



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BBIM13400XMSW



RU / SB

385.4408.67/R.AA/6.11.2021/6-3

7768382111

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.




Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

<u>1</u>	<u>Инструкции по технике безопасности</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>Первая эксплуатация</u>	<u>26</u>
	Цель использования.....	4		Первая установка.....	26
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5		Первая очистка.....	26
	Электробезопасность.....	6	<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>28</u>
	Безопасность при транспортировке.....	8		Общая информация по использованию духовки.....	28
	Меры безопасности во время монтажа.....	8		Работа блока управления духовкой... ..	28
	Безопасность использования.....	8		Настройки.....	35
	Предупреждения о температуре.....	9	<u>6</u>	<u>Общая информация по приготовлению</u>	<u>41</u>
	Использование аксессуаров.....	10		Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	41
	Безопасность во время приготовления.....	10		Выпечка и блюда в духовке.....	41
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	11		Мясо, Рыба и Птица.....	45
				Гриль.....	46
<u>2</u>	<u>Руководство по окружающей среде</u>	<u>13</u>		Продукты для тестирования.....	47
	Регламент утилизации отходов.....	13	<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>49</u>
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	13		Информация по общей чистке.....	49
	Утилизация упаковочных материалов.....	13		Очистка аксессуаров.....	51
	Советы по энергосбережению.....	13		Очистка панели управления.....	51
<u>3</u>	<u>Регулирование отходов</u>	<u>15</u>		Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	51
	Принципы работы устройства.....	15		Легкая паровая очистка.....	51
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	16		Очистка дверцы духовки.....	53
	Управление духовкой.....	16		Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	54
	Функциональные возможности духовки.....	18		Чистка лампы духовки.....	55
	Аксессуары для устройства.....	21	<u>8</u>	<u>Устранение неполадок</u>	<u>57</u>
	Использование аксессуаров устройства.....	22			
	Технические характеристики.....	25			

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
 - Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в

соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе

«Технические характеристики».

- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
(Если у вашего продукта есть вилка)
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не

держите шнур, всегда держите вилку.

- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или

движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.




Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.

- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
 - Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
 - Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
 - Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
 - Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные предметы из данного текстиля.
 - Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
-  Предупреждения о температуре
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
 - Поскольку пар может выходить, держитесь

подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую

духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки.

Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для

интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла

верхней двери духовки.
Все эти материалы могут
привести к царапинам и
поломке стеклянных
поверхностей.

- Всегда содержите панель
управления чистой и сухой.
Влажная и грязная
поверхность способна
создавать проблемы при
использовании функций.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

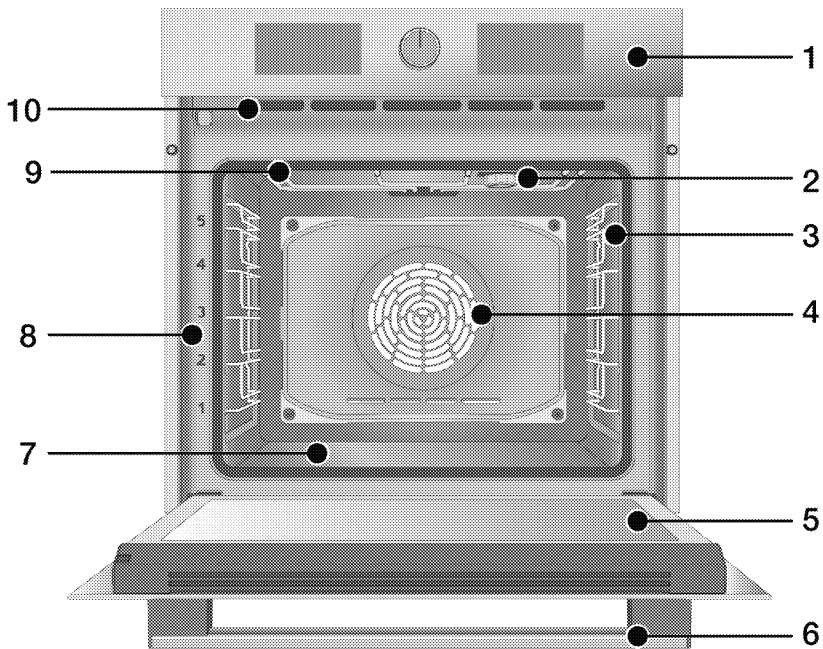
- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким

образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.

- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Решетчатая полки**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

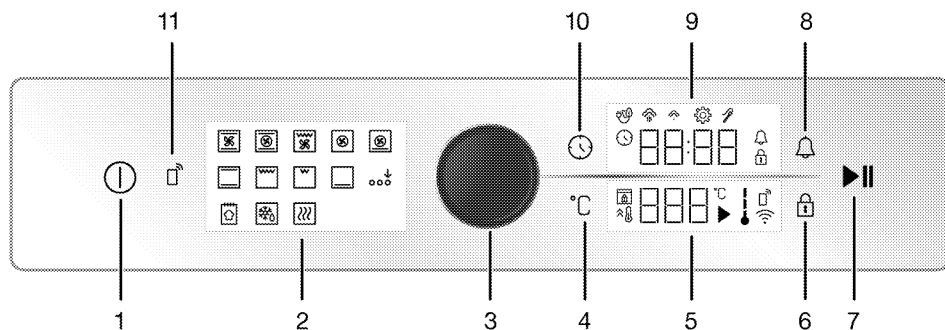
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек
- 11 Кнопка дистанционного управления

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка управления духовкой

При помощи ручки управления духовкой вы можете изменять настройки дисплея часов/времени и

температуры. Вы можете перемещаться между этими настройками, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево, а также активировать и подтверждать настройки, путем нажатия.

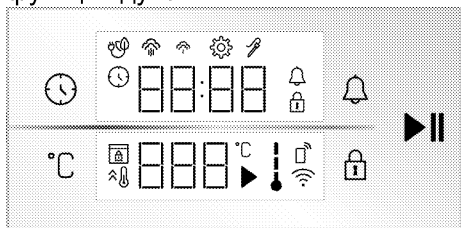
Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.

Дисплей функций






Функциональный дисплей отображает рабочие функции вашей духовки. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции на экране схематичны; и они могут быть недоступны для вашего прибора. Рабочие функции, доступные в вашем приборе,

описаны в разделе «Рабочие функции духовки».











Дисплеи

Кнопки:

-  : Кнопка времени и настроек
-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка тревоги
-  : Кнопка старт/стоп приготовления








Дисплей часов/времени :

-  : Символ времени приготовления/дневного времени
-  : Символ тревоги
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ приготовления эконо-вентилятор

-  : Символ низкого уровня пара*
-  : Символ высокого уровня пара*
-  : Символ термощупа*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.




Дисплей температуры:






-  : Символ приготовления
-  : Символ температуры
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ дистанционного управления
-  : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.

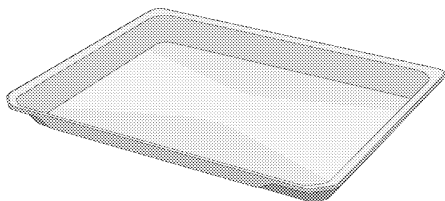
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Тепловентилятор	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится. Использование этой функции описано в главе «Работа с блоком управления духовым шкафом».
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для выпечки хлеба. Установленную температуру и время на входе нельзя менять.
	Активация дополнительной функции	-	Используется для активации функций запуска, не отображающиеся на функциональном дисплее при первом запуске.

Аксессуары для устройства

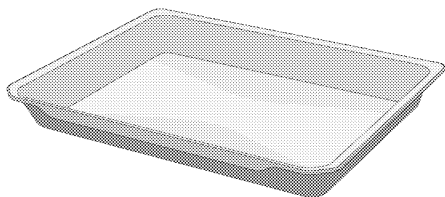
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



Стандартный лоток

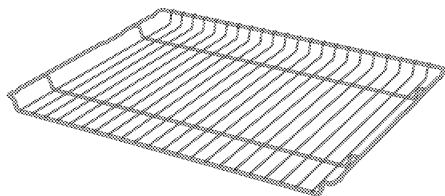
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



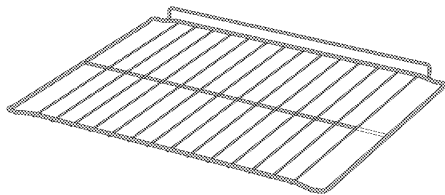
Глубокий лоток

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

Модели с решетчатыми полками:



Модели без решетчатых полок:



Решетчатый гриль

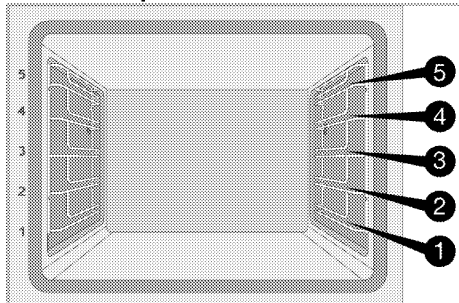
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Использование аксессуаров устройства

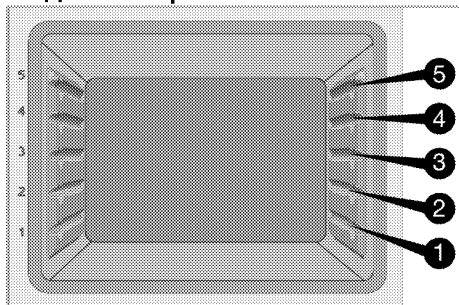
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

Модели с решетчатыми полками



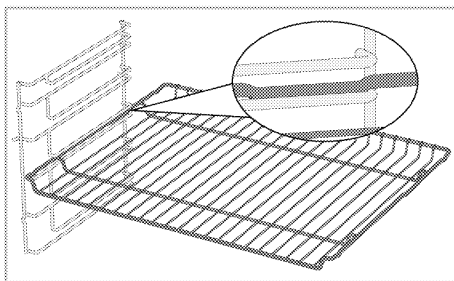
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

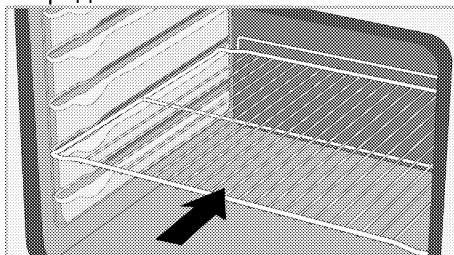
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



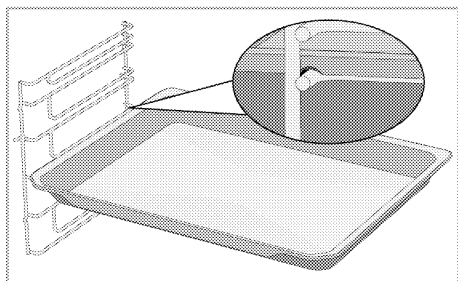
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

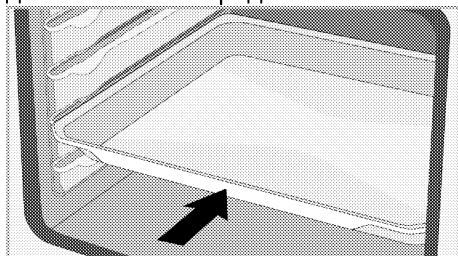
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

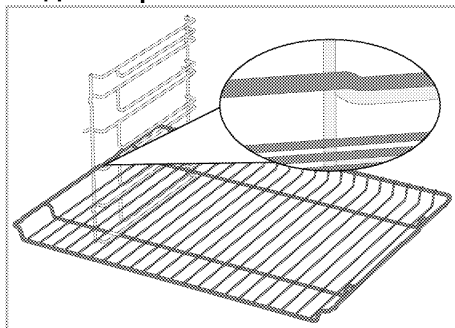
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



