

beko

Рерна за вградување

Упатство за употреба

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



BBIM173001BPEC

385445796_6/ MK/ SR/ R.AC/ 31.01.26 16:18
7768288435

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШ Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.
КА

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

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4	5.2 Работење на контролната единица на рерната	23
1.1 Наменета употреба	4	5.3 Поставки.....	25
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња.....	5	6 Општи информации за готвењето.....	29
1.3 Електрична безбедност.....	6	6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	29
1.4 Безбедност при транспорт.....	8	6.1.1 Печива и храна за во рерна... ..	30
1.5 Безбедност при инсталација	8	6.1.2 Месо, риба и живина	34
1.6 Безбедност при употреба	9	6.1.3 Скара	35
1.7 Предупредувања за температура.....	9	6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло	36
1.8 Употреба на додатоци.....	10	6.1.5 Тестирање на храна	36
1.9 Безбедност при готвење	10	7 Одржување и чистење.....	38
1.10 Безбедност при одржување и чистење	12	7.1 Општи информации за чистење	38
1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза).....	12	7.2 Додатоци за чистење.....	40
2 Упатства за заштита на животната средина	13	7.3 Чистење на контролната табла	40
2.1 Директива за отпадот	13	7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	41
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ.....	13	7.5 Лесно чистење со пареа.....	41
2.2 Информации за пакувањето.....	13	7.6 Самочистење на висока температура.....	42
2.3 Препораки за заштеда на енергија	13	7.7 Чистење на вратата на рерната	44
3 Вашиот производ.....	14	7.8 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	45
3.1 Вовед во производот.....	14	7.9 Чистење на сијалицата на рерната	46
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	15	8 Решавање проблеми.....	47
3.2.1 Контролна табла	15		
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	15		
3.3 Функции за работа на рерната .	16		
3.4 Додатоци на производот	18		
3.5 Употреба на додатоците на производот	18		
3.6 Технички спецификации.....	21		
4 Прва употреба	22		
4.1 Прво поставување тајмер	22		
4.2 Прво чистење.....	22		
5 Користење на рерната	23		
5.1 Општи информации за користење на рерната	23		

1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.

1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушвање.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно,

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.

1.8 **Употреба на додатоци**

- Важно е соодветно да ги користите додатоците што се испорачуваат со производот. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоците на производот“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.

1.9 **Безбедност при готвење**

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Кога рерната е во употреба, НИКОГАШ не ставајте плех за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното од рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната, па дури и може да предизвика оштетување на кујнскиот елемент или подот во кујната.

Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:

- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.
- За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатоците или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од

производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте го врз додатоците за време на претходно загревање.
- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите жичена скара, треба да поставите плех на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.

- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.



1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната.

Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.



1.11 Самочистење на висока температура (пиролиза)

- При самочистењето, површините стануваат потопли отколку при стандардна употреба. Држете ги децата подалеку.
- Жешките површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почекајте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- При самочистењето ќе се испушта чад поради согорување на остатоци од храна. Добро проветрувајте ја кујната за време на процесот на чистење.
- Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница. Извадете ги сите додатоци и прибор за готвење од рерната. Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на

високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната.

- Ако има рингла над Вашата рерна, не работете со ринглата за време на пиролизата.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го

отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век.

Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање.

Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на

Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

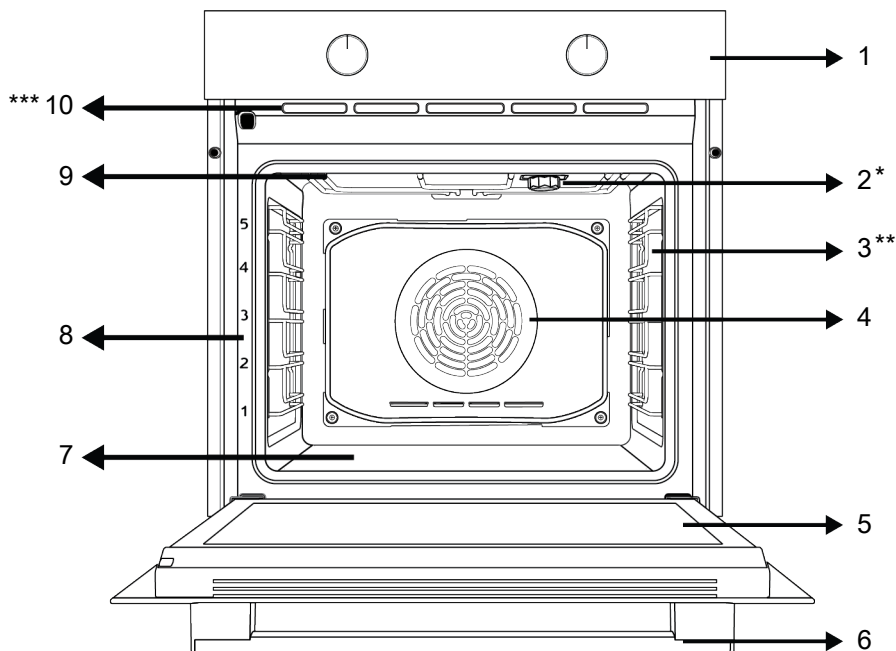
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.

- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

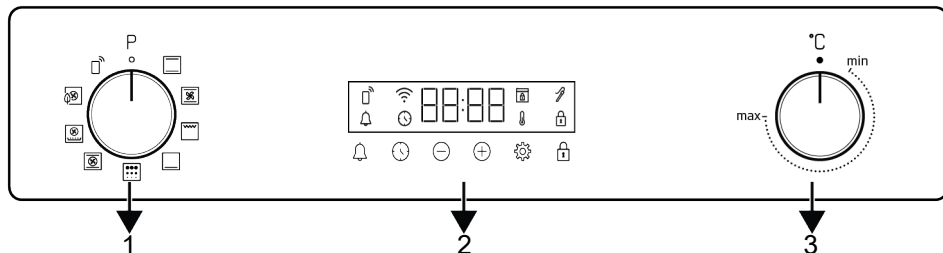
** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

*** Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



1 Тркалце за избирање на функција

2 Тајмер

3 Тркалце за избирање на температура

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот


Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

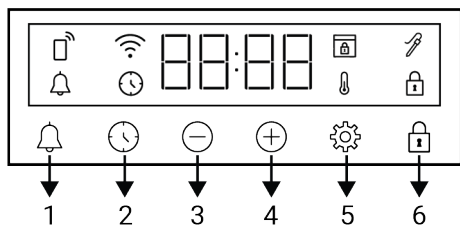
Тркалце за избирање на температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

Индикатор за внатрешна температура на рерната




Можете да ја видите внатрешната температура на рерната на екранот на тајмерот. Рерната се загрева додека не ја достигне поставената температура и ја одржува оваа температура, а 3-линиската анимација за греење трепка надесно. Кога температурата на рерната ќе ја достигне поставената вредност, оваа анимација престанува и симболот „C“ постојано се појавува покрај поставената вредност на температурата. На екранот ќе се појави  сè додека рерната не ја достигне поставената температура.






Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот






-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за сонда за месо *





-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за заклучена врата *
-  : Симбол за Wifi
-  : Симбол за отстранување на управување

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најниските температури што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање одоздола	40-220	Вклучено е само пониското греење. Погоден е за храна на која треба да се зарумени на дното. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пара.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
	Загревање со вентилатор / Airfry	40-280	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката. Благодарение на брзо распределениот воздух со оваа функција, можете да пржите со малку или без масло. За детални информации, погледнете го делот „Airfry“.
	Еко загревање со вентилатор	160-220	За да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго.

	"3D" функција	40-280	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плех.
	Цела скара	40-280	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Погледнете ги спецификациите во делот за одржување и чистење за оваа функција.
	Wifi функција	-	Ниеден грејач не работи во рерната. Се користи за далечинско поврзување на рерната.

Функциите што можат да се изберат преку апликацијата „HomeWhiz“ се следниве. Овие функции може да варираат во зависност од моделот. Не сите од нив може да бидат достапни на вашиот производ

Опис на функција	Опис и употреба
Загревање на дното и на плафонот	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
Загревање со вентилатор	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката.
"3D" функција	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се готви се готви подеднакво и брзо. Готвењето се врши со еден плех.
Пица функција	Долниот грејач и грењето на вентилаторот работат. Погоден е за готвење пица.
Долна скара	Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара.
Цела скара	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
Цела скара со помош на вентилатор	Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара.
Загревање одоздола	Вклучено е само пониското греење. Погоден е за храна на која треба да се зарумени на дното.
Работа со вентилатор	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полка се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
Одржување топлина	Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време.
Еко загревање со вентилатор	За да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да користите Загревање со вентилатор во опсег од 160-220°C. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго.
Пиролиза - економичен режим	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Се препорачува да се користи кога рерната е малку валкана. Погледнете ги спецификациите во делот за одржување и чистење за оваа функција.
Пиролиза	Jis naudojamas tam, kad maistas ilgą laiką būtų paruoštas naudoti.
Функција за леб	Се користи за печење леб. Дојдовната поставена температура и време може да не се менуваат.

3.4 Додатоци на производот

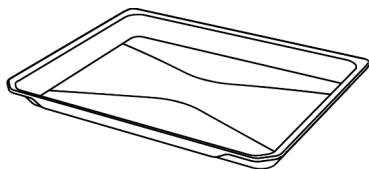
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

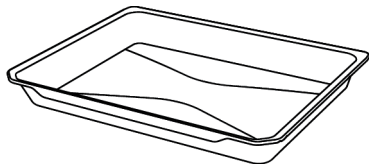
Стандарден сад

Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

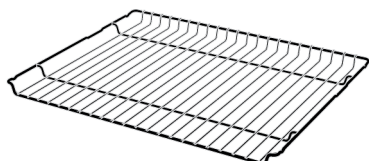
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



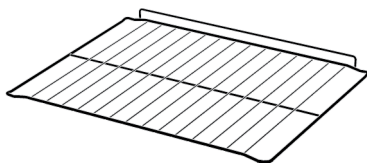
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полици :

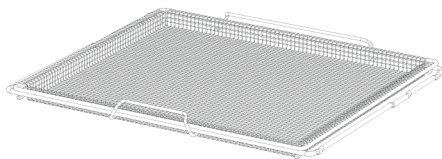


На модели без жичени полици :



Решетка за пржење (Airfry)

Се користи за пржење храна со малку или без масло.

