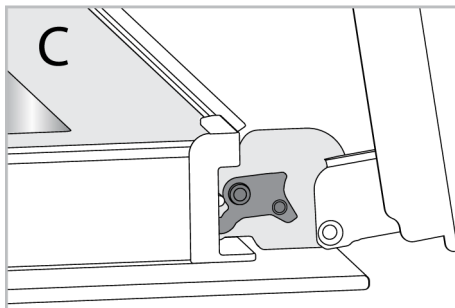


Ilustrativni 4: Šarke- položaj kada su otvorene

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

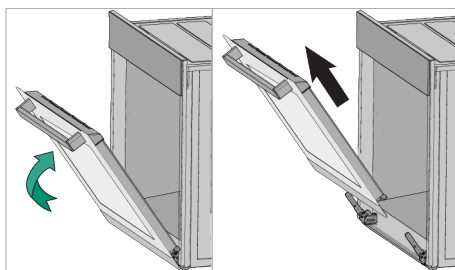


Ilustrativni 5: Šarke - položaj kada su zatvorene



Ilustrativni 6: Šarke- položaj kada su otvorene

7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



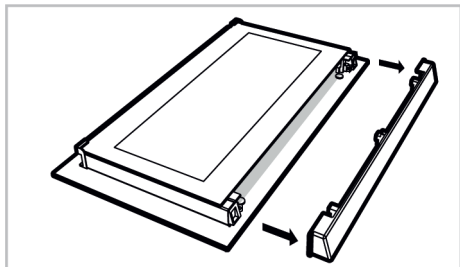
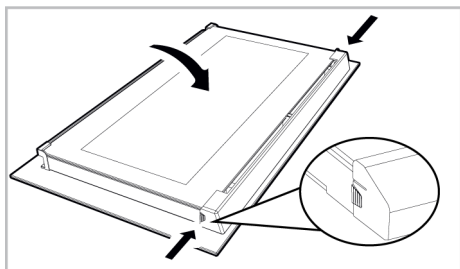
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

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

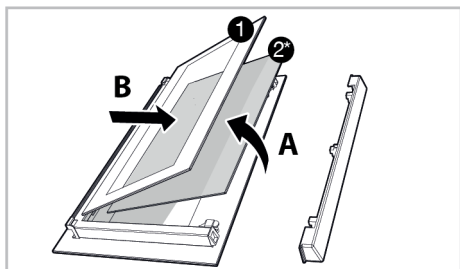
### 7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačku pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane      2\* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo

(2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

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

### Zamjena sijalice u rerni

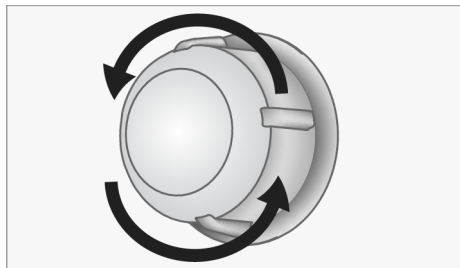
#### Opšta upozorenja

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

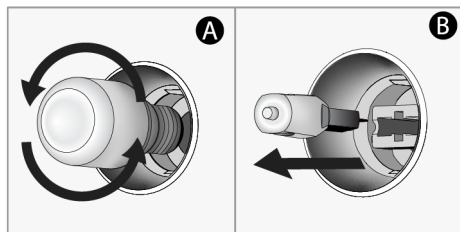
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



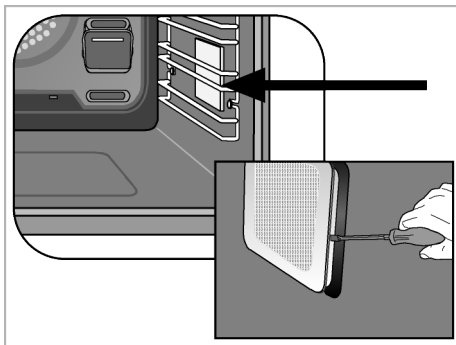
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



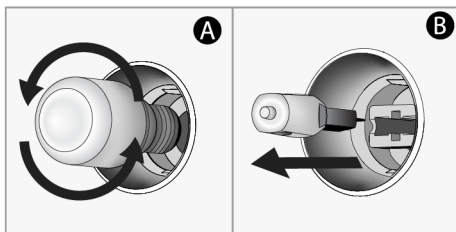
4. Vratite zaštitno staklo.

#### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

## 8 Rješavanje problema

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

#### Para se emituje dok pećnica radi.

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

#### Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

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

#### Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

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

### **Proizvod ne radi.**

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

### **Svjetlo na pećnici nije uključeno.**

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

### **Pećnica ne grije.**

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.
- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena više od 5 minuta, postavke vremena spremanja hrane biće otkazane i grijači neće raditi.

### **(Za modele sa tajmerom) Zaslon tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.**

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

### **Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i pojavljuje se zvučno upozorenje.**

- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata pećnice. Obratite se ovlaštenom servisu ako se kvar nastavi.

### **Komanda koju želite da pošaljete iz aplikacije HomeWhiz ne može da se sprovede. (ako su ispunjeni uslovi za daljnji pristup)**

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vrijeme. >>> Provjerite je li pećnica povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

### **HomeWhiz aplikacija ne prikazuje ispravno status pećnice.**

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vrijeme. >>> Provjerite je li pećnica povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

### **Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju HomeWhiz, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji račun za aplikaciju HomeWhiz je povezan.**

- Izbrišite uparivanje prateći uputstva u odjeljku „Brisanje uparivanja pećnice s aplikacijom HomeWhiz“ i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

### **Upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prikazuje se dok instalirate proizvod u aplikaciju HomeWhiz.**

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim postavki i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju HomeWhiz. >>> Isključite načine instalacije ostalih uređaja i nastavite koristiti samo jedan uređaj s uključenim načinom instalacije.

**U aplikaciji HomeWhiz pojavljuju se termini na jeziku koji ja nisam odabrao.**

- U slučajevima kada je snaga interneta slaba, termini na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji Homewhiz, a ne na jezicima koje ste definisali u aplikaciji. >>> Ovo nije greška.