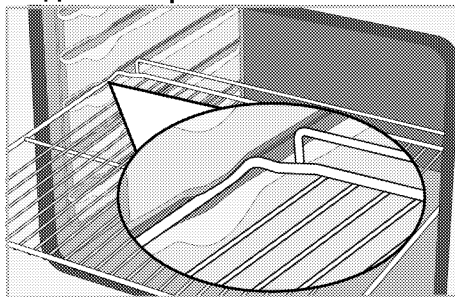
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

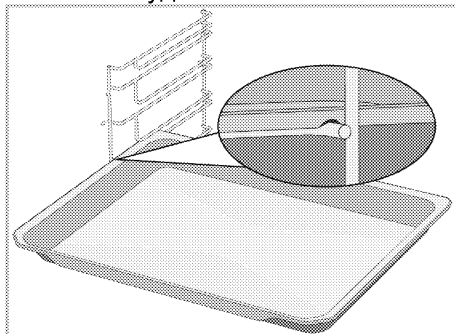


Модели без решетчатых полок



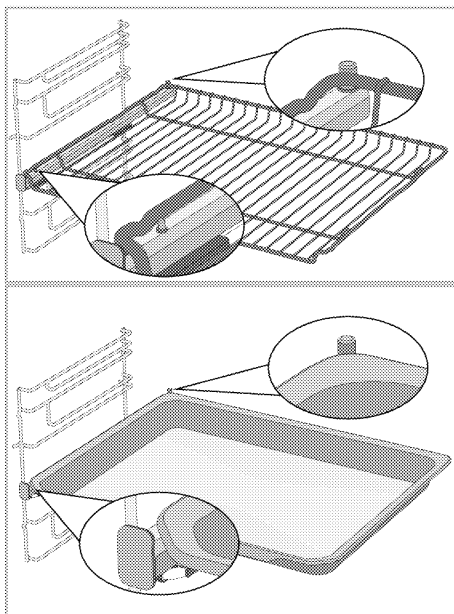
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



Технические характеристики




Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3,3 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.


-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первая эксплуатация

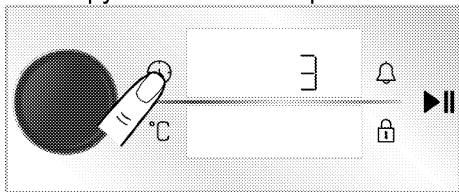
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.


Первая установка

i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

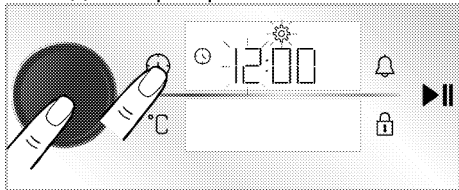
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




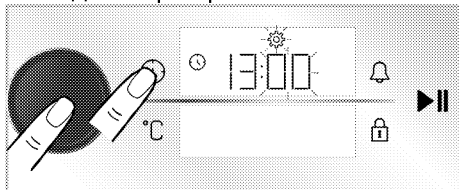
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ мигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  мигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

i Если начальное время не установлено, часы будут работать, начиная с времени, установленного в производстве. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.

4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в

нерабочем положении, лампа духовки включится автоматически.

Работа блока управления духовкой

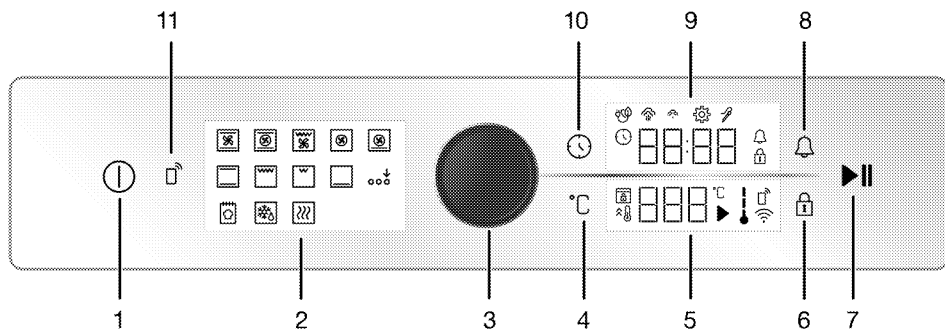
Общие предупреждения по блоку управления духовкой

i Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.

i При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.

i Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.

i Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек
- 11 Кнопка дистанционного управления

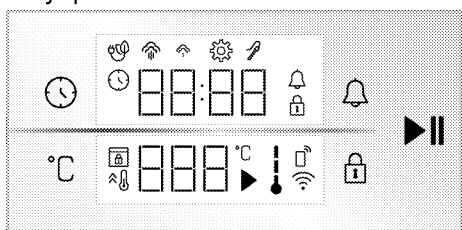
Дисплей часов/времени :

- : Символ времени приготовления/дневного времени
- : Символ тревоги
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ приготовления эко вентилятор
- : Символ низкого уровня пара*
- : Символ высокого уровня пара*
- : Символ термошупа*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Дисплей температуры:

- : Символ приготовления
- : Символ температуры
- : Символ внутренней температуры духовки
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ дистанционного управления
- : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)
- : Символ блокировки двери*




Дисплеи

Кнопки:


- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка тревоги
- : Кнопка старт/стоп приготовления

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.


Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку .

» После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию, температуру, время приготовления и будильник.


 Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 5 минуты, и на дисплее появится время суток.

Выключить духовку

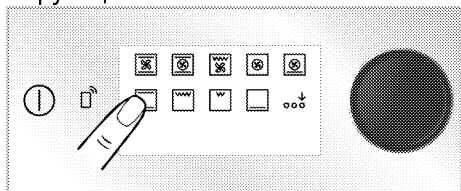
Выключите духовку, нажав на кнопку . Время суток отображается на дисплее.

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

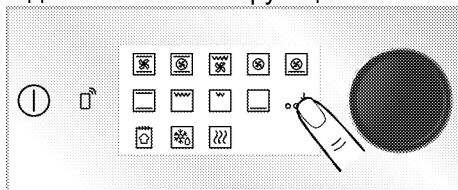
Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. Функция "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны в качестве примера на изображениях.


1. Включите духовку, нажав на кнопку .


2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

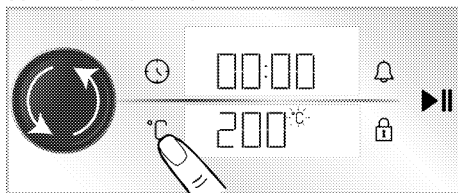


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



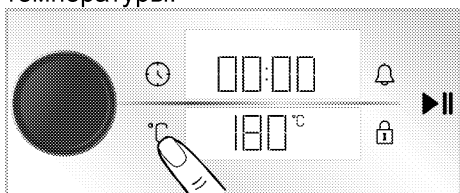
4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке  и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

» На индикаторе температуры замигает символ .

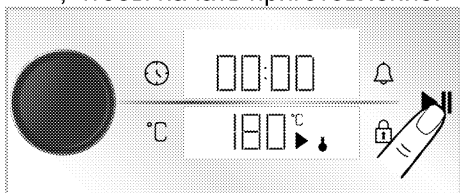


i Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку $^{\circ}\text{C}$.
» Символ $^{\circ}\text{C}$ появится на индикаторе температуры.



6. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку $\blacktriangleright\parallel$, чтобы начать приготовление.



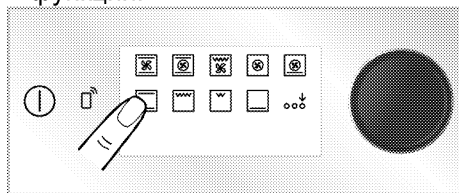
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функцией и температуре. На индикаторе температуры появятся символы \downarrow и \blacktriangleright . Время приготовления начнет отсчитываться на дисплее. Загорится каждый уровень символа \downarrow , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не выключается автоматически, так как

приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку $\blacktriangleright\parallel$, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ⓪ , чтобы полностью выключить духовку.

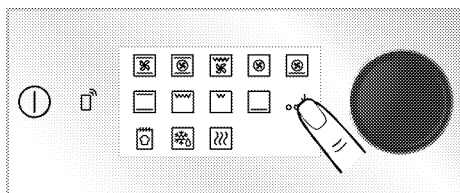
Приготовление с заданным временем приготовления:

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления. Функция "Верхний и нижний нагрев", настройки 180°C и 45 минут показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ⓪ .
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

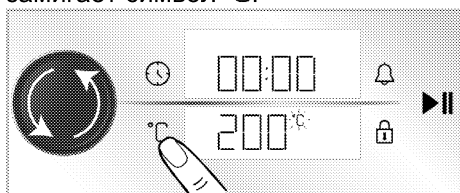


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



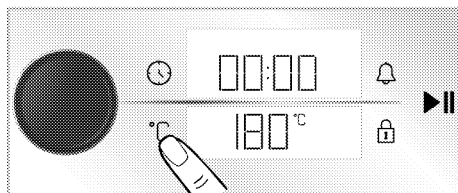
4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

» На индикаторе температуры мигает символ °C.

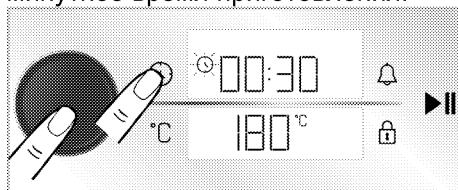


i Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
 » Символ °C появится на индикаторе температуры.

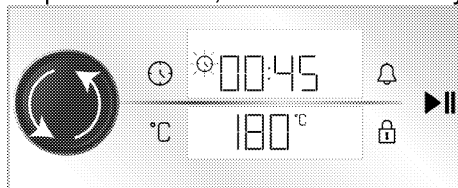


6. Нажмите на ручку управления духовкой или нажмите на кнопку ⌚ один раз для того, чтобы установить время приготовления.
 » На дисплее мигает символ ⌚, а на индикаторе часов/времени отобразится установленное 30-минутное время приготовления.



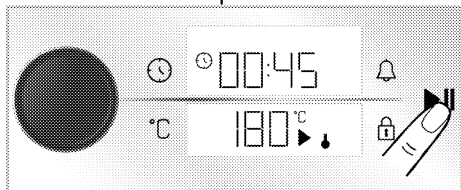
i После установки рабочей функции и температуры, время приготовления на 30 минут можно установить нажатием на кнопку ⌚, либо прямым нажатием на ручку управления духовкой для быстрой установки времени приготовления и изменения времени, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

7. Установите время приготовления, поворачивая ручку управления духовкой. Подтвердите время приготовления, нажав на ⌚ кнопку.



i Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

8. После настройки рабочей функции и температуры и времени приготовления нажмите кнопку ►II, чтобы начать приготовление.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На индикаторе температуры появятся символы ↓ и ►. Загорится каждый уровень символа ↓, когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее появится сообщение, таймер подаст звуковое предупреждение, и приготовление пищи прекратится.

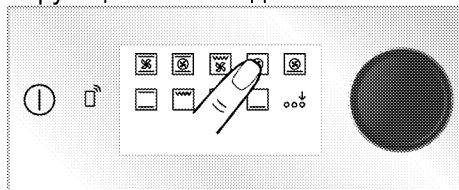
9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если нажать кнопку ►II, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее температуры, духовка продолжит работать бессечно. Если нажать кнопку ①, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

Эко приготовление с вентилятором

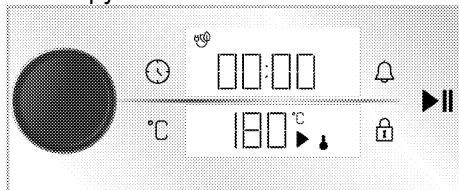
В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной

функцией вместо использования "Тепловентилятор" в диапазоне 160–220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите и удерживайте "Тепловентилятор" на функциональном дисплее.



» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, появится символ ⌚ и **«Эко приготовление с вентилятором»** активируется.



3. Установленную температуру и время приготовления можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем вы начнете приготовление.