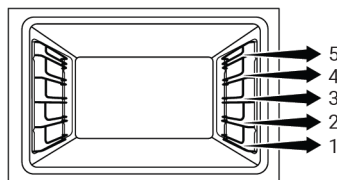


3.5 Употреба на додатоците на производот

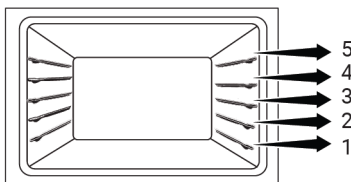
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полици :



На модели без жичени полици :

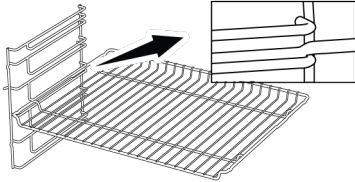


Поставување на метален ражен на полиците за готвење

На модели со жичени полици :

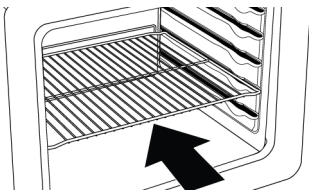
Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека ја поставувате жичената решетка на

посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



На модели без жичени полица :

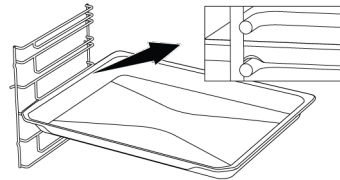
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полица. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

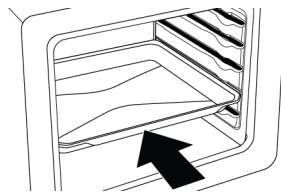
На модели со жичени полица :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полица. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на владбнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку владбнатината за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



На модели без жичени полица :

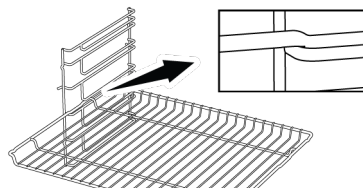
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полица. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



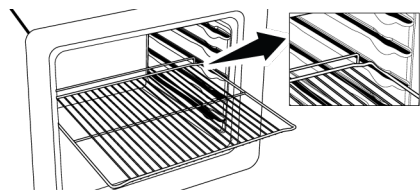
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полица :

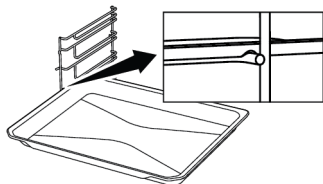


На модели без жичени полица :



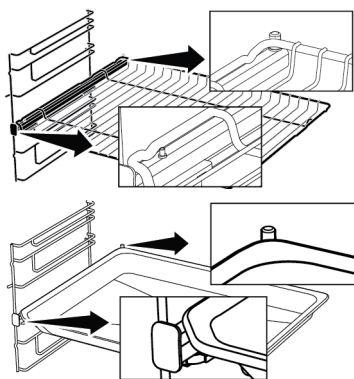
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

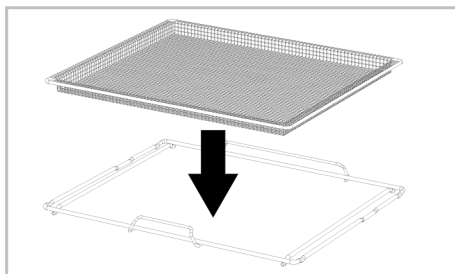
Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).



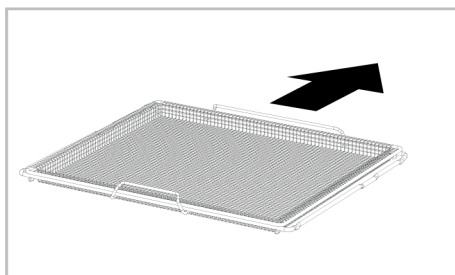
Употреба на решетката за пржење (Airfry)

Решетката за пржење е составена од два дела како жичена корпа и жичена рамка каде што се поставува корпата.

Жичената корпа се поставува на жичената рамка на испреплетен начин. Откако ќе го поставите задниот дел, ставете ја жичената корпа внатре во рачките на жичената рамка со малку истегнување на предната страна. И извадете ја жичената корпа со истегнување на предната рачка на жичената рамка.



Ставете ја решетката за пржење во рерната така што нејзината кратка рачка ќе биде свртена нанапред.



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	3,3
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

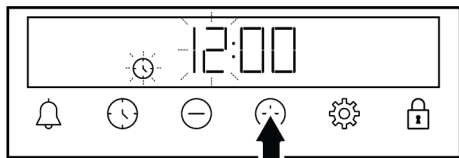
4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

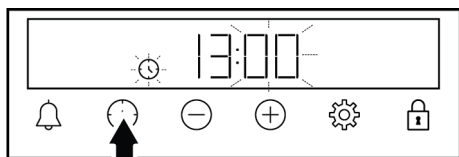
4.1 Прво поставување тајмер

i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

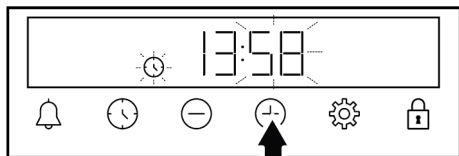
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите +/-.



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙️ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите +/-. за да ја поставите минутата.



⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.

i Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почekaјте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстранивте од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Воздржете се од покривање на овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

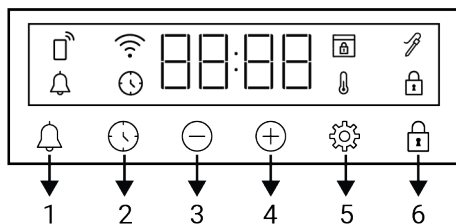
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризмба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризмбите што се формираат.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмирате.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за печење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на печење или времето на завршување на печењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.









Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување

- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за сонда за месо *
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за заклучена врата *
-  : Симбол за Wifi
-  : Симбол за отстранување на управување

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).



Рачно печење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за печење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.





1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.

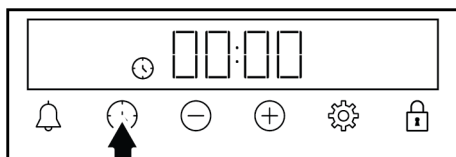
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.

⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на дисплејот ќе се појави . На дисплејот ќе се појави поставената температурна вредност и анимација со 3 линии. Потоа, времето поминато од почетокот на печењето се прикажува по ред. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура симболот  ќе исчезне, а ќе се огласи звучно предупредување. Анимацијата со 3 линии што се појавува на дисплејот ќе престане, а симболот C ќе стои веднаш до температурната вредност неподвижен. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со печење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Печење со поставување на времето за печење:

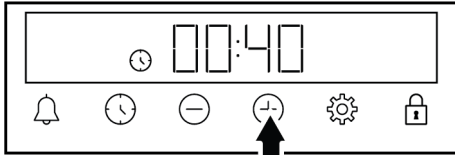
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за печење на тајмерот.

1. Изберете печење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на дисплејот за времето на печење.



- i** За брзо да го поставите времето за печење, може да го допрете тастерот ⊕ за да го поставите времето на печење на 30 минути по поставувањето на функцијата за печење и температурата, потоа користете ги тастерите ⊕/⊖ за да го измените времето.

3. Поставете го времето на печење со тастерите ⊕/⊖.



- i** Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за печење ќе почне да одбројува, а на дисплејот ќе се појави . Времето за печење што одбројува, поставената температурна вредност и анимацијата со 3 линии до нив ќе се прикажат по ред. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура симболот ќе исчезне, а ќе се огласи звучно предупредување. Анимацијата со 3 линии што се појавува на дисплејот ќе престане, а симболот C ќе стои веднаш до температурната вредност неподвижен.

5. Кога ќе истече поставеното време за печење, на екранот ќе се прикаже пораката „End“, а симболот ќе светне и рерната ќе даде звучно предупредување.

6. Предупредувањето звони две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

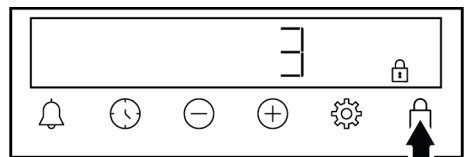
- i** Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

5.3 Поставки

Активирање на заклучувањето на клучот

Со користење на функцијата за заклучување на копчињата, може да го заштитите тајмерот од пречки.

1. Допрете го копчето додека на екранот не се појави симболот .






- ⇒ На екранот се прикажува симболот и започнува одбројувањето 3-2-1. Заклучувањето на копчето се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе се допре некое копче по поставувањето на заклучувањето на копчето, тајмерот звучи како звучен сигнал и трепка симболот .

- i** Ако го ослободите копчето пред крајот на одбројувањето, заклучувањето на копчето не се активира.

i Копчињата на тајмерот не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчето. Заклучувањето на копчето нема да се откаже во случај на прекин на електричната енергија.



Деактивирање на заклучувањето на копчето

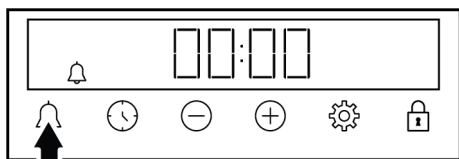
1. Допрете го копчето  додека симболот  не исчезне од екранот.
- ⇒ Симболот  исчезнува од екранот и заклучувањето на копчето е оневозможено.

Поставување на алармот

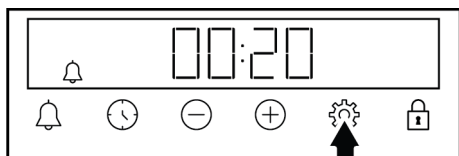
Исто така, може да го користите тајмерот на производот за какво било предупредување или потсетник освен за печење. Будилникот нема ефект врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, може да го користите будилникот кога сакате да ја вклучите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече времето што го поставивте, тајмерот ви дава звучно предупредување.


i Максималното време за аларм може да биде 23 часа и 59 минути.

1. Допрете го копчето  додека на екранот не се појави симболот .




2. Поставете го времето на алармот со копчињата .



- ⇒ По поставувањето на времето на алармот, симболот  останува запален и времето на





алармот почнува да одбројува на екранот. Ако времето на алармот и времето на печење се подесени во исто време, на екранот се прикажува пократкото време.

3. По завршувањето на времето за аларм, симболот  почнува да трепка и ви дава звучно предупредување.