» дюйм **«Эко приготовление с вентилятором»**, во время приготовления будет лампа гореть меньше по времени, нежели при других функциях приготовления, из-за экономии энергии.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть "Функция для выпечки хлеба", специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)


Для верха теста

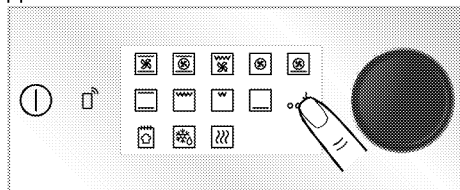
- 2 чайные ложки подсолнечного масла

Подготовка

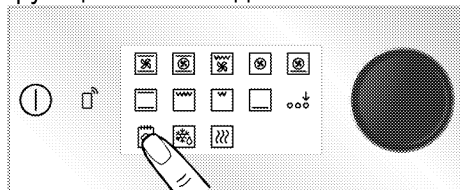
1. Муку просейте в глубокую миску. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. В среднюю часть муки добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Постепенно вливайте теплую воду, начиная со стенок миски.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Замешанное тесто переверните рукой несколько раз и переложите в миску. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста.
5. Накройте тесто стрейч-пленкой, накройте плотной тканью и подождите, пока оно не поднимется при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродилось в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста. Закасыте тесто при комнатной температуре еще 30 минут.
7. Когда тесто перестанет бродить, придайте ему форму и выложите


на противень. Сделайте на тесте 3-4 пореза с помощью ножа.

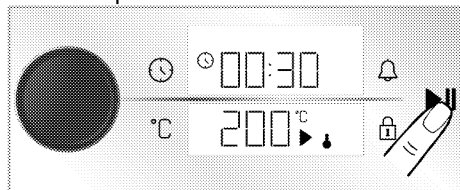
8. Поставьте противень на 3-ю полку духовки.
9. Включите духовку, нажав на кнопку .
10. Активируйте нижний ряд функционального дисплея, нажав на "Активация дополнительной функции" на функциональном дисплее.




11. Нажмите на "Функция для выпечки хлеба" в нижнем ряду функционального дисплея.



12. Нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.





13. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. Если нажать кнопку , духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

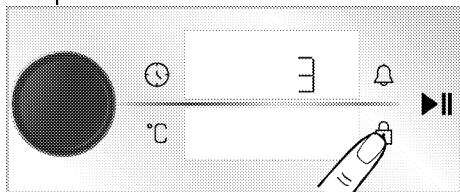
Настройки



i Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

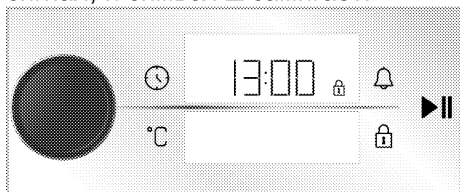
Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .






» Появится обратный отсчет 3-2-1. По истечении обратного отсчета на индикаторе времени/часов появится символ  и активируется блокировка клавиш. При нажатии любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



i Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, символ  исчезнет, и блокировка



кнопок на дисплее времени/часов отключится.

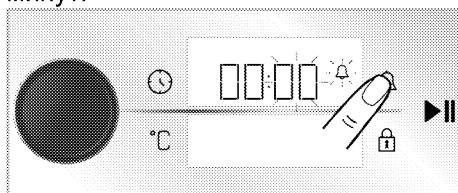
Установка будильника


Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.

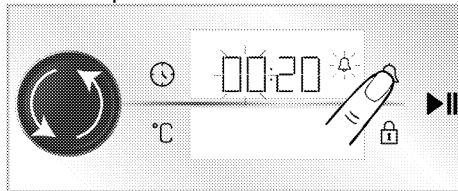
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами блок управления выдаст звуковое предупреждение.

i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить время будильника.
» На индикаторе времени/часов начнут мигать символ  и поле минут.



2. Установите минуты, повернув ручку управления духовым шкафом вправо / влево, и нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле часов.



3. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку

управления духовки или нажав кнопку 🔔.

» Символ 🔔 будет гореть постоянно, и время будильника начнет обратный отсчет на дисплее времени/часов.

4. По истечении времени будильника символ 🔔 начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

i Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время/часы.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

» Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Для отмены времени будильника нажмите кнопку 🔔 один раз.

» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.

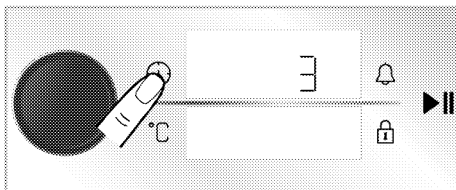
2. Установите время будильника на "00:00", поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

Настройка громкости

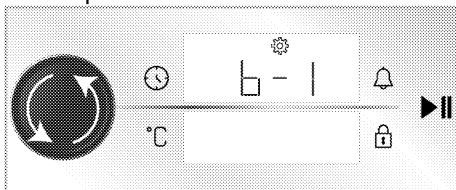
Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку ⌚ примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

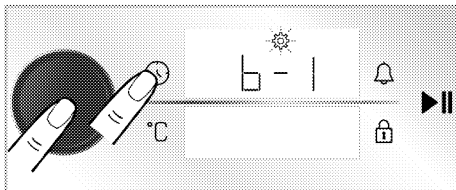


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится "b-1" или "b-2".



3. Активируйте настройку громкости, нажав кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.



4. Установите желаемый уровень громкости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

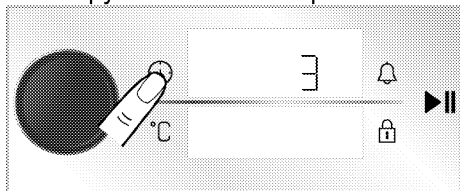
5. Подтвердите уровень громкости, нажав на кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

Настройка яркости экрана

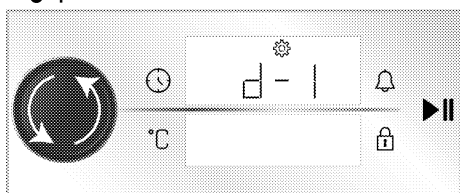
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку ⌚ примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

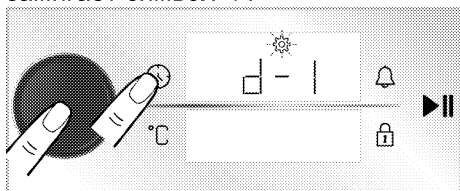


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится “d-1”, “d-2” или “d-3”.




3. Активируйте настройку яркости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ .




4. Установите желаемый уровень яркости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

5. Подтвердите уровень яркости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

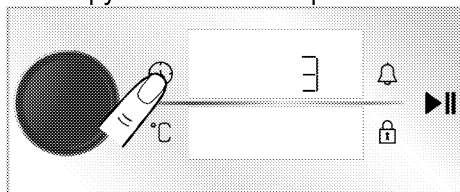
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)


Вы можете управлять приготовлением пищи автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого

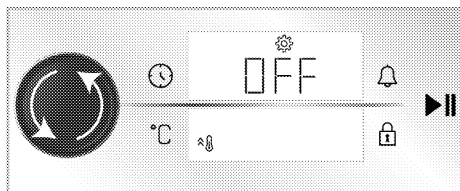
активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

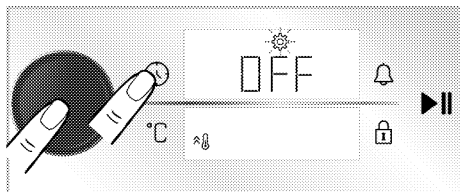


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на индикаторе времени/часов не появится символ  «OFF /ВЫКЛ».



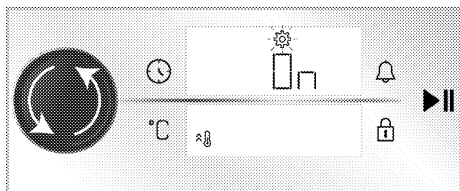
3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.


» На индикаторе времени/часов замигает символ .



4. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить функцию «OFF/ВЫКЛ», отображаемую на дисплее

времени/часов, на функцию «ON/ВКЛ».




5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

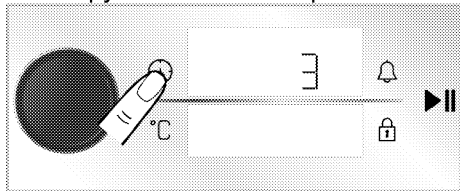
i Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение «OFF/ВЫКЛ», вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.


Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

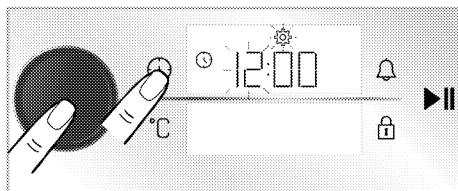
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




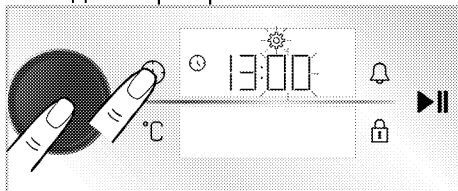
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ замигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  замигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .



» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

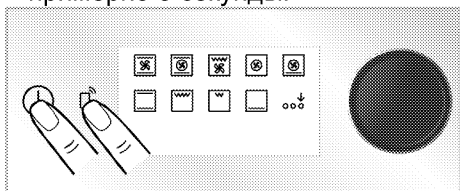
Подключение духового шкафа к беспроводной сети и знакомство с приложением HomeWhiz

Вы можете подключить духовку к беспроводной сети и управлять ею через приложение «HomeWhiz» с помощью смарт-устройства. Для этого сначала установите приложение HomeWhiz на свое смарт-устройство. Приложение HomeWhiz доступно для мобильных операционных систем IOS и Android.

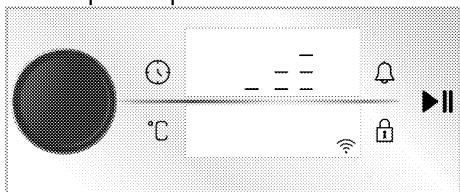
i После скачивания приложения «Homewhiz» следуйте инструкциям в приложении, чтобы создать свой дом.

i Вы можете завершить процедуру подключения духовки к беспроводной сети и активировать дистанционное управление духовкой, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

1. Чтобы перевести духовку в режим настройки, когда духовка выключена (когда на дисплее отображается время дня), одновременно прикоснитесь к клавишам  и , удерживая их примерно 3 секунды.



» Когда духовка переходит в режим настройки, на экране отображается анимация, в которой мигают некоторые строки.







2. Откройте приложение «HomeWhiz», которое вы установили на свое смарт-устройство. Создав свой дом, выберите духовку в разделе кухонная техника, введите складской номер вашего продукта в приложение и следуйте инструкциям, описанным в приложении.





i Складской номер вашего устройства - это номер, начинающийся с «77 ...», расположенный под передней обложкой руководства.





3. Завершите знакомство вашей духовки с приложением, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

Активация дистанционного управления духовкой

После того, как вы сохранили вашу духовку с приложением «HomeWhiz», чтобы можно было дистанционно управлять:

1. Нажмите кнопку  один раз, пока на экране отображается символ 
» Символ  должен отображаться на экране вместе с символом .



i Если символ  не отображается, коснитесь кнопки , пока символ  не отобразится на экране. Если вы еще не сохранили свое устройство с приложением HomeWhiz, символ  мигнет один раз и прозвучит сигнал ошибки.

i Если символ  отображается на экране, но при нажатии клавиши  слышен сигнал об ошибке, и если символ  не отображается или символ  мигает, проверьте интернет-соединение вашего устройства. Если подключение к Интернету в порядке и проблема не устранена, повторите шаги по установке.

Удаление совпадения духовки, подключенной к приложению Homewhiz

После добавления изделия в приложение Homewhiz учетная запись пользователя, которую вы использовали для Homewhiz, соответствует информации о вашем изделии. Чтобы удалить совпадение из-за потери доступа к учетной записи, которую вы используете в


приложении, или по другим причинам, необходимо выполнить следующие действия.

1. Когда изделие выключено (пока на дисплее отображается время дня), нажимайте и удерживайте кнопки  и  примерно 5 секунд.

» На дисплее появится обратный отсчет от 5.

2. После завершения обратного отсчета на экране появится анимация удаления совпадения.

3. После того как процесс удаления совпадения завершится без каких-либо проблем, раздастся звуковой сигнал, и ваша духовка перезапустится.

 Если при удалении совпадения возникла проблема, и процесс не может быть завершен, будет слышен звук ошибки.

4. После завершения удаления вы можете снова подключить изделие к своей учетной записи **Homewhiz**.

Декларация соответствия требованиям, предъявляемым к бытовой электронике

Компания Arçelik A.Ş. настоящим заявляет, что это устройство соответствует Директиве 2014/53/EU. Подробную информацию о декларации соответствия требованиям, предъявляемым к радиотехническому оборудованию, можно найти на сайте support.beko.com среди дополнительных документов на странице продукции для вашего устройства.



Полоса частот 2,4 ГГц; Макс. 100 мВт.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для жареного приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

- гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
 - Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
 - Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
 - Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
 - Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
 - Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

- количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
Тесто пироженного	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобное тесто	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65
Пицца	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
	Стандартный лоток*	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Кондитерский лоток*				
Печенье	2 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Кондитерский лоток*				
Тесто пироженного	1 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Кондитерский лоток*				
Сдобное тесто	2 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Кондитерский лоток*				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный лоток*	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный лоток*	3	180	25 ... 35
Тесто пироженного	Стандартный лоток*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Стандартный лоток*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN

60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2 – Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Кондитерский лоток*				
Небольшие выпечки	2 – Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Кондитерский лоток*				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

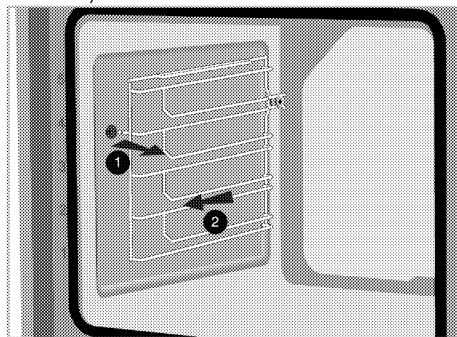
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

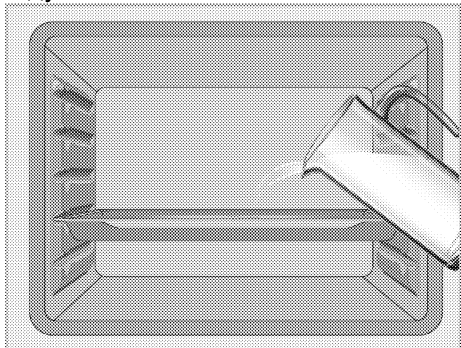
Легкая паровая очистка

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.



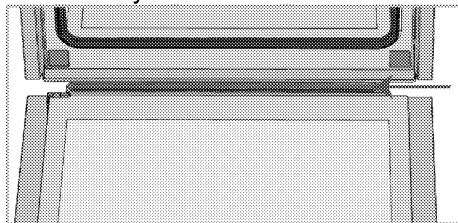
3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100 ° C в течение 20 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

i Внутреннее стекло дверцы духовки покрыто легко моющимся материалом. Не используйте абразивные чистящие средства, скребки из твердого металла, проволочную мочалку или материалы, такие как отбеливатель.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

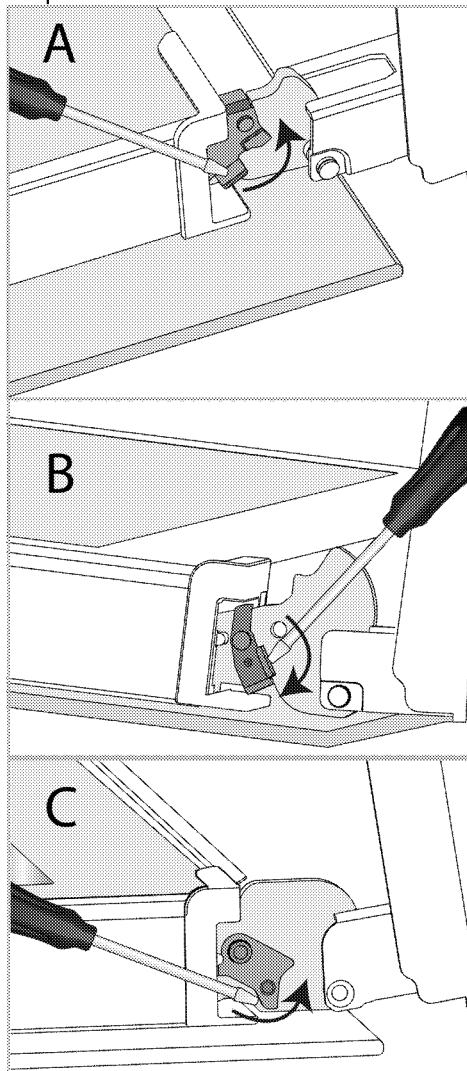
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

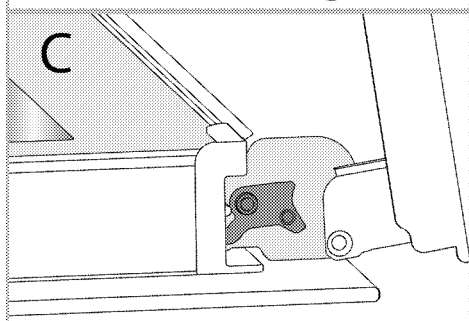
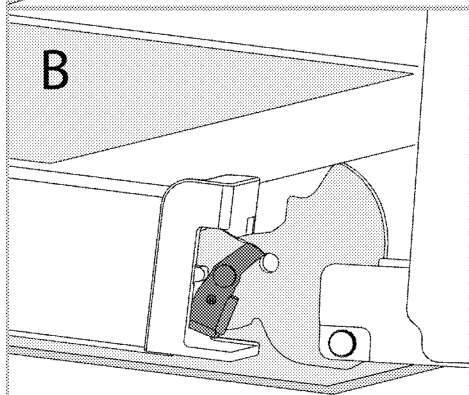
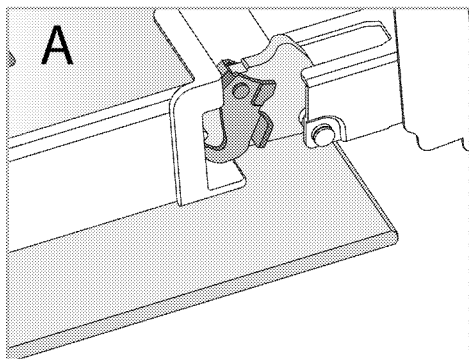
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

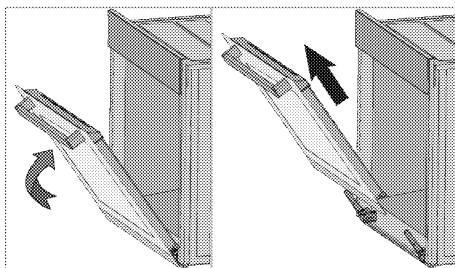


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



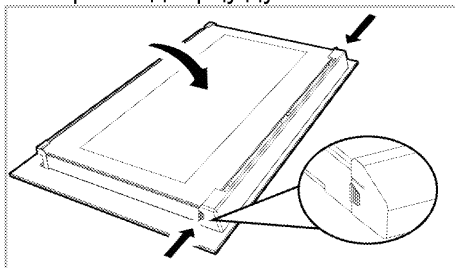
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

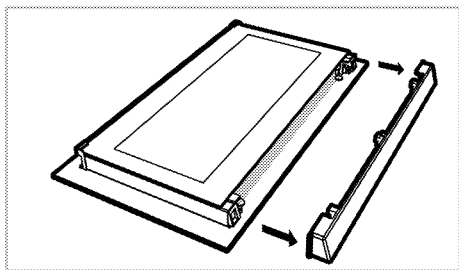
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

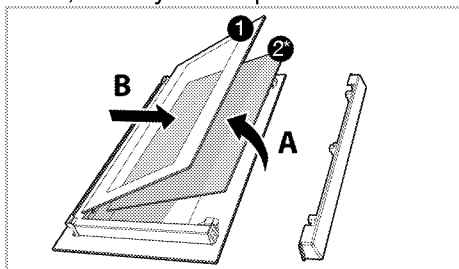
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



1 Внутренняя стеклянная панель

2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).

5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

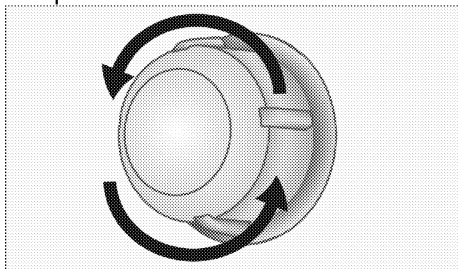
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для

освещения жилых помещений.
Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

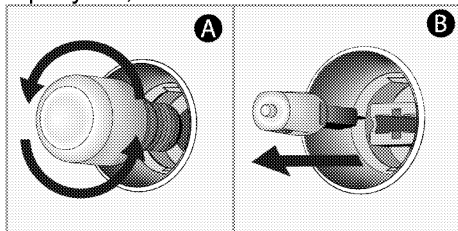
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



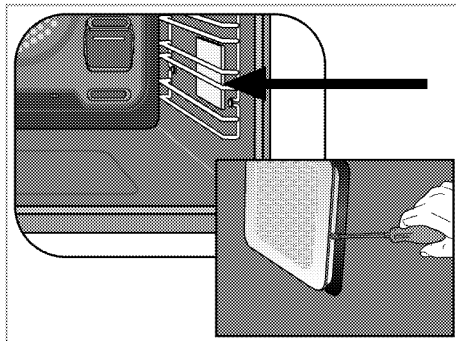
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



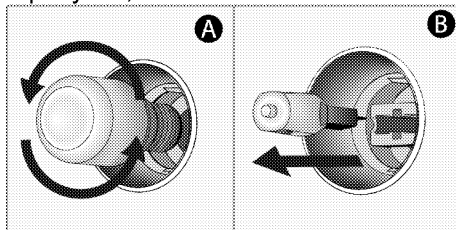
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obračavajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost	5
Bezbednost u transportu	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka	8
Bezbednost kuvanja	9
Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

Propis o odlaganju otpada	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada	11
Odlaganje ambalažnog materijala	11
Preporuke za uštedu energije.....	11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne.....	15
Dodaci uređaja.....	17
Korišćenje dodataka uređaja.....	18
Tehničke specifikacije	20

4 Prva upotreba 21

Prvo postavljanje vremena.....	21
Prvo čišćenje.....	21

5 Kako rukovati rernom 23

Opšte informacije o upotrebi rerne	23
Rad kontrolne jedinice rerne	23
Podešavanja	29

6 Opšte informacije o pečenju 34

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni	34
Peciva i hrana iz rerne.....	34
Meso, riba i živinsko meso.....	37
Gril 38	
Testna jela	39

7 Održavanje i nega 41

Opšte informacije o čišćenju.....	41
Čišćenje dodataka	42
Čišćenje kontrolne table	42
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	43
Jednostavno paročišćenje.....	43
Čišćenje vrata rerne	44
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	46
Čišćenje sijalice u rerni	46

8 Rešavanje problema 48

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima 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, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

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.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom 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 peći). 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 električnom 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 za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden 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.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. 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, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove 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 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! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

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.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepите. 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.

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.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite 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 sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- 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.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte 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.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

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.

Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- 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 limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- 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 dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim 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 osnovu 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.

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 strujnog udara!