Исклучување на алармот

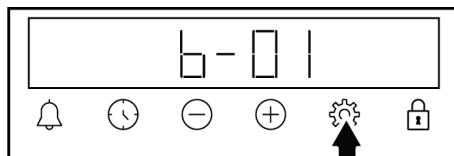
1. На крајот од периодот на алармирање, предупредувањето звучи две минути. Допрете кое било копче за да го запрете звучното предупредување.
- ⇒ Предупредувањето запира и времето од денот се појавува на екранот.


Ако сакате да го откажете алармот;

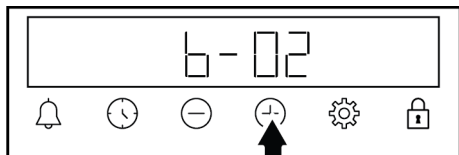
1. Допрете го копчето  додека на екранот не се појави симболот  за да го ресетирате времето на алармот. Допрете го копчето  додека „00:00“ симболот се појавува на екранот.
2. Исто така, може да го откажете алармот со долго притискање на копчето .


Прилагодување на јачината на звукот

1. На екранот **b-01-b-02** притиснете на копчето  додека не се појави една од вредностите.




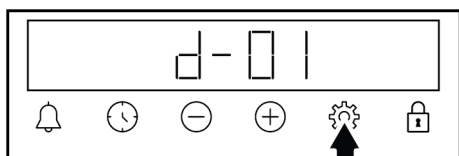
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата . (**b-01-b-02**)





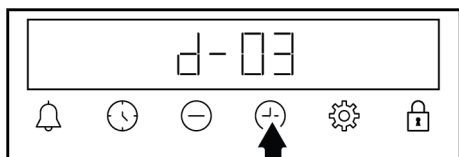
⇒ Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете некое копче. По некое време, сетот за јачина на звук станува активен.


Поставување на осветленоста на екранот

1. На екранот **d-01-d-02-d-03** Притиснете на копчето  додека не се појави една од вредностите.







2. Прилагодете се на саканата осветленост со копчињата /. (**d-01-d-02-d-03**)

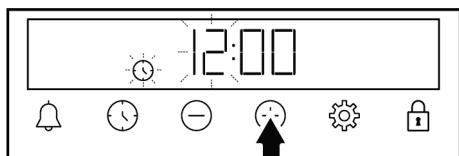




⇒ Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете некое копче. Комплетот за осветленост станува активен по некое време.

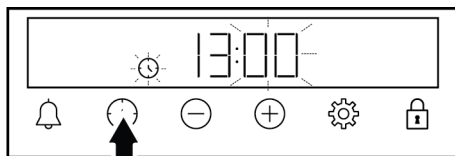
Промена на времето од денот



На рерната за да го промените времето од денот што претходно сте го поставиле:

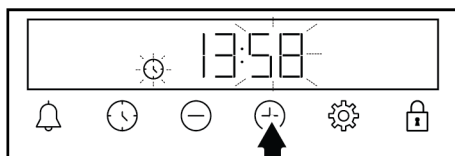
1. Допрете го копчето  додека на екранот не се појави симболот .
2. Поставете го времето од денот со допирање на копчињата /.




3. Допрете го копчето  или  за да го активирате полето за минути.



4. Допрете на копчињата / за да ја поставите минутата.





5. Потврдете го поставувањето со допирање на копчето .


⇒ Времето од денот е поставено и симболот исчезнува на екранот.

Поврзување на рерната со безжичната мрежа и претставување на апликацијата „HomeWhiz“

Може да ја контролирате рерната преку апликацијата „HomeWhiz“ од паметен уред така што ќе го поврзете со безжична мрежа. За да го направите ова, прво инсталирајте ја апликацијата „HomeWhiz“ на вашиот паметен уред. Апликацијата „HomeWhiz“ е достапна на iOS и Android мобилни оперативни системи.



 Откако ќе ја преземете апликацијата „HomeWhiz“, треба да создадете свој дом следејќи ги чекорите на апликацијата.

 Може да ја поврзете рерната со безжичната мрежа и да овозможите далечински управувач следејќи ги чекорите дадени во апликацијата.

1. За да ја ставите рерната во режим на поставување, завртете го копчето за избирање на функцијата во позиција „P“ Off (Исклучено) додека рерната е во позиција Off (Исклучено).
2. Притиснете на копчето  додека на екранот не се појави „C00“.

⇒ C00 Wi-Fi е исклучен

⇒ C01 Wi-Fi е вклучено

3. Допрете ги копчињата / истовремено 3 секунди.


⇒ Кога рерната ќе влезе во режим на поставување, на екранот се појавува анимација со трепкачки линии.

4. Отворете ја апликацијата „HomeWhiz“ што сте ја инсталирале на вашиот паметен уред. Откако ќе создадете свој дом, изберете ја рерната под кујнските производи, внесете го бројот на залиха на производот во апликацијата и следете ги чекорите во апликацијата.



Бројот на залиха на производот е бројот што започнува со "77..." на дното од предниот капак на прирачникот.

5. Довршете го воведувањето на рерната во апликацијата следејќи ги чекорите за апликација.


⇒ Кога демонстрацијата е завршена, на екранот се појавуваат „C01“ и .

Овозможување далечински управувач на рерната

✓ Откако ќе ја регистрирате рерната на апликацијата „HomeWhiz“, може да ја контролирате од далечина:

1. За да ја ставите рерната во режим на поставување, завртете го копчето за избор на функција во позиција „Wifi функција“ додека рерната е исклучена.

2. Завртете го копчето за температура во насока на стрелките на часовникот во позиција различна од „0“.

⇒ На екранот се појавува симболот .





Ако симболот  се појави на екранот, но се слуша звук на грешка кога ќе го допрете копчето, симболот  не се појавува на екранот или симболот  трепка, проверете ја интернет-врската со која сте го поврзале производот. Ако интернет конекцијата е успешна и проблемот продолжува, повторете ги чекорите за поставување.


„HomeWhiz“ Бришење на мапирањето на воспоставена рерна

✓ Откако ќе го додадете вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“, информациите за вашиот производ ќе се совпаднат со корисничката сметка што ја користевте за „HomeWhiz“. Ако го изгубите пристапот до сметката што сте ја користеле во апликацијата или сакате да го избришете совпаѓањето од други причини, следете ги следниве чекори:

1. За да ја ставите рерната во режим на поставување, завртете го копчето за избирање на функцијата во позиција „P“ Off (Исклучено) додека рерната е во позиција Off (Исклучено).

2. Притиснете на копчињата / истовремено 5 секунди.

3. На екранот се појавува анимација со трепкачки линии.


4. Откако процесот на бришење на спарувањето ќе заврши успешно, ќе се огласи предупредувачки звук и вашата рерна ќе се рестартира. Симболот „“ ќе исчезне од екранот.



Ако се појави проблем за време на процесот на бришење на натпреварот и процесот не може да се заврши, ќе се слушне звук на грешка.

5. Откако ќе заврши процесот на бришење што одговара, може повторно да го промовирате производот на вашата „HomeWhiz“ сметка.

Усогласеност со стандардите и информации за тестирање / Декларација за сообразност на ЕУ

	Фазите на развој, производство и продажба на овој производ се спроведуваат според безбедносните правила наведени во целото релевантно законодавство на Европската Унија.
Фреквентен опсег	: 2.4 Ghz
Макс. пренос на електрична енергија	: max. 100 mW
CE декларација за сообразност	
Arçelik A.Ş. изјавува дека производот е во согласност со Директивата 2014/53/EU. Достапна е детална RED Изјава за усогласеност онлајн на веб страницата support.beko.com заедно со дополнителните документи на страницата за Вашиот производ.	

Дефинираниот период на поддршка за ажурирање на софтверот поврзан со сајбер-безбедноста на производот е гарантниот период на производот. По овој период, ажурирањата на софтверот поврзани со сајбер безбедноста не се загарантирани.

Овој производ собира и пренесува податоци за користењето кога е поврзан на интернет (на пр. поставки за

температура, времетраење на користење, кодови за грешки). Во согласност со Законот за податоци на ЕУ (Регулатива ЕУ 2023/2854), имате право на пристап и управување со овие податоци. За детали за тоа кои податоци се собираат, како се користат и како да пристапите до нив, посетете: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Општи информации за готвењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоките за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.

- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатокци од рерната пред да започнете со готвење.

Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.

- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот ѕид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.

- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но еднаввор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.

- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 45
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	30 ... 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	180	35 ... 45
Печива	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 35
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Интегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 45
Интегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	250	10 ... 20

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45
Бисквити	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Печива	1-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Земичка	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење со функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.

Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа “Еко загревање со вентилатор”.

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	3	160	25 ... 35
Бисквити	Стандарден сад *	3	180	25 ... 35
Печива	Стандарден сад *	3	200	45 ... 55
Земичка	Стандарден сад *	3	200	35 ... 45

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убава кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен, колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

6.1.4 Функција за пржење со малку или без масло

Со функцијата „Airfry“ можете да пржите со малку или без масло со топол воздух во рерната.

Општи предупредувања

- Погледнете ја препорачаната табела за печење за функцијата „Airfry“.
- Користете ја скарата за пржење (Airfry) обезбеден со производот за оваа функција.
- За добар резултат од пржењето, ставете ја храната на скарата за пржење на начин што нема да се преклопува.

- Ставете плех на долната полица за да се собере маслото за време на пржењето. Внатре во вметнатиот плех ставете хартија за печење отпорна на топлина или сличен материјал препорачан за употреба во рерна.
- Ако не се користи послужавник на долната полица, секое масло што капе или други супстанции од храната може да предизвикаат силен чад, па дури и пламен.
- Можете да ја користите функцијата ""3D" функција" за да го забрзате времето за претходно загревање. Претходното загревање кога претходното загревање ќе заврши.

Маса за пржење - “Airfry”

Храна	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)	Препорачана сума
Домашен компир *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Замрзнат компир **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Пилешки бут / Крило	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Пилешки гради	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Цела кокошка	Airfry	3	15 минути 250/ max после 190	60 ... 80	1800-2000
Замрзната грутка **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Ќофте	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 количина
Цела риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 количина
Замрзната крцкава риба ** (Риба прсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Замрзнато пециво **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 количина)
Замрзната пица **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 количина
Колбас	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 количина
Мешан зеленчук	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Кифла	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количина
Полнета пиперка	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количина

* Држете ги компирите во вода 30 минути, исушете ги и додадете ¼ до 1 лажица масло.

** Загрејте претходно.

6.1.5 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2	140	15 .. 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Предлози за готвење со два плека

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45
Колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Јогурт

Подготовка на јогурт;

- Отстранете ги додатоците и страничните жичени полици (доколку ги има) од површината за готвење.
- Поставете го садот за јогурт на дното од површината за готвење.