- Ne čistite proizvod paro-čistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- 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.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po 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.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa

uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

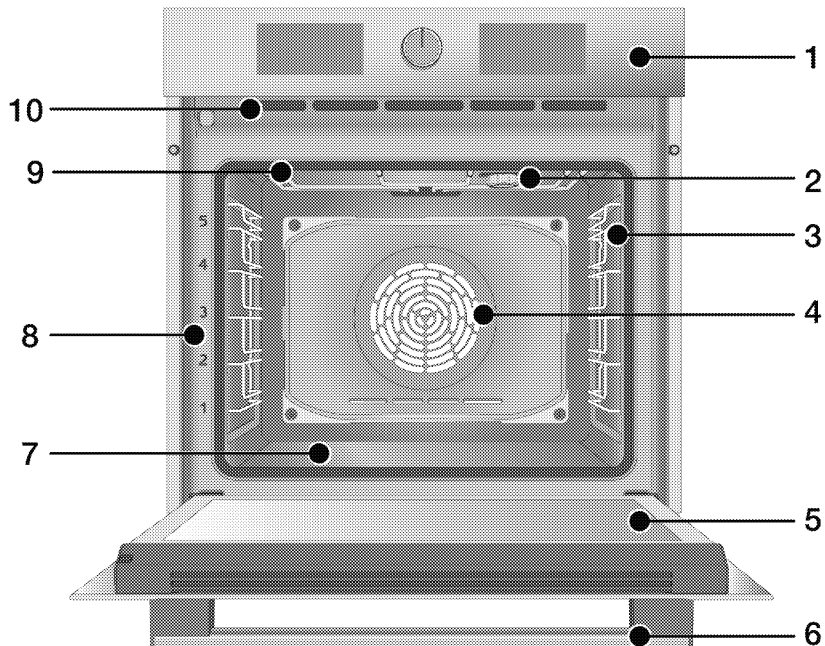
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U remi koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- 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 u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u remi. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grejač

- 10 Ventilacioni otvori

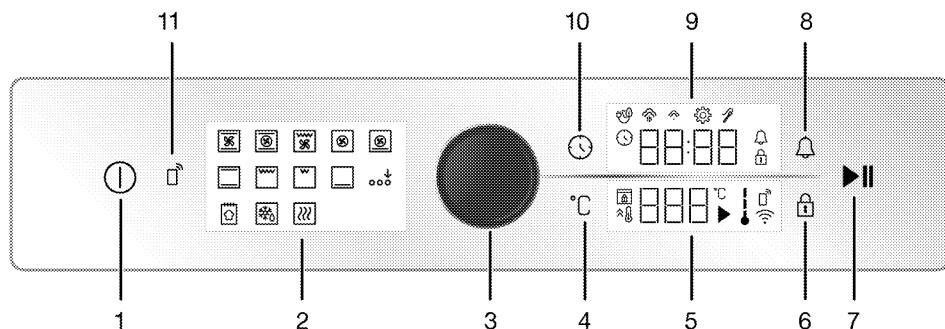
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

Predstavljanje 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.

Kontrola rerne



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. 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.

Kontrolno dugme rerne

Pomoću dugmeta za upravljanje renom možete da kontrolišete podešavanja na ekranu sata/vremena i temperature. Između ovih podešavanja možete se

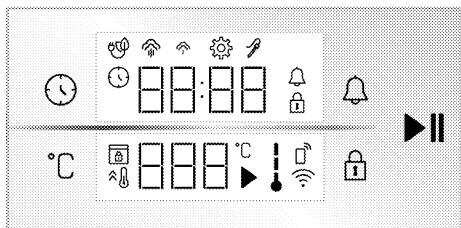
kretati okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno / ulevo, podešavanja možete aktivirati i potvrditi pritiskom.

Indikator temperature

Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol se pojavljuje na ekranu kada započne spemanje hrane i svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kada unutrašnja temperatura dostigne podešenu temperaturu.






Prikaz funkcija

Ekran funkcija sadrži radne funkcije vaše rerne. Svaka funkcija se aktivira dodiranjem na nju. Sve funkcije na ekranu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem proizvodu. Radne funkcije dostupne na vašem proizvodu objašnjene su u odeljku „Radne funkcije rerne“.











Ekran

Tipke:

-  : Tipka za vreme i podešavanje
-  : Tipka za podešavanje temperature
-  : Tipka za zaključavanje tipki
-  : Tipka za alarm
-  : Tipka za početak/završetak pečenja








Prikaz sata/vremena :

-  : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena
-  : Simbol alarma
-  : Simbol podešavanja
-  : Simbol zaključavanja tastera

-  : Simbol za kuvanje eko ventilatora
-  : 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.







Prikaz temperature:









-  : Simbol spremanja hrane
-  : Simbol temperature
-  : Simbol temperature unutar rerne
-  : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
-  : Simbol daljinskog upravljača
-  : Simbol bežične mreže (wifi)
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Radne funkcije rerne

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

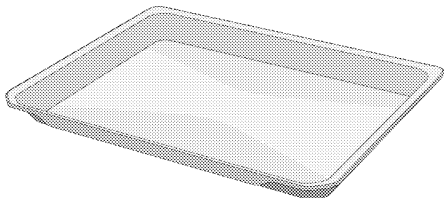
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	40 - 280	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	40 - 220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	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, možete da koristite ovu funkciju umesto da koristite „Grejanje s ventilatorom“ u rasponu od 160-220°C. Ali, vreme pečenja će se blago produžiti. Upotreba ove funkcije opisana je u poglavlju "Rukovanje upravljačkom jedinicom pećnice".

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Funkcija "Pizza"	40 - 280	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40 - 280	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. 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.
	Održavanje toplote	40 - 100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Postavljena dolazna temperatura i vreme ne mogu se menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje funkcija pokretanja koje se ne pojavljuju na ekranu funkcija pri prvom pokretanju.

Dodaci uređaja

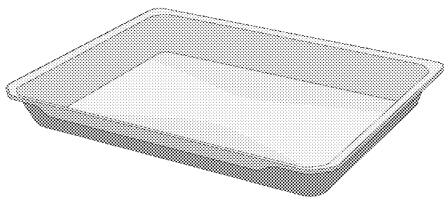
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

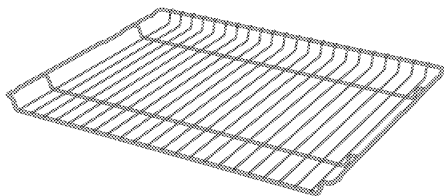
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



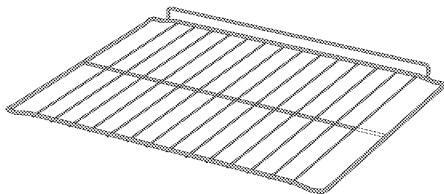
Duboki pleh

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

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

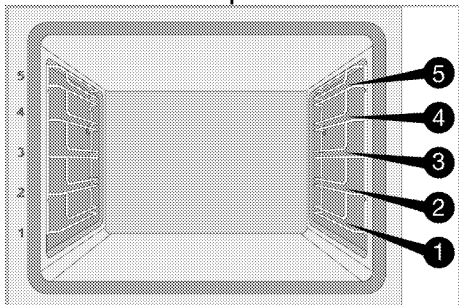
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

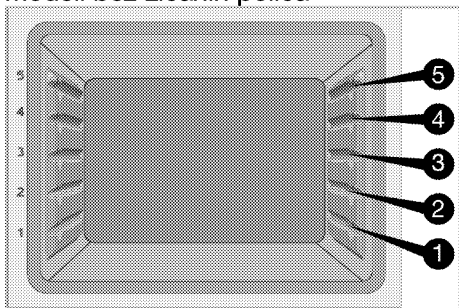
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



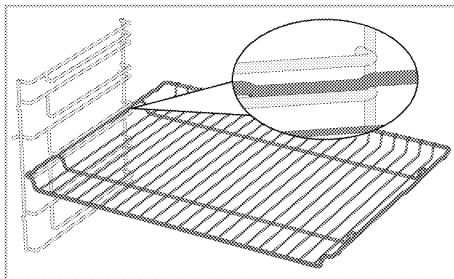
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

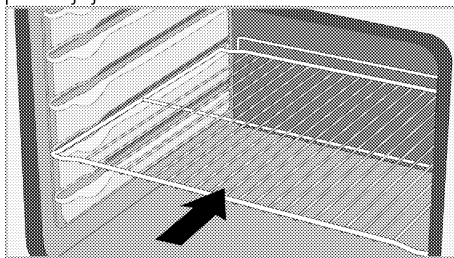
Modeli sa žičanim policama:

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 pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policu:

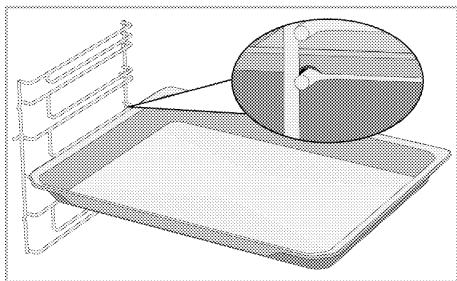
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

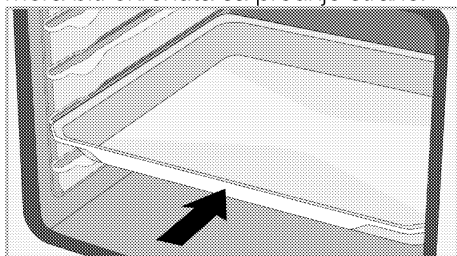
Modeli sa žičanim policama:

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 mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policica:

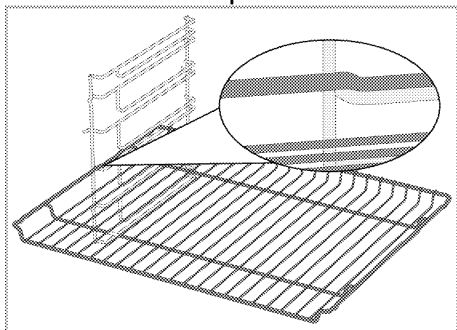
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



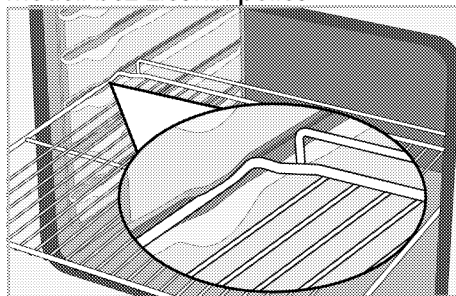
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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.

Modeli sa žičanim policama

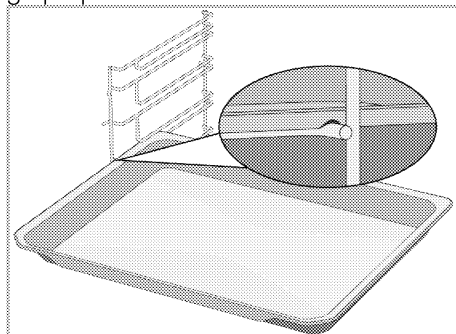


Modeli bez žičanih policica



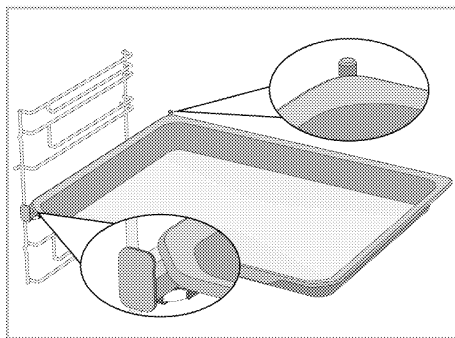
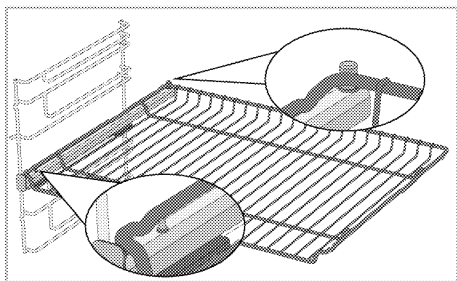
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

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 graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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 ispuččenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na iverice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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 ²
Ukupna potrošnja električne energije	3,3 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rena

Osnove: Informacije o energetskej nalepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

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.


- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** 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

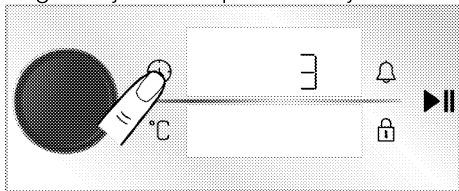
Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

Prvo postavljanje vremena


i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

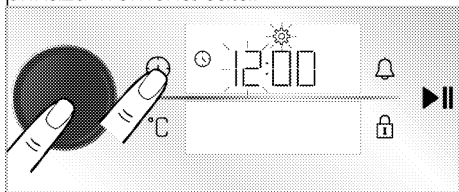
1. Kad je rena u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster  otprilike 3 sekunde.


» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.




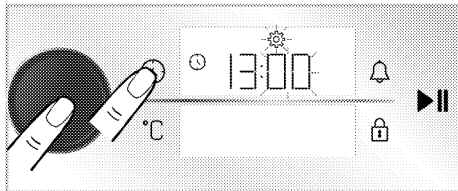
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje reonom ili dodirnite taster  da aktivirate polje sata.


» Polje za sat i simbol  treperi na prikazu vremena/sata.




3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje reonom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje reonom ili dodirnite tipku  jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol  trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom na dugme za upravljanje reonom ili dodirivanjem tastera .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

i Ako početno vreme nije postavljeno, sat će raditi od vremena postavljenog u proizvodnji. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Postavke tačnog vremena se poništavaju u slučaju dugotrajnog prekida u napajanju. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rene 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 remi tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rene". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti remu.
5. Sačekajte da se rena ohladi.

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

Pre upotrebe dodataka;

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

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji 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 pregrejati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme 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

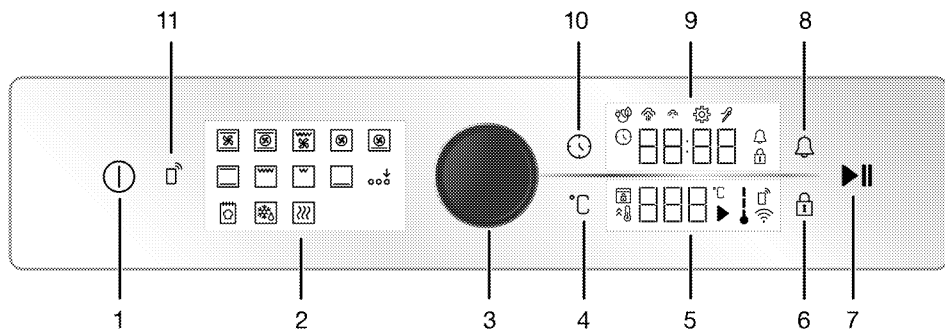
Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

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

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

-  Maksimalno vreme koje se može podesiti za vreme završetka je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vreme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, podešeno vreme kečenja i vreme završetka spremanja hrane će se otkazati.
-  Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.
-  Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
-  Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućeno podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač), simbol  se pojavljuje na ekranu kada počnete da pečete i rerna će brzo postići temperaturu koju ste podesili za spremanje hrane. Pogledate podešavanje za brzo prethodno zagrevanje (pojačivač) **Odjeljak „Podešavanja“** .



- 1 Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 2 Prikaz funkcija
- 3 Kontrolno dugme rerne
- 4 Tipka za podešavanje temperature
- 5 Prikaz temperature
- 6 Tipka za zaključavanje tipki
- 7 Tipka za početak/završetak pečenja
- 8 Tipka za alarm
- 9 Prikaz sata/vremena
- 10 Tipka za vreme i podešavanje
- 11 Tipka daljinskog upravljača

- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol za kuvanje eko ventilatora
- : 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.

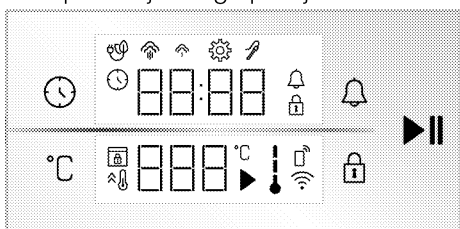
Prikaz temperature:

- : Simbol spremanja hrane
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature unutar rerne
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol daljinskog upravljača
- : Simbol bežične mreže (wifi)
- : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje rerne

1. Uključite rernu dodiranjem na taster .
- » Nakon uključivanja rerne, na ekranu se prikazuje prva radna funkcija. Na ovom ekranu mogu se podesiti radna funkcija, temperatura, vreme spremanja hrane i alarm.



Ekran

Tipke:

- : Tipka za vreme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

Prikaz sata/vremena :

- : Simbol vremena kuvanja/dnevnog vremena


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

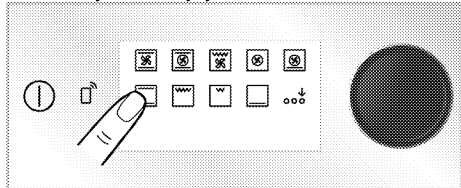
Isključivanje rerne

Isključite reru dodirivanjem na taster . Na ekranu se prikazuje tačno vreme.

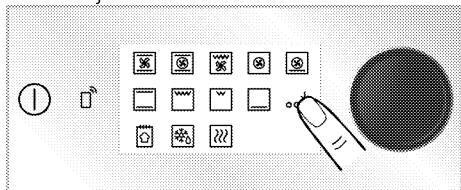
Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

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


1. Uključite reru dodirivanjem na taster .
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.




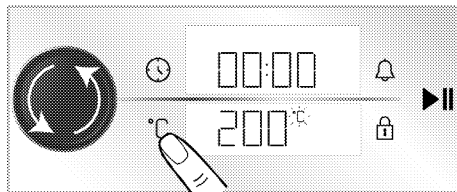
3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".





4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se

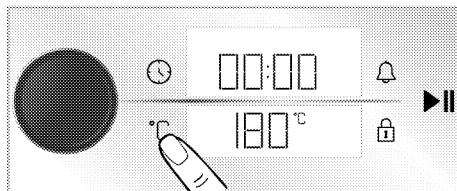
na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje reonom ili dodirnite taster  i okrenite komandno dugme rene udesno / levo.

» Na ekranu temperature se prikazuje simbol .

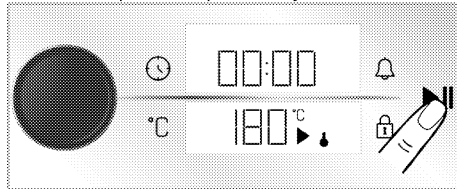


5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirivanjem na taster .
- » Na ekranu temperature se prikazuje simbol .



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

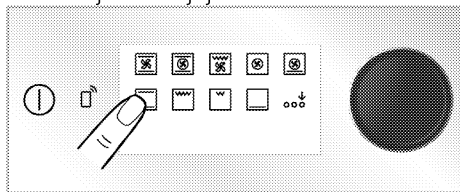


» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi. Simboli ↓ i ► će se pojaviti na ekranu temperature. Vreme spremanja hrane počinje odbrojavati na ekranu. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura reme dostigne zadatu temperaturu. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno upravljanje spremanjem hrane vrši bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kada je spremanje hrane završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid spremanja hrane ili dodirnite tipku ① da biste potpuno isključili rernu.

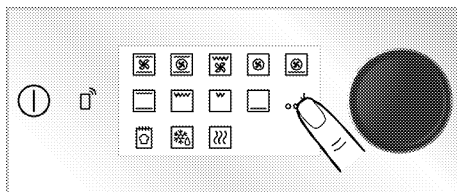
Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na upravljačkoj jedinici. Funkcija "Gornji i donji grejač" i postavke od 180 °C i 45 minuta prikazani su kao primer na slikama.

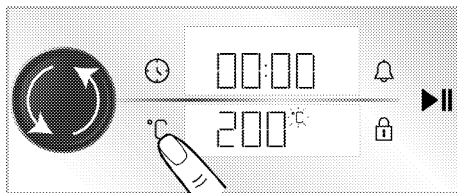
1. Uključite rernu dodirrom na taster ①.
2. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate.



3. Na ekranu funkcije dodirnite radnu funkciju na kojoj želite da kuvate. Ako funkcija koju želite odabrati nije među prvim radnim funkcijama koje se pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije".

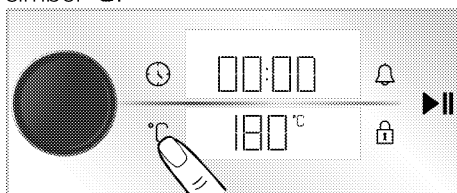


4. Predefinisana temperatura za radnu funkciju koju ste izabrali pojavljuje se na ekranu temperature. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite dugme za upravljanje rernom ili dodirnite taster °C i okrenite komandno dugme reme udesno / levo.
 - » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



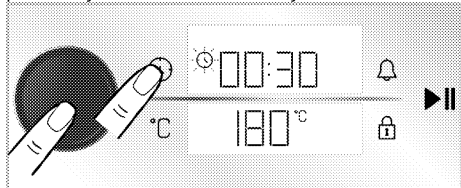
5. Ako promenite radnu funkciju nakon promene unapred definisane temperature za radne funkcije, na ekranu se pojavljuje poslednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako postavljena temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirrom na taster °C.
 - » Na ekranu temperature se prikazuje simbol °C.



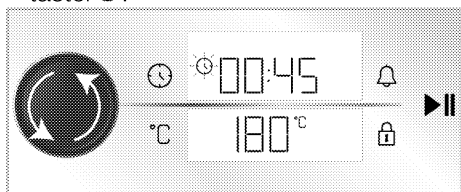
6. Pritisnite taster za upravljanje rernom ili dodirnite taster ⌚ jednom da biste podesili vreme kuvanja.

» Simbol ⌚ trepće na ekranu, a na prikazu sata/vremena prikazuje se postavljeno vreme kuvanja od 30 minuta.



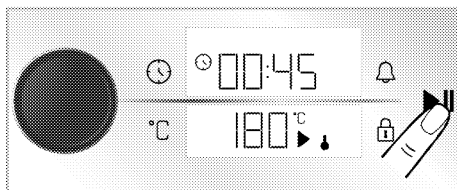
i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature, vreme kuvanja postaviti će se na 30 minuta dodirivanjem tastera ⌚ ili direktnim pritiskom na dugme za upravljanje rernom za brzo podešavanje vremena kuvanja i menjanje vremena okretanjem dugmeta za upravljanje rernom udesno/ulevo.

7. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za upravljanje rernom. Potvrdite vreme kuvanja dodirivanjem tastera ⌚.



i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vreme spremanja hrane, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli sa spremanjem hrane.



» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

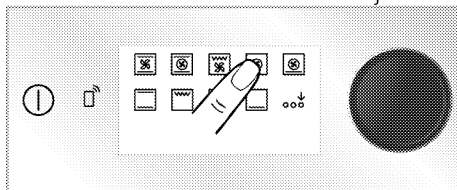
Podešeno vreme kuvanja počinje da odbrojava. Simboli ↓ i ▶ će se pojaviti na ekranu temperature. Svaka faza simbola ↓ svetli kada unutrašnja temperatura rerne dostigne zadatu temperaturu. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu temperature će se pojaviti "End", tajmer daje zvučno upozorenje i kuvanje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| tokom oglašavanja zvučnog signala i "End" se pojavljuje na ekranu temperature, rerna nastavlja da radi neograničeno. Ako dodirnete tipku ⌚, rerna će se isključiti. Ako dodirnete bilo koju drugu tipku osim ovih tipki, zvučno upozorenje će se prekinuti.