- По подготовката на јогуртот, оставете го да отстои во фрижидер најмалку 12 часа.
- Држете ја вратата од рерната полуотворена во текот на целото време.

Храна	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Јогурт	Загревање со вентилатор	Дното на просторот за готвење	50 - 60	240 ... 360

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така,

работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.

- Не користете производи за чистење на пареа за чистење.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.

- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.
- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Доколку вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна, нетрајна нечистотија. (Видете „Лесно чистење со пареа“.)
- За тешки дамки, може да се користи средство за чистење на рерна и скара препорачано на веб-страницата на вашиот бренд на производот. Не користете надворешно средство за чистење на рерна. Ако површината е многу извалкана, малку навлажнете ја и нежно исчистете ја со четка со меки влакна или жица за чистење. Избегнувајте примена на прекумерен притисок.

Каталитички површини

- Страничните ѕидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички ѕидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките ѕидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките ѕидови на рерната не треба да се чистат.

- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Искристете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.

- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Чистење на решетката за пржење (Airfry)

Корпата од решетката за пржење можете да ја измиете во машина за миење садови. За корпата се препорачува интензивно миење во долната корпа на машината за миење садови. Жичената рамка каде што е вметната корпата не е погодна за миење во машина за садови. Искристете ја жичената рамка со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ја со сува крпа.

По користењето Airfry можете да ја користите функцијата за лесно чистење со параа доколку е достапна, за лесно да ги исчистите сите прскања со масло внатре.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето

пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

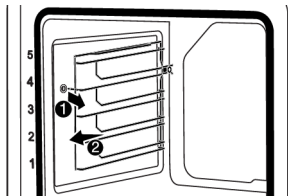
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полици пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полици:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.



3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

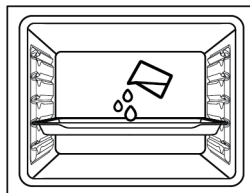
7.5 Лесно чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.



3. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 15 минути на 100°C.

Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Самочистење на висока температура

Рерната е опремена со функција за пиролиза. Рерната ќе се загрее на температура од приближно 420-480 °C и ќе гори додека постоечката нечистотија не стане пепел. Може да се создаде силен чад. Погрижете се просторијата да има добра вентилација. Чистењето на висока температура треба да се врши приближно по секои 10 употреби на рерната.

Општи предупредувања



Жешките површини предизвикуваат изгореници!

Не допирајте го производот за време на самочистењето и држете ги децата подалеку од производот. Почekaјте најмалку 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

- Пред да ја користите функцијата за пиролиза, отстранете ги сите додатоци, телескопската полица и страничните полици (ако ги има). Ако не се отстранат, додатоците и страничните жичени полици ќе се оштетат.
- Доколку Вашиот производ има огноотпорен додаток (отпорен на самочистење на високи температури), не треба да ги отстранувате овие додатоци од рерната. Дали додатоците се огноотпорни или не, е наведено во делот за додатоци. Ако не е наведено, додатоците не се отпорни на високи температури. Мора да се извадат од рерната пред чистењето за да се избегне оштетување.
- Не ја чистете заптивката на вратата. Заптивката со стаклени влакна е многу нежна и лесно се оштетува. Ако заптивката на вратата е оштетена, заменете ја со нова од овластен сервис.



За да ја започнете функцијата за пиролиза:

1. Извадете ги сите додатоци од рерната. Во моделите со жичени полици, не заборавајте да ја отстраните жичената полица.
2. Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница.
3. Изберете ја функцијата „пиролиза“ (Пиролиза).

⇒ На екранот ќе трепка „**P2:00**“. Доколку Вашиот апарат ја има функцијата Еко-пиролиза, на екранот ќе се прикаже прво пораката „**Pro**“ 2 секунди, а потоа пораката **P2:00** ќе почне да трепка.





Доколку на екранот не се прикажат пораката „**Pro**“, а потоа „**ECO**“, Вашиот апарат ја нема функцијата Еко-пиролиза.



4. Тркалцето за температура завртете го на највисоката „max“ (максимум) температура.
5. Кога ќе се вклучи функцијата за пиролиза, „P2:00“ ќе светне и ќе започне да одбројува. На екранот ќе се прикаже времето за пиролиза (2 часа). Ова време не може да се измени.
6. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиrolитичко чистење, на екранот со тајмер ќе се покаже симболот , а вратата на рерната нема да може да се отвори. Не притискајте на рачката насилно за да ја отклучите вратата додека не заврши процесот на чистење и не исчезне симболот за заклучување од екранот.
7. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже "End" (Крај).
8. Откако на екранот ќе се прикаже „End“, свртете ги тркалцата за функција и температура на позицијата 0 (исклучено) за да го завршите процесот.
9. Кога ќе исчезне симболот  од екранот ќе исчезне, отстранете ја останатата нечистотија со разреден алкохолен оцет.
10. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.




Откако ќе заврши функцијата за пиролиза, заклучувањето на вратата ќе биде активно сè додека рерната не се излади до соодветната температура. Доколку сакате да готвите додека трае овој процес, на екранот ќе се покаже „H“ и нема да може да готвите.

Функција за самочистење на висока температура – Еко пиролиза (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

- ✓ Ако рерната не е многу валкана, препорачуваме да ја користите функцијата „Пиролиза - економичен режим“. Функцијата „Пиролиза - економичен режим“ одзема помалку време отколку функцијата „Пиролиза“. Ако рерната е многу валкана, функцијата „Пиролиза - економичен режим“ можеби нема да биде доволна. Во тој случај, исчистете ја со функцијата „Пиролиза“.
1. Извадете ги сите додатоци од рерната. Во моделите со жичени полици, не заборавајте да ја отстраните жичената полица.
 2. Пред да започнете со чистењето, исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна внатре во рерната со крпа со сапуница.
 3. Изберете ја функцијата „пиролиза“ (Пиролиза).
 - ⇒ На екранот се прикажува пораката „P2:00“ и „Pro“ околу 2 секунди, а потоа пораката P2:00 ќе започне да трепка.
 4. Допрете го тастерот  или  .
 - ⇒ На екранот се прикажува пораката „ECO“ околу 2 секунди, а потоа пораката P0:59 ќе започне да трепка.
 5. Тркалцето за температура завртете го на највисоката „max“ (максимум) температура.
 6. Кога ќе се вклучи функцијата за пиролиза, P0:59 ќе светне и ќе започне да одбројува. На екранот ќе се прикаже времето за пиролиза (59 минути). Ова време не може да се измени.


7. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на екранот со тајмер ќе се покаже симболот , а вратата на рерната нема да може да се отвори. Не притискајте на рачката насилно за да ја отклучите вратата додека не заврши процесот на чистење и не исчезне симболот за заклучување од екранот.
8. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End" (Крај)**.
9. Откако на екранот ќе се прикаже „End“, свртете ги тркалцата за функција и температура на позицијата 0 (исклучено) за да го завршите процесот.
10. Кога ќе исчезне симболот  од екранот ќе исчезне, отстранете ја останатата нечистотија со разреден алкохолен оцет.
11. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

 Откако ќе заврши функцијата за пиролиза, заклучувањето на вратата ќе биде активно сè додека рерната не се излади до соодветната температура. Доколку сакате да готвите додека трае овој процес, на екранот ќе се покаже „Н“ и нема да може да готвите.

7.7 Чистење на вратата на рерната

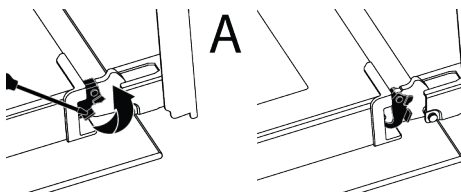
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите **„Вадење на вратата на рерната“** и **„Вадење на внатрешните стакла на вратата“**. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се

формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.

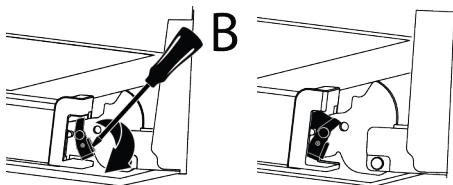
 Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

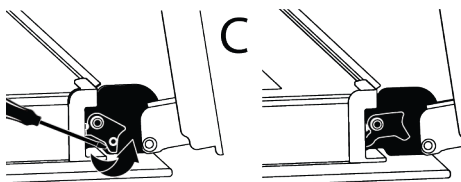
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



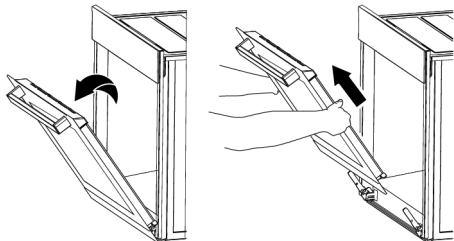
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

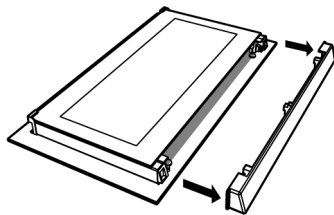
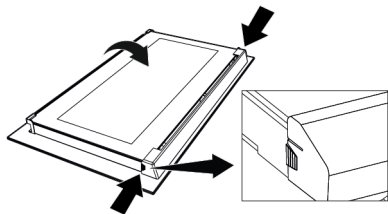


За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

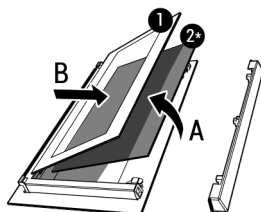
7.8 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



- 1 Највнатрешно стакло
2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.

7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.9 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

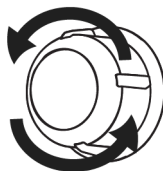
Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

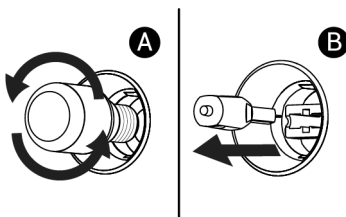
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



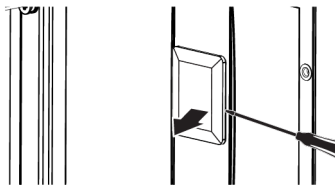
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

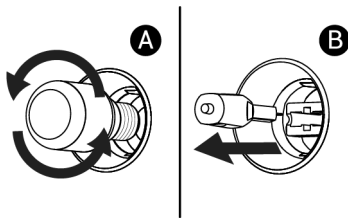
Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната

како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Паревата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Командата што сакате да ја испратите од апликацијата „HomeWhiz“ не поминува. (доколку се исполнети условите за далечински пристап)

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Апликацијата „HomeWhiz“ не го прикажува статусот на рерната правилно.