Kuvanje s eko ventilatorom

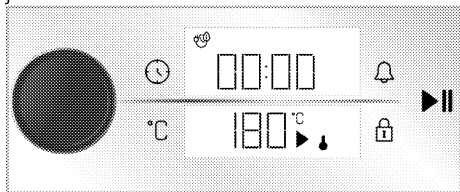
Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vreme kuvanja biće nešto duže.

1. Uključite rernu dodirivanjem tastera ⌚.
2. Dodirnite i zadržite "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcije.



» Prikazuje se odbrojavač 3-2-1. Kada odbrojavač istekne, simbol 🔔 se

pojavljuje i **Eko grejanje s ventilatorom** je aktivirano.



3. Možete promeniti podešenu temperaturu i vreme kuvanja kako je opisano u prethodnim odeljcima. Tada započinjete s kuvanjem.

» Pri **Eko grejanje s ventilatorom**, lampica se pali kraće nego kod drugih funkcija kuvanja tokom kuvanja zbog uštede energije.

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima „Funkcija za pripremu hleba“ posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su fiksna.

Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g suvog kvasca
- 10 g suncokretovog ulja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

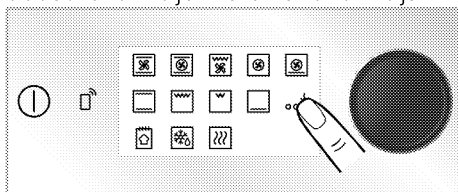
Za gornju stranu testa

- 2 kašičice suncokretovog ulja

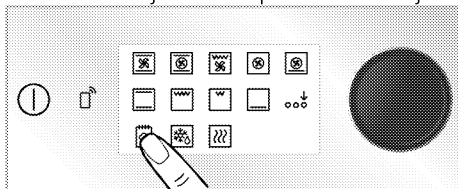
Priprema

1. Prosejite brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
2. Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Počevši od bočnih strana posude, toplu vodu sipajte postepeno.
3. Mesite testo ručno ili mikserom oko 10-15 minuta.
4. Zamešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanosite 1 kašičicu

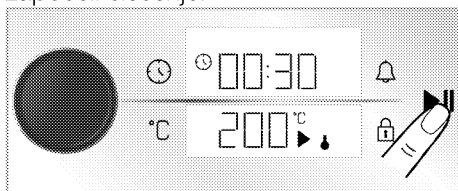
- suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
5. Pokrijte testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadodje na sobnoj temperaturi.
6. Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanosite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Testo fermentirajte na sobnoj temperaturi još 30 minuta.
7. Kada testo završi sa fermentacijom, oblikujte testo u vekne i stavite ga na pleh. Napravite 3-4 reza na testu uz pomoć noža.
8. Stavite pleh na treći nivo u rerni.
9. Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
10. Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.




11. Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" u donjem redu prikaza funkcija.



12. Dodirnite taster ►|| da biste započeli čišćenje.



13. Na kraju perioda kuvanja, upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster , rema će se isključiti. Ako dodirnete bilo koji drugi taster osim ovih tastera, zvučno upozorenje će prestati.

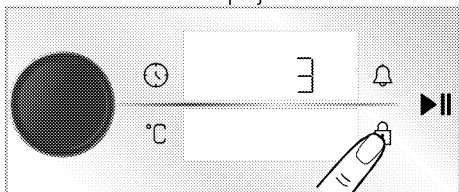
Podešavanja



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

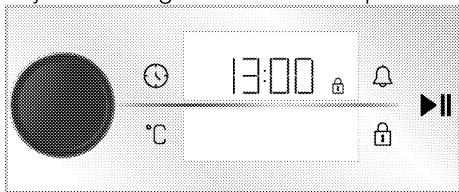
Uključivanje zaključavanja tipki

Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

1. Dodirnite taster  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .






- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu vremena/sata se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koji taster ili se pritisne kontrolno dugme rerne dok je postavljeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.



- i** Zaključavanje tipki neće biti отказано u slučaju nestanka struje.



Isključivanje zaključavanja tipki

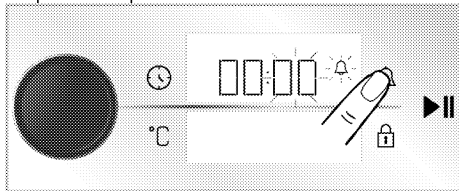
1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi simbol .
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada istekne odbrojavanje, simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na prikazu vremena/sata.

Podešavanje alarma

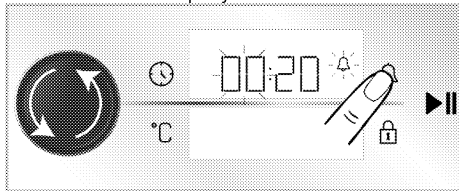
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Alarm nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, kontrolna jedinica vam daje zvučno upozorenje.

- i** Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.
- » Polje simbola  i minuta počinje treptati na prikazu vremena/sata.



2. Podesite minut okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno / ulevo i dodirnite taster  jednom da biste aktivirali polje sata.



3. Podesite sat okretanjem dugmeta za upravljanje reonom udesno / ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje renom ili dodirivanjem tastera 🔔.

» Simbol 🔔 svetli neprekidno i na prikazu vremena/sata odbrojava vreme alarma.

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

i Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na prikazu vremena/sata se prikazuje kraće vreme.

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. Dodirnite taster 🔔 jednom za otkazivanje vremena.

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

2. Podesite vreme alarma na „00:00“ okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

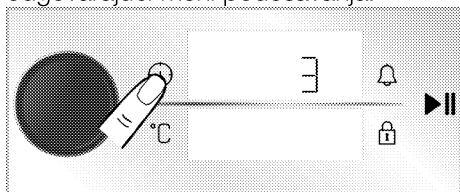
Podešavanje jačine zvuka

Možete podesiti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša rema treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

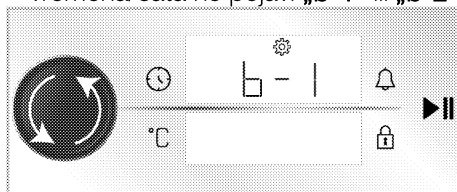
1. Kad je rema isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.

Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

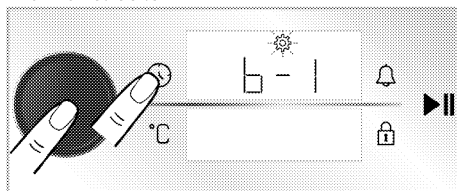


2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu vremena/sata ne pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte podešavanje nivoa zvuka dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom

» Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Podesite željeni nivo zvuka okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.

5. Potvrdite odabranu razinu glasnoće dodirom tastera ⌚ ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

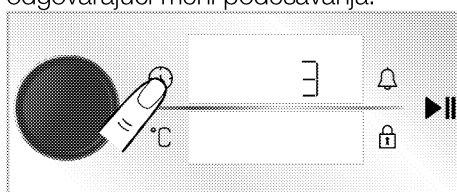
Podešavanje osvetljenosti ekrana

Možete da promenite osvetljenost ekrana na kontrolnoj jedinici. Vaša rema treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

1. Kad je rema isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku ⌚ otprilike 3 sekunde.

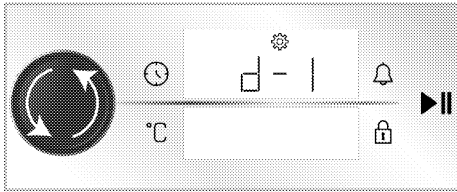
» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1.



Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

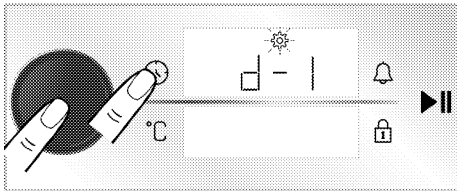



2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se na prikazu

vremena/sata ne prikazu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.




3. Aktivirajte podešavanje osvetljenja dodirivanjem tipke  ili pritiskom na gumb za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.

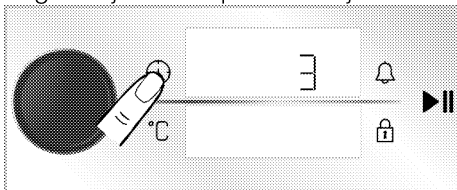



4. Podesite željeni nivo svetlosti okretanjem dugmeta za upravljanje renom udesno/ulevo.
5. Potvrdite odabranu nivo svetlosti dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

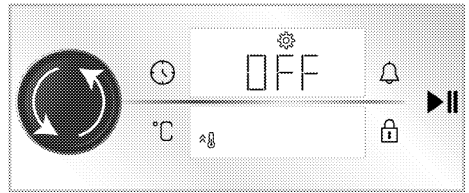
Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač)



Kuvanjem možete automatski upravljati pomoću funkcije brzog predgrevanja na vašem proizvodu. U tu svrhu aktiviraćete podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rena treba da bude isključena da biste obavili ovu radnju.

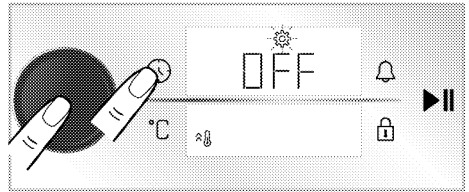
1. Kad je rena isključena, aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti tipku  otprilike 3 sekunde.
- » Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



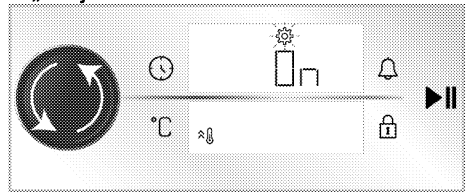
2. Okrećite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo dok se simbol  i „Isključeno“ ne pojavi na prikazu vremena/sata.



3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.
- » Simbol  počinje da treperi na prikazu vremena/sata.



4. Okrenite dugme za upravljanje renom udesno/ulevo da biste promenili podešavanje „Isključeno“ dato na prikazu vremena/sata u podešavanje „Uključeno“.



5. Potvrdite podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera  ili pritiskom na dugme za upravljanje renom.

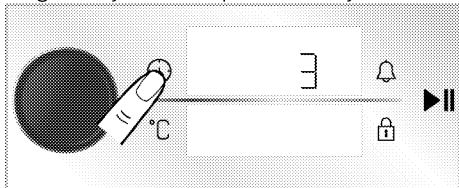
i Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Ako ga postavite na „Isključeno“, možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

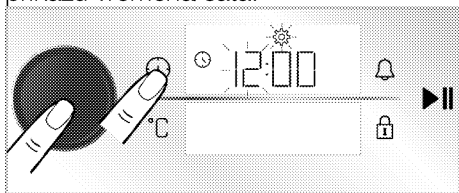
1. Kad je rerna u stanju pripravnosti (kada je doba dana prikazano na ekranu), aktivirajte meni podešavanja tako što ćete dodirnuti taster ⌚ otprilike 3 sekunde.

» Prikazuje se odbrojavanje 3- 2- 1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.



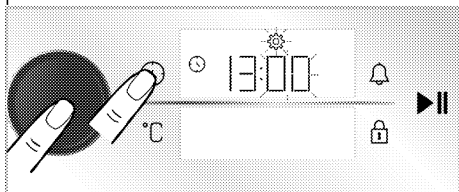
2. Pritisnite jednom taster za upravljanje retnom ili dodirnite taster ⌚ da aktivirate polje sata.

» Polje za sat i simbol ⚙️ treperi na prikazu vremena/sata.



3. Podesite sat okretanjem gumba za upravljanje retnom udesno/ulevo i pritisnite gumb za upravljanje retnom ili dodirnite tipku ⌚ jednom da aktivirate polje za minute.

» Polje za minute i simbol ⚙️ trepere na prikazu vremena/sata.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje retnom udesno/ulevo. Postavku vremena potvrdite pritiskom

na dugme za upravljanje retnom ili dodirivanjem tastera ⌚.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙️ se pojavljuje na prikazu vremena/sata uvek kao uključen.