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Откако го воведовте Вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“ , доколку има грешка што вели „Настана грешка при поврзувањето на Вашиот производ со Вашиот дом и со просторијата што ја наведовте. Овој уред припаѓа во друг дом.“ или доколку заборавивте во која сметка на „HomeWhiz“

- Избришете го спарувањето следејќи ги упатствата во делот „Бришење на спарување на рерна поврзана со „HomeWhiz“ “ и повторете го спарувањето од почеток.

Се прикажува предупредувањето „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“ за време на инсталирањето на производот во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случај повеќе од еден куќен апарат во вашиот дом да е поставен во режим на поставување истовремено и да емитува сигнал со Bluetooth, може да најдете на предупредување „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“ додека се инсталира во апликацијата „HomeWhiz“ . >>> Исклучете ги режимите на инсталација на другите апарати и продолжете да користите само еден апарат со вклучен режим на инсталација.

Се појавуваат услови на јазик различен од јазикот што го наведов во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случаи кога моќта на интернетот е мала, може да се појават термините на различни јазици во апликацијата homewhiz, различни од јазиците што сте ги дефинирале во апликацијата. >>> Ова не е грешка.

Кодови за грешки/причини и можни решенија

Кодови за грешка	Причини за грешка	Можни решенија
Er 5	Грешка во комуникацијата со сонда за месо	Контактирајте со овластен сервис за да можете повторно да готвите со сонда за месо. Отстранете ја сондата за месо и поставете го копчето за избор на функција на исклучено (0) за да може нормално да се готви без сондата за месо во рерната. Потоа можете да продолжите со готвењето без сонда за месо.
Er 1 - Er 7	Грешки во комуникацијата	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 8 - Er 27	Грешки во сензорот	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 28 - Er 31	Грешки во сондата за месо	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 32 - Er 41	Грешки во загревањето на рерната	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 42 - Er 58	Грешки во компонентите на рерната	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 59 - Er 64	Грешки на капакот на рерната	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 65 - Er 71	Грешки поврзани со пареата (во рерните со функција за пареа)	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 72 - Er 80	Хардверски грешки	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.

Кодови за грешка	Причини за грешка	Можни решенија
Er 81 - Er 85	Безбедносни грешки во рерната	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 86 - Er 88	Грешки на интернет конекцијата (во печки со функција Homewhiz)	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 89 - Er 92	Грешки во микробранова печка (во печки со микробранова функција)	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.
Er 93 - Er 99	Грешки во картичката и тајмерот	Консултирајте се со овластен сервис за да се реши грешката.

Дополнителни информации за упатството за употреба:	Технички информации за оперативните режими со мала моќност во согласност со Регулативата на ЕУ 2023/826	
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ) *
Исклучено	-	-
Во мирување	-	-
Режим на подготвеност со информации или приказ на статус	0,8	20
Мрежно подготвеност	2,0	20

*: Периодот по кој опремата автоматски доаѓа до режим на подготвеност, режим на исклучување или мрежно подготвеност за неколку минути и заокружен до најблиската минута.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

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

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

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

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN

A

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	52	6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	79	SR
1.1 Predviđena namena	52	6.1.3 Gril	80	
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	52	6.1.4 Funkcija dinstanja ili prženja bez ulja	81	
1.3 Električna bezbednost	53	6.1.5 Testna jela	82	
1.4 Bezbednost u transportu	55	7 Održavanje i čišćenje	83	
1.5 Bezbednost pri ugradnji	55	7.1 Opšte informacije o čišćenju	83	
1.6 Bezbednost upotrebe	56	7.2 Pribor za čišćenje	85	
1.7 Upozorenja o temperaturi	57	7.3 Čišćenje kontrolne table	85	
1.8 Upotreba dodataka	57	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	85	
1.9 Bezbednost kuvanja	57	7.5 Jednostavno paročišćenje	86	
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	59	7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi	86	
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	59	7.7 Čišćenje vrata rerne	88	
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	60	7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	89	
2.1 Direktiva o otpadu	60	7.9 Čišćenje sijalice u rerni	90	
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	60	8 Rešavanje problema	91	
2.2 Informacije o ambalaži	60			
2.3 Preporuke za uštedu energije	60			
3 Vaš proizvod	61			
3.1 Predstavljanje proizvoda	61			
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	61			
3.2.1 Kontrolna tabla	62			
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne	62			
3.3 Radne funkcije rerne	62			
3.4 Dodaci uređaja	64			
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	65			
3.6 Tehničke specifikacije	68			
4 Prva upotreba	69			
4.1 Prvo podešavanje tajmera	69			
4.2 Početno čišćenje	69			
5 Korišćenje rerne	70			
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	70			
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	70			
5.3 Podešavanja	72			
6 Opšte informacije o kuvanju	75			
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni	75			
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne	76			

1 Bezbednosna uputstva

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

1.1 Predviđena namena

SR

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

1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje

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



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa 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 uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj

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

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

- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

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

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.

- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

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

1.8 Upotreba dodataka

- Važno je pravilno koristiti dodatnu opremu koja se isporučuje sa proizvodom. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Upotreba dodatne opreme za proizvode“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.

- Kada je rerna u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju direktno na dno rerne. Akumulacija toplote može oštetiti dno rerne, pa čak i oštetiti kućište rerne ili pod kuhinje.
- Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
 - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
 - Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
 - Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
 - Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
 - Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
 - Kada koristite žičani roštilj, pleh treba postaviti na donju rešetku. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
 - Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
 - Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

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

1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne upotrebe. Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.
- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usled izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tokom procesa čišćenja.
- Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz rerne. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne.
- Ako je ploča za kuvanje iznad vaše rerne, nemojte da je koristite tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

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



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

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

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

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

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

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

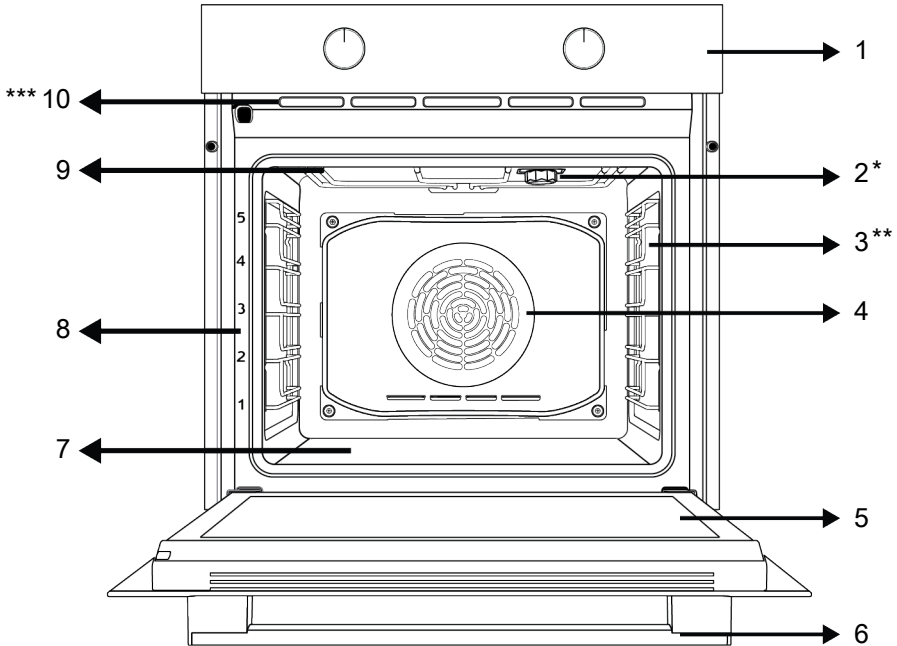
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

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

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

SR



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

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

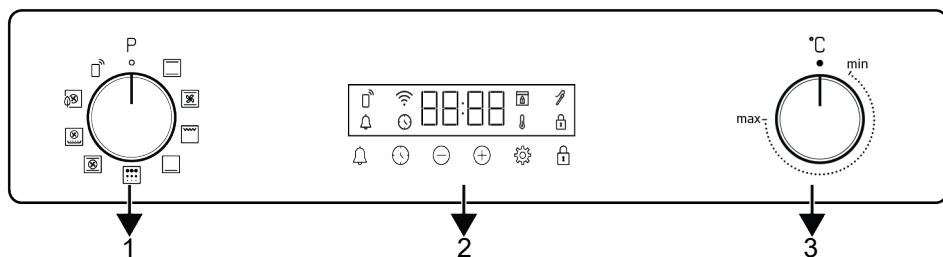
** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

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

3.2 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.

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za izbor temperature

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne


Dugme za izbor funkcije

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

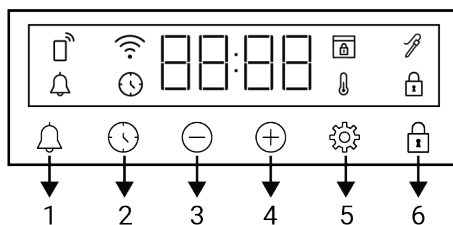
Dugme za izbor temperature

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

Indikator unutrašnje temperature pećnice









Unutrašnju temperaturu pećnice možete videti na displeju tajmera. Rerna se zagreva dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava ovu temperaturu, a animacija zagrevanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne podešenu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C” se stalno pojavljuje pored podešene vrednosti temperature. Na displeju će se prikazivati  dok rerna ne dostigne podešenu temperaturu.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

-  : Simbol vremena pečenja
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso *
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol zaključavanja vrata *
-  : Simbol za Wifi
-  : Simbol daljinskog upravljača

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu

podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	40-280	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	40-220	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. 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 / Airfry	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. Zahvaljujući brzom širenju vazduha pomoću ove funkcije, možete dinstati ili pržiti bez ulja. Detaljnije informacije pogledajte u odeljku "Airfry".
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja „Grejanje s ventilatorom” u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže.
	Funkcija "3D"	40-280	Funkcije gornjeg grejanja, donjeg grejanja i grejanja ventilatora rade. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odeljku za održavanje i čišćenje.
	Wi-Fi funkcija	-	Nijedan grejač ne radi u rerni. Koristi se za daljinsko povezivanje rerne.

Funkcije koje se mogu odabrati putem aplikacije „HomeWhiz” su sledeće. Ove funkcije mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela. Možda nisu sve dostupne na vašem proizvodu.

Opis funkcije	Opis i upotreba
Gornji i donji grejač	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
Gornji i donji grejač + ventilator	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.

Grejanje s ventilatorom	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
Funkcija "3D"	Biće aktivirane funkcije gornjeg grejača, donjeg grejača i toplog ventilatora. Svaka strana proizvoda koji se kuva peče se podjednako i brzo. Pečenje u samo jednom plehu.
Funkcija "Pizza"	Rad sa donjim grejačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
Niski gril	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
Puni gril	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
Puni gril + ventilator	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
Donji grejač	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
Rad sa ventilatorom	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
Funkcija održavanja toplote	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
Eko grejanje s ventilatorom	Da biste uštedeli energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto korišćenja Grejanje s ventilatorom u opsegu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti malo duže.
Piroliza - ekonomični režim	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Preporučuje se korišćenje ove funkcije kada je rerna malo zaprljana. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.
Piroliza	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.
Funkcija za pripremu hleba	Koristi se za pečenje hleba. Dolazna podešena temperatura i vreme se ne smeju menjati.

3.4 Dodaci uređaja

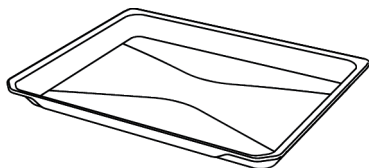
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.



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

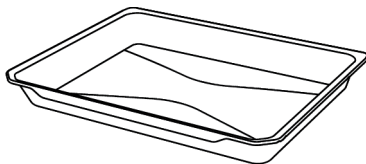
Standardni pleh

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



Duboki pleh

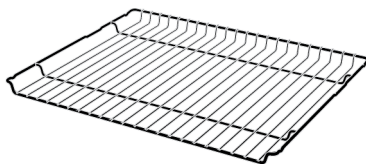
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



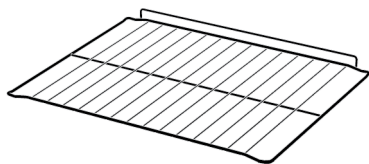
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

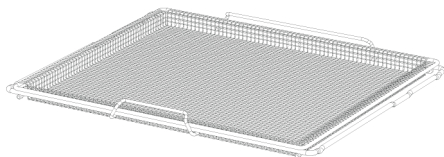


Na modelima bez žičanih policica :



Gril za prženje (Airfry)

Koristi se za dinstanje ili prženje hrane bez ulja.

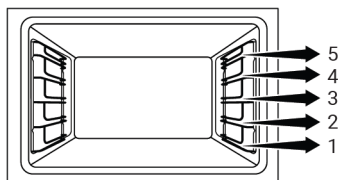


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

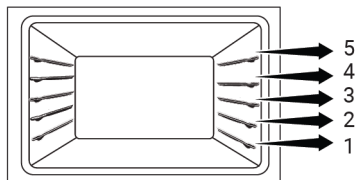
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policicama :



Na modelima bez žičanih policica :

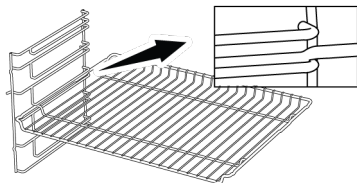


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policicama :

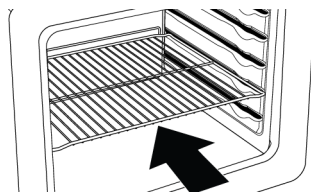
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane policice. Dok postavljate žicu za gril na policicu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora

biti pričvršćena graničnikom na žičanoj policici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Na modelima bez žičanih policica :

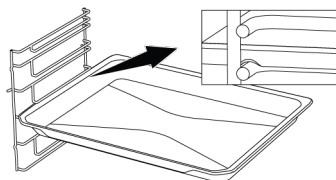
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne policice. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policicu. Dok postavljate žicu za gril na policicu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na policice za pečenje

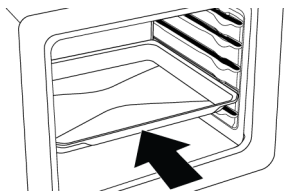
Na modelima sa žičanim policicama :

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



Na modelima bez žičanih policica :

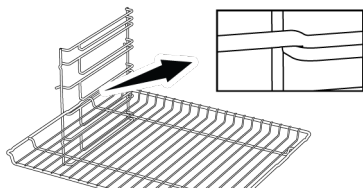
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne policice. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policicu. Dok postavljate pleh na željenu policicu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



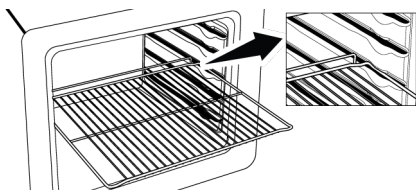
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

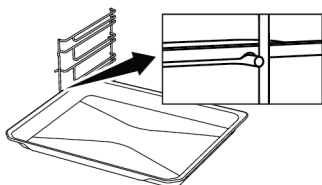


Na modelima bez žičanih policica :



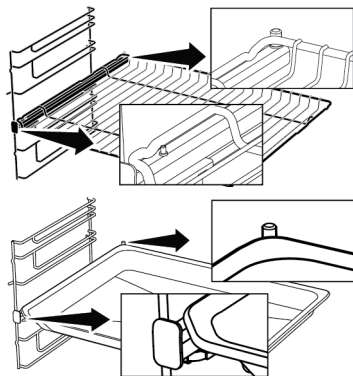
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



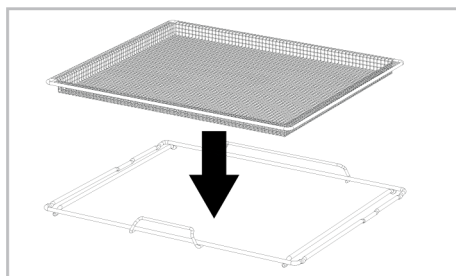
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine - Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

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

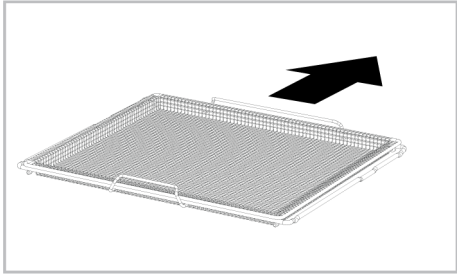


Upotreba grila za prženje (Airfry)

Gril za prženje se sastoji od dva dela, odnosno žičane korpe i žičanog okvira na koji se korpa postavlja. Žičana korpa se postavlja na žičani okvir sa naizmeničnim postavljanjem žica. Nakon postavljanja zadnjeg dela, postavite žičanu korpu unutar ručki žičanog okvira tako što ćete malo istegnuti prednji deo. I uklonite žičanu korpu istezanjem prednje ručke žičanog okvira.



Postavite gril u rernu tako da mu kratka drška bude okrenuta ka prednjoj strani.



3.6 Tehničke specifikacije

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

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

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



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



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



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

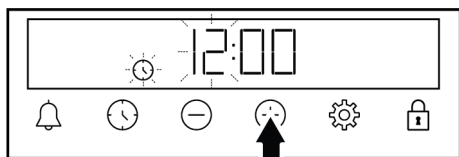
4 Prva upotreba

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

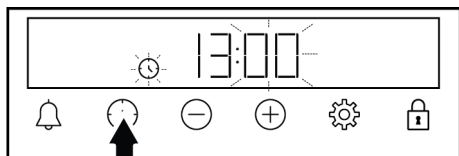
4.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite vreme dana prve upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete kuvati u nekim modelima rerne.

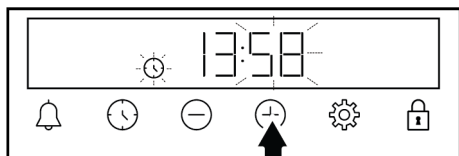
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00” i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera (+)/(-).



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere (+)/(-) da biste podesili minute.



⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00” i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster ⌚ kada tačno vreme bude „12:00”. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**”.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanja tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

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

Pre upotrebe dodataka;

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

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

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Izbegavajte pokrivanje ovih ventilacionih otvora. U suprotnom, rerne 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 pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

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

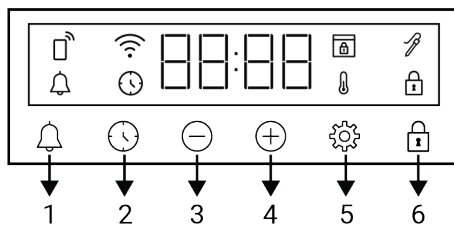
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.

- Ako je izvršeno neko podešavanje za pečenje, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme pečenja podešeno, kada započne pečenje, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme pečenja ili vreme završetka pečenja; možete automatski otkazati dužim dodirom na taster 🕒.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- 🕒 : Simbol vremena pečenja
- 🔔 : Simbol alarma
- 🔪 : Simbol sonde za meso *
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata *
- 📶 : Simbol za Wifi
- 📱 : Simbol daljinskog upravljača

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite

određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne



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

Manuelno pečenje za izbor temperature i funkcije rada rerne

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





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

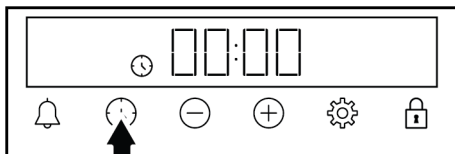
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju podešena vrednost temperature i animacije od tri linije. Nakon toga se po redosledu prikazuje vreme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez podešavanja vremena za pečenje. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti rernu. Kad je pečenje hrane




završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).


Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

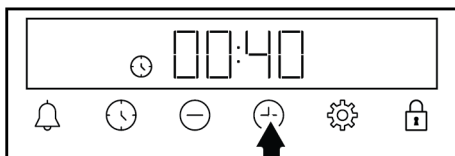
Renu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena pečenja na tajmeru.


1. Izaberite funkciju rada za pečenje.
2. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme pečenja.




 Da biste brzo podesili vreme pečenja, možete dodirnuti taster  da podesite vreme pečenja na 30 minuta nakon podešavanja funkcije pečenja i temperature, a zatim pomoću tastera  promenite vreme.


3. Podesite pečenje pomoću tastera .





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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme pečenje počinje odbrojavati i  pojavljuje se na ekranu. Odbrojavanje vremena pečenja i podešena vrednost temperature i animacije u 3 reda pored njih su

prikazani redom. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje i oglašava se zvučnim upozorenjem. Zaustavlja se pojavljivanje animacije od 3 linije na ekranu i simbol C se neprekidno pojavljuje pored vrednosti temperature.