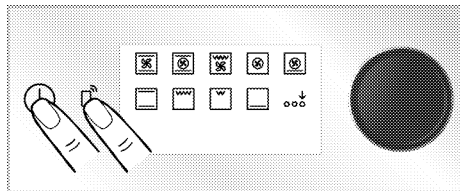
Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju HomeWhiz

Možete povezati svoju rernu na bežičnu mrežu i njome upravljati putem pametnog uređaja pomoću aplikacije „HomeWhiz“. U tu svrhu prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na IOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

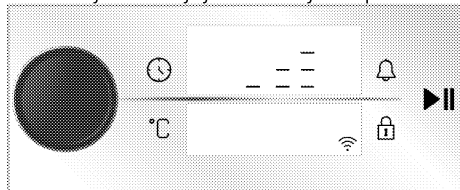
i Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

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

1. Da biste rernu doveli u režim podešavanja, dok je rerna isključena (kada se na ekranu prikazuje doba dana), istovremeno dodirnite tipke ⌚ i ⏻ oko 3 sekunde.



» 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 pametni uređaj. Nakon kreiranja doma, odaberite rernu u odjeljku za kuhinjske uređaje i unesite inventarski broj proizvoda u aplikaciju i sledite korake opisane u aplikaciji.

i 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 .



» Simbol  prikazaće se na ekranu zajedno sa simbolom .

i Ako simbol  nije prikazan, dodirujte tipku  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.

i Ako je simbol  prikazan na ekranu, a kada se pritisne tipka  čuje se signal za grešku, i ako se simbol  ne prikazuje na ekranu, ili simbol  treperi na ekranu, proverite povezanost vašeg uređaja s internetom. Ako je internetska veza u redu i problem se nastavi, ponovite korake za instalaciju.

Brisanje podudaranja rerne povezane sa aplikacijom „HomeWhiz“

Nakon dodavanja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, korisnički nalog koji ste koristili za „HomeWhiz“ podudara se sa informacijama o vašem proizvodu. Da biste izbrisali podudaranje zbog gubitka pristupa nalogu koji koristite u aplikaciji ili iz drugih razloga, treba 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 podudaranja.

3. Nakon što se postupak brisanja podudaranja završi bez problema, začuće se zvučno oglašavanje i rerma će se ponovo pokrenuti.

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

4. Nakon završetka brisanja, možete ponovo povezati proizvod sa svojim „HomeWhiz“ nalogom.

Izjava o usaglašenosti

Arcelik A.S. ovim izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu sa Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usaglašenosti sa Direktivom RED možete pronaći na internetu na support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, 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 spremanja hrane 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 dodataka 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 pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

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 proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

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

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

- 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 kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
	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

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup 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
	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
	Standardni pleh*	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

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.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (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
Punjena peciva	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 Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija

- Ne menjajte temperaturu spremanja hrane nakon što se spremanje započne u Eko grejanje s ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji Eko grejanje s ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, unutrašnja temperatura je optimalno podešena radi uštede energije i može se razlikovati od one prikazane na ekranu.
- Ne zagrevajte prethodno u režimu Eko grejanje s ventilatorom.

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Punjena peciva	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, čurke 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.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	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.

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 grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	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.

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 testne hrane

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	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
	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
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

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.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

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

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.

Gril

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

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je

normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- 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, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama 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 pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbjuju 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.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti 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, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da 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 sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodatka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

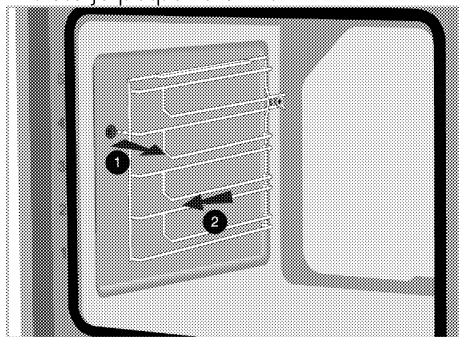
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

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“ 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.



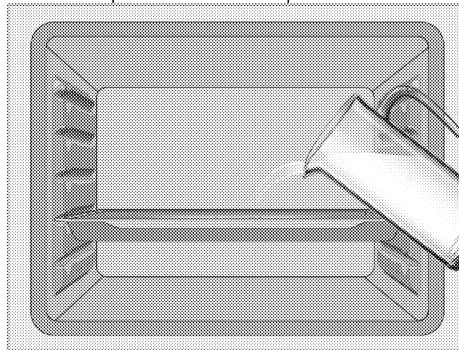
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



3. Podesite rernu na režim „Donji grejač“ i pustite da radi na 100°C 20 minuta.

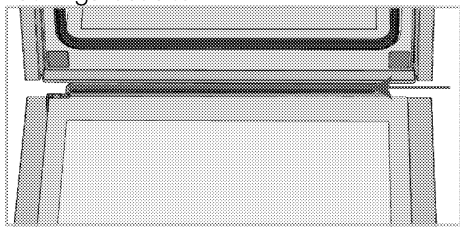
Otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpom ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata rerne

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

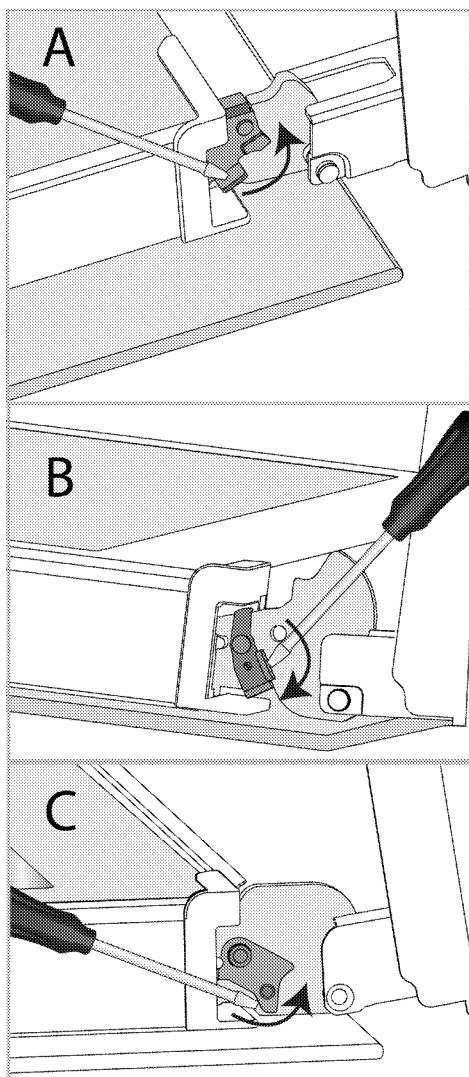
i Unutrašnje staklo vrata rerne prekriveno je materijalom koji se lako čisti. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, strugače od tvrdog metala, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje, kao što je belilo.

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“.

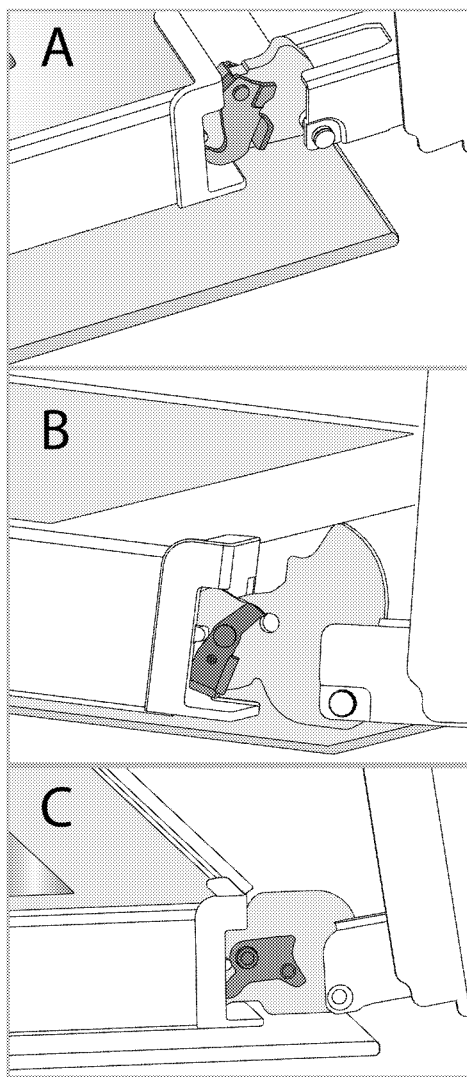
Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

Skidanje vrata rerne

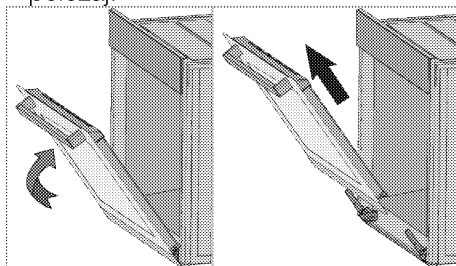
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki. (A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem. Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



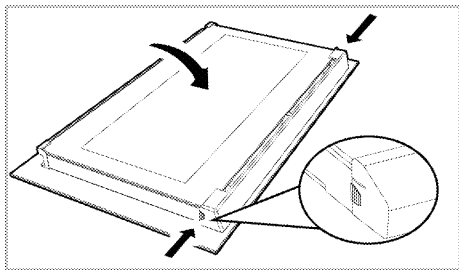
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

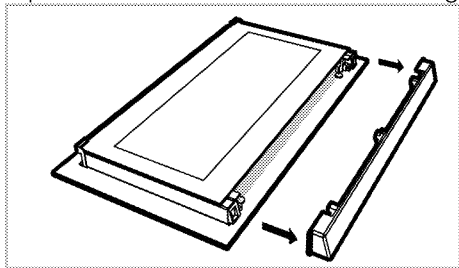
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

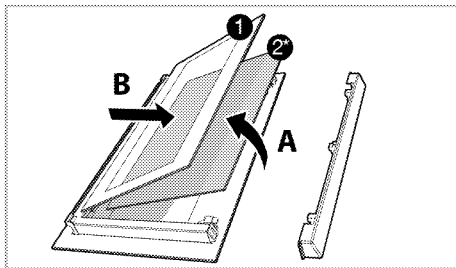
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom 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* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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“.

Čišćenje sijalice u rerni

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

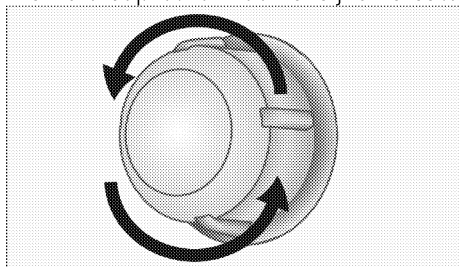
Zamena sijalice u rerni

▲ 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!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- 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.

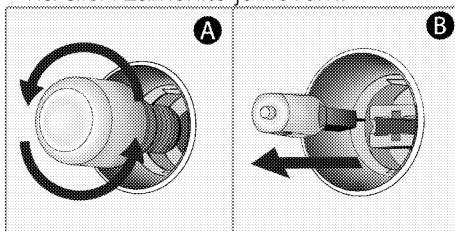
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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

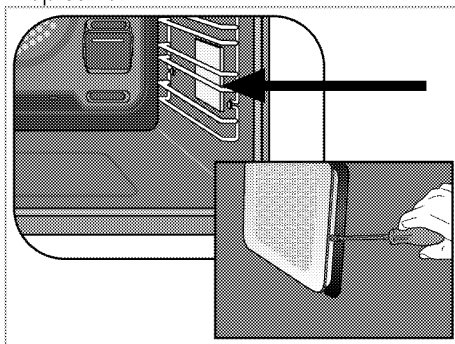
sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

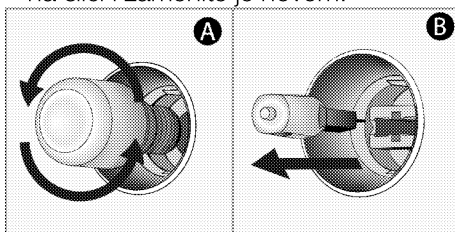
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*