5. Kada je vreme pečenja završeno, na ekranu se pojavljuje poruka „Završetak“, simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

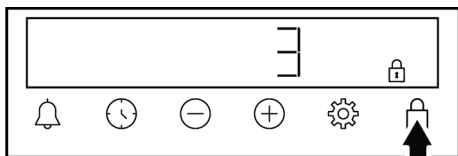
 Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koji taster, rerna će ponovo početi da radi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi nakon kraja upozorenja, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za temperaturu i okruglog dugmeta za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno).


5.3 Podešavanja


Aktiviranje zaključavanja tastera



Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.


1. Dodirnite taster  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.






- ⇒ Simbol  se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje od 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada dodirnete bilo koji taster nakon podešavanja

zaključavanja tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

 Ako otpustite taster  pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.


 Tasteri tajmera se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera uključeno. Zaključavanje tastera se neće poništiti u slučaju nestanka struje.



Deaktiviranje zaključavanja tastera

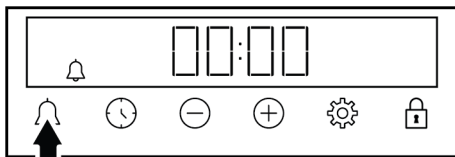
1. Dodirnite taster  dok simbol  nestane sa ekrana.
 - ⇒ Simbol  nestaje sa ekrana i zaključavanje tastera je onemogućeno.


Podešavanje alarma

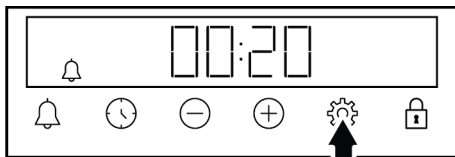
Takođe možete koristiti tajmer proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsetnik osim pečenja. Budilnik ne utiče na radne funkcije rerne. Koristi se u svrhu upozorenja. Na primer, možete koristiti budilnik kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste podesili, tajmer vam šalje zvučno upozorenje.


 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite taster  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



2. Podesite vreme alarma pomoću tastera .



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da se odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja podešeni istovremeno, na displeju se prikazuje kraće vreme.




3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma


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

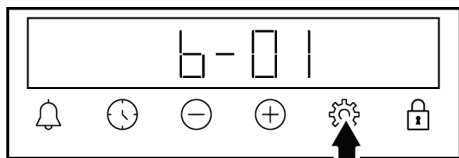
- ⇒ Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje vreme dana.



Ako želite da otkazete alarm;

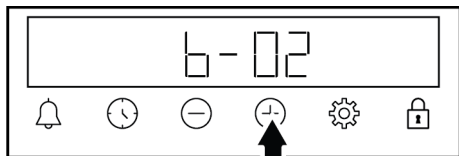
1. Dodirnite taster  dok se simbol {18} ne pojavi na ekranu da biste resetovali vreme alarma. Dodirnite taster  dok „00:00“ simbol će se pojaviti na displeju.
2. Takođe možete da otkazete alarm dugim pritiskom na taster .


Podešavanje jačine zvuka

1. Na ekranu **01-b-02** Dodirnite taster  dok se ne pojavi jedna od vrednosti.




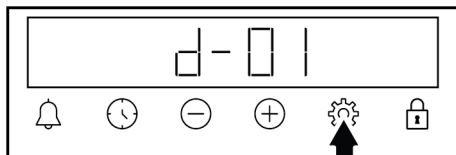
2. Podesite željeni nivo pomoću tastera  /  (**01-b-02**)





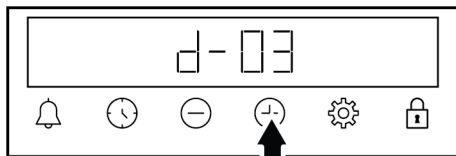
- ⇒ Dodirnite taster  za potvrdu ili sačekajte bez dodirivanja bilo kog tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.


Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Na ekranu **01-d-02-d-03** Dodirnite taster  dok se ne pojavi jedna od vrednosti.







2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera  /  (**01-d-02-d-03**)

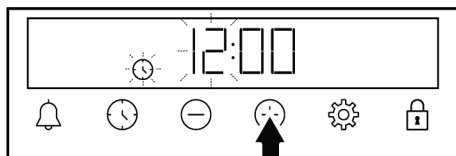



- ⇒ Dodirnite taster  za potvrdu ili sačekajte bez dodirivanja bilo kog tastera. Podešavanje osvetljenosti se aktivira nakon nekog vremena.

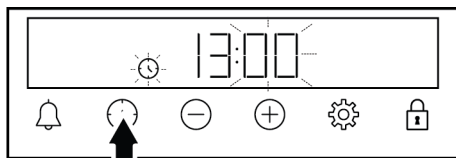
Promena doba dana



Na rerni da biste promenili doba dana koje ste prethodno podesili:

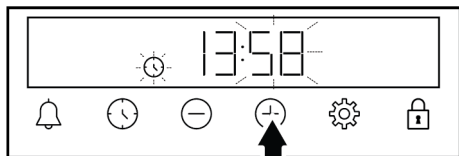
1. Dodirnite taster  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme dana dodirom tastera  / .



3. Dodirnite taster  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere  /  da biste podesili minut.





5. Potvrdite podešavanje dodirima na taster .


⇒ Podešeno je vreme dana i simbol nestaje na ekranu.

Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i upoznavanje sa aplikacijom „HomeWhiz“


Rernom možete upravljati putem aplikacije „HomeWhiz“ sa pametnog uređaja povezivanjem sa bežičnom mrežom. Da biste to uradili, prvo instalirajte aplikaciju „HomeWhiz“ na pametni uređaj. Aplikacija „HomeWhiz“ je dostupna na iOS i Android mobilnim operativnim sistemima.

 Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, potrebno je da kreirate sopstveni dom prateći korake aplikacije.


 Rernu možete povezati sa bežičnom mrežom i omogućiti daljinsko upravljanje prateći korake navedene u aplikaciji.

1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "P" off dok je rerna u položaju off.
2. Dodirnite taster „“ dok se na ekranu ne prikaže „C00“.
 - ⇒ C00 Wi-Fi je isključen
 - ⇒ C01 Wi-Fi je uključen
3. Dodirnite tastere \oplus/\ominus istovremeno na 3 sekunde.
 - ⇒ Kada rerna uđe u režim podešavanja, na ekranu se pojavljuje animacija sa treperećim linijama.
4. Otvorite aplikaciju „HomeWhiz“ koju ste instalirali na pametnom uređaju. Nakon kreiranja sopstvenog doma, izaberite

rernu ispod kuhinjskih proizvoda, unesite broj zaliha proizvoda u aplikaciju i pratite korake u aplikaciji.

 Broj zaliha proizvoda je broj koji počinje sa "77..." na dnu prednjeg poklopca uputstva.


5. Dovršite uvođenje rerne u aplikaciju prateći korake za nanošenje.






⇒ Kada se demonstracija završi, na ekranu se prikazuju "C01" i .

Omogućavanje daljinskog upravljanja rernom

✓ Nakon registracije rerne u aplikaciji „HomeWhiz“, možete je kontrolisati na daljinu:



1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za izbor funkcije u položaj „Wi-Fi funkcija“ dok je rerna isključena.
2. Okrenite dugme za temperaturu u smeru kazaljke na satu u položaj koji nije "0".

⇒ Simbol „“ se pojavljuje na ekranu.

 Ako se na ekranu pojavi simbol , ali se čuje ton greške kada dodirnete taster , simbol  se ne pojavljuje na ekranu ili simbol  treperi, proverite internet vezu na koju ste povezali proizvod. Ako je internet veza uspešna i problem se nastavlja, ponovite korake podešavanja.

„HomeWhiz“ Branjanje mapiranja uspostavljenе rerne

✓ Nakon što dodate proizvod u aplikaciju „HomeWhiz“, informacije o proizvodu će se podudarati sa korisničkim nalogom koji ste koristili za „HomeWhiz“. Ako izgubite pristup nalogu koji ste koristili u aplikaciji ili želite da izbrišete podudaranje iz drugih razloga, pratite sledeće korake:


1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "P" off dok je rerna u položaju off.
2. Dodirnite tastere /⊖ istovremeno 5 sekundi.
3. Na ekranu se pojavljuje animacija sa treperavim linijama.
4. Kada se postupak brisanja uparivanja uspešno završi, oglašiće se zvučni signal upozorenja i rerna će se ponovo pokrenuti. Simbol  će nestati sa ekrana.



Ako dođe do problema tokom procesa brisanja podudaranja i proces se ne može završiti, čuće se zvuk greške.

5. Kada se proces podudaranja brisanja završi, možete ponovo da promovišete proizvod na svom „HomeWhiz“ nalogu.

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

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

Određeni period podrške za ažuriranje softvera povezanog sa sajber bezbednošću je garantni rok proizvoda. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera vezana za sajber bezbednost nisu zagarantovana. Ovaj proizvod prikuplja i prenosi podatke o korišćenju kada je povezan sa internetom (npr. podešavanja temperature, trajanje

korišćenja, kodovi grešaka). U skladu sa Zakonom o podacima EU (Uredba EU 2023/2854), imate pravo pristupa ovim podacima i upravljanja njima. Za detalje o tome koji se podaci prikupljaju, kako se koriste i kako im se pristupa, posetite: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Opšte informacije o kuvanju

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

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

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na

rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

- Uvek izvadite neupotrebene 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 pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policu rerne.

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pecivo

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

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvođa. 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.

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

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih polica : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Peciva	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	250	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
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	35 ... 45
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

- Ne menjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom".

- Ne otvarajte vrata rerne dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grejanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na ekranu.

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

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

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

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

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

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

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!**

Tabela za gril

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

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.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Funkcija dinstanja ili prženja bez ulja

U funkciji "Airfry" možete dinstati ili pržiti bez ulja sa vrućim vazduhom u remini.

Opšta upozorenja

- Pogledajte tabelu preporučenog načina pečenja za funkciju "Airfry".
- Koristite rešetku za prženje (Airfry) isporučen sa proizvodom za ovu funkciju.
- Za dobar rezultat prženja, stavite hranu na roštilj za prženje tako da se ne preklapaju.
- Stavite pleh rerne na donju policu da se u njoj sakuplja ulje koje se cedi tokom prženja. U umetnutu tepsiju stavite papir za pečenje otporan na toplotu ili sličan materijal preporučen za upotrebu u remini.
- Ako se poslužavnik ne koristi na donjoj polici, ulje koje kaplje ili druge supstance iz hrane mogu izazvati jak dim, pa čak i plamen.
- Možete koristiti funkciju "Funkcija "3D"" da ubrzate vreme zagrevanja. Pređite na funkciju "Airfry" kada se završi prethodno zagrevanje.

Sto za prženje - "Airfry"

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)	Preporučena količina
Domaći krompir *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Zamrznuti krompir **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Pileći batak i karabatak /krilo	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Pileće grudi	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Celo pile	Airfry	3	15 min. 250/max nakon 190	60 ... 80	1800-2000
Zamrznuti grumen **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Ćufte	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 količina
Cela riba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 količina
Zamrznuta hrskava riba ** (riblji prsti)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Zamrznuto pecivo **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 količina)
Zamrznuta pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 količina
Kobasica	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 količina
Mešano povrće	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina
Punjeni biber	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 količina

* Držite krompir u vodi 30 minuta, osušite i dodajte ¼ do 1 kašiku ulja.

** Zagrejati.

6.1.5 Testna jela

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

SR

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih police :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama : 3 Na modelima bez žičanih police : 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	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 dve posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Na modelima sa žičanim policama :150 Na modelima bez žičanih polica :140	Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40 Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

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

Jogurt

Priprema jogurta;

1. Уклоните додатке и бочне решетке (ако их има) из зоне за кување.

2. Ставите посуду за јогурт на дно зоне за кување.
3. Након припреме јогурта, оставите га у фрижидеру најмање 12 сати.
4. Држите врата рерне полуотворена током целог времена.

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Jogurt	Grejanje s ventilatorom	Dno prostora za kuvanje	50 - 60	240 ... 360

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

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

- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđeri, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

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

- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete je koristiti za jednostavno čišćenje parom za lakše, privremene prljavštine. (Pogledajte „Jednostavno čišćenje parom“.)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i roštilja koje se preporučuje na veb stranici vašeg brenda proizvoda. Ne koristite sredstvo za spoljašnje čišćenje rerne. Ako je površina jako zaprljana, blago je navlažite i nežno očistite četkom sa mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbegavajte prekomerni pritisak.

Katalitičke površine

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

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.

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

Plastični delovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

Čišćenje grila za prženje (Airfry)

Deo grila za prženje u obliku korpe možete prati u mašini za pranje posuđa.

Preporučuje se intenzivno pranje korpe u

donjoj korpi mašine za pranje posuđa. Žičani okvir u koji se umeće korpa nije pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa. Žičani okvir očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Nakon upotrebe Airfry-a možete koristiti funkciju lakog čišćenja parom ako je dostupna, da lako očistite sve mrlje od prskanja ulja unutra.

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rene (površina za spremanje hrane)

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

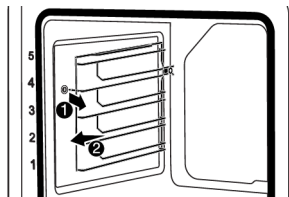
Čišćenje stranica rene

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

čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

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



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

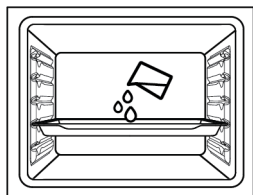
7.5 Jednostavno paročišćenje

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

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



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

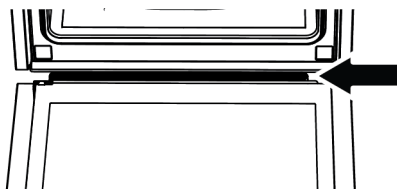
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunderom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

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



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

Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Rerna je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Rerna se zagreva na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može se stvoriti jak dim. Obezbedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba rerne.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a deca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta pre uklanjanja ostataka.



- Pre upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopskuolicu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz rerne. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Pre samočišćenja mora se izvaditi iz rerne kako bi se izbegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlašćenog servisa.

Da biste pokrenuli funkciju pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanimolicama, ne zaboravite da uklonite žičanuolicu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Na ekranu će treperiti „P2:00“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „Pro“, a zatim počinje da treperi poruka P2:00.



Ako se na ekranu ne prikažu poruke „Pro“, a zatim i „ECO“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, P2:00 svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (2 sata) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
6. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
8. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.





Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Ako vaša rerna nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je rerna jako zaprljana, možda funkcija "Piroliza -

ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".

1. Izvadite sve dodatke iz rerne. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Pre početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
 - ⇒ Poruka „P2:00“ i „Pro“ prikazuju se na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka P2:00 počinje da treperi.
4. Dodirnite taster ⊕ ili ⊖.
 - ⇒ Poruka „ECO“ se prikazuje na ekranu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka P0:59 počinje da treperi.
5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
6. Kada se pokrene funkcija pirolize, P0:59 svetli stalno i počinje odbrojavati. Vreme pirolize (59 minuta) se pojavljuje na ekranu. Ovo vreme je nepromenljivo.
7. Kada rerna dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na ekranu koji prikazuje tajmer i vrata rerne se ne mogu otvoriti. Nemojte silom delovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol brave nestane sa ekrana.
8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End“
9. Nakon što se na ekranu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
10. Nakon što simbol  nestane sa ekrana, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.

11. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.



Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se rerna ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na ekranu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

7.7 Čišćenje vrata rerne

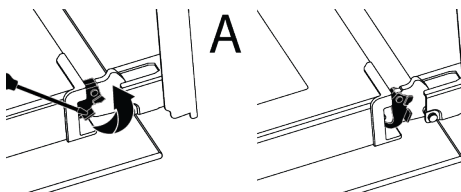
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom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



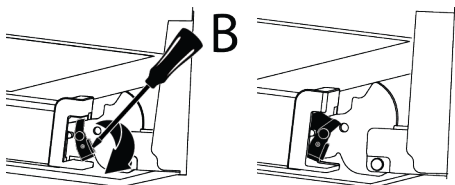
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

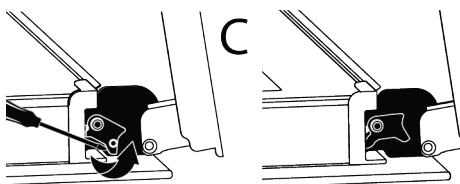
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



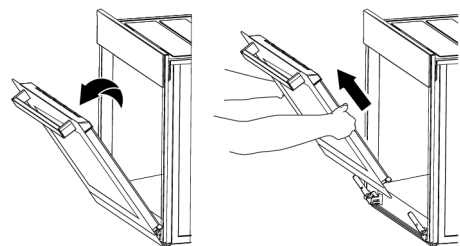
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

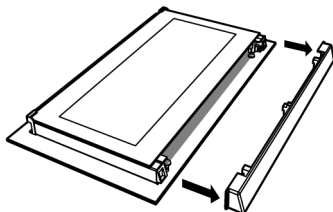
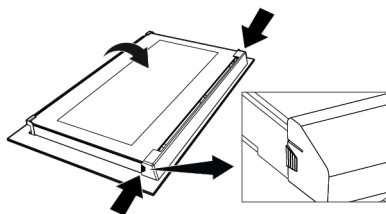
i Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

7.8 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

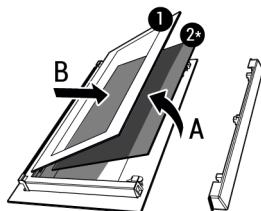
Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.

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



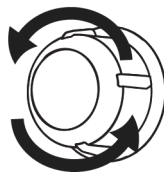
3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



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

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue 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 prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

- Prilikom ponovnog poslavljanja 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.
- Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.
- Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



7.9 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

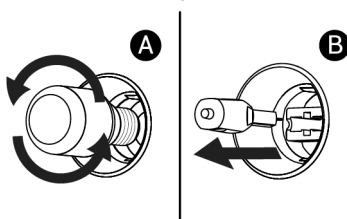
Opšta upozorenja

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

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

- isključite uređaj iz struje.

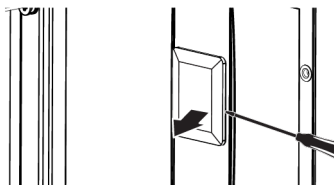
- Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



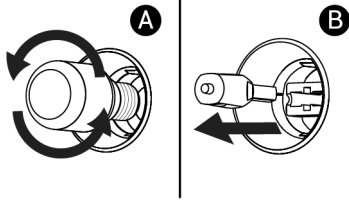
- Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

8 Rešavanje problema

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

Para se emituje dok rerna radi.

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

Tokom spremanjahrena pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuk metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.

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

Rerna ne greje.

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

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

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

„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.

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

Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju „HomeWhiz“, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj

pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji nalog za aplikaciju „HomeWhiz“ je povezan.

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

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

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim podešavanja i emituje

bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju „HomeWhiz“. >>> Isključite režime instalacije drugih uređaja i nastavite da koristite samo jedan uređaj sa uključenim režimom instalacije.

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

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

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rešenja

Kodovi grešaka	Razlozi za grešku	Moguća rešenja
Er 5	Greška u komunikaciji sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu da biste mogli ponovo da kuvate pomoću sonde za meso. Uklonite sondu za meso i podesite dugme za izbor funkcije na isključeno (0) da biste mogli normalno da kuvate bez sonde za meso u remini. Zatim možete nastaviti sa kuvanjem bez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Greške u komunikaciji	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 8 - Er 27	Greške senzora	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 28 - Er 31	Greške sonde za meso	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 32 - Er 41	Greške u grejanju pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 42 - Er 58	Greške komponenti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 59 - Er 64	Greške na poklopcu pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 65 - Er 71	Greške u vezi sa parom (u pećnicama sa funkcijom pare)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 72 - Er 80	Greške vezane za hardver	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 81 - Er 85	Greške u bezbednosti pećnice	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 86 - Er 88	Greške internet veze (u pećnicama sa funkcijom HomeWhiz)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 89 - Er 92	Greške u mikrotalasnoj pećnici (u pećnicama sa mikrotalasnom funkcijom)	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.
Er 93 - Er 99	Greške kartice i tajmera	Obratite se ovlašćenom servisu za otklanjanje greške.

Dodatne informacije za uputstvo za upotrebu:	Tehničke informacije o radnim režimima male snage u skladu sa Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTI) *
Off	-	-
Standbi	-	-
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	0,8	20
Mrežni režim pripravnosti	2,0	20

*: Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u režim pripravnosti, režim isključenja ili mrežni režim pripravnosti u minutima i zaokružen na najbliži minut.